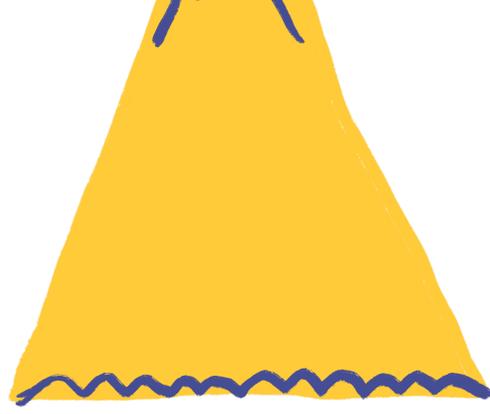




RISTORANTE



RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA  
AL BORGO  
1964



# IL CAMINO DEL BORGO

La qualità di carni selezionate e ricercate, l'attenzione al biologico e la necessità di dare ai nostri figli un mondo dove regnino salute e benessere, nascono dal preciso intento di offrire prodotti di pregio, non solo nel rispetto della normativa vigente, ma soprattutto a tutela ed incentivo della corretta e sana alimentazione del Cliente.

|   |   |         |
|---|---|---------|
|    | Fiorentina d'Angus Irlandese (min. 1 kg - max 1,5 kg), l'etto . . . . .                       | 5 , 8 0 |
|   | Costata d'Angus Irlandese (min. 5 etti - max 9 etti), l'etto. . . . .                         | 5 , 5 0 |
|    | Picanha "Selezione America" (min. 5 etti per 1 pax - 1 kg per 2 pax), l'etto . . . . .        | 5 , 8 0 |
|   | Filetto di manzo alla brace (300 g) <i>fantastico con il nostro Chianti D.O.C.G</i> . . . . . | 27,90   |
|    | Chateaubriand alla brace (min. per due persone - peso min. 5 etti), l'etto . . . . .          | 12,90   |
|   | Entrecôte d'Angus Irlandese (500 g) . . . . .   | 27,00   |
|   | Bistecca di manzo (250 g) . . . . .   | 14,90   |
|   | Costolette di agnello (Irlanda - 400g) <i>impareggiabili con un Pinot nero.</i> . . . . .     | 19,50   |
|   | Petto di pollo alla brace (250 g) . . . . .   | 12,00   |
|   | (bio) Galletto alla brace e patate rostì (300 g) . . . . .                                    | 14,50   |
|   | Grigliata mista (coppa, pancetta, salamella nostrana e costine - 600 g) . . . . .             | 18,90   |
|   | Pluma di maialino iberico (250 g) <i>consigliata media cottura</i> . . . . .                  | 22,50   |
|   | Asado de Tira e salsa chimichurri (400 g) . . . . .   | 18,50   |
|   | Grigliata dei Simpson (fidatevi di noi!!!) min. 2 persone (1,4 kg) . . . . .                  | 32,90   |
|   | Pancetta e salamella nostrana (350 g). . . . .  | 12,50   |
|   | Costine classiche di maiale alla brace (500 g) . . . . .                                      | 12,50   |
|  | Servita su ghisa  |         |
|  | Servito con salsa bernese, senape antica, burro aromatizzato alle erbe e crostini di pane.    |         |

## LE TAGLIATE

### SELEZIONE "BORGO – ITALIA"

|   |       |
|---|-------|
| Tagliata di manzo al radicchio, scaglie di parmigiano e aceto balsamico (300 g) . . . . . | 18,80 |
| Tagliata di manzo con olio extra vergine, rucola e grana (300 g) . . . . .                | 18,80 |
| Tagliata di manzo con funghi di bosco (300 g) . . . . .                                   | 18,80 |
| Tagliata di manzo con cipolline e scaglie di Monte Veronese di malga (300 g) . . . . .    | 18,80 |

### SELEZIONE "BORGO – ANGUS FRANCESE"

|   |       |
|---|-------|
| Tagliata di manzo al radicchio, scaglie di parmigiano e aceto balsamico (300 g) . . . . . | 27,80 |
| Tagliata di manzo con olio extra vergine, rucola e grana (300 g) . . . . .                | 27,80 |
| Tagliata di manzo con funghi di bosco (300 g) . . . . .                                   | 27,80 |
| Tagliata di manzo con cipolline e scaglie di Monte Veronese di malga (300 g) . . . . .    | 27,80 |

Tutte le portate vengono servite con polenta. Avvisiamo che le carni possono subire variazioni indipendenti dalla nostra volontà. Vi chiediamo per cortesia di assicurarvi con i camerieri in sala del prezzo in modo da evitare spiacevoli fraintendimenti alla cassa.

# IL MENÙ DEL RISTORANTE

Tradizione, stagionalità, biologico: sono questi i tre punti fermi su cui si fonda la nostra idea di cucina. Preparatevi per un viaggio all'interno dei piaceri della tavola, ad uno stile culinario unico che sa abilmente coniugare passato, presente e futuro. Siamo sempre alla ricerca di nuovi sapori, alla riscoperta di materie prime della cucina di una volta, troppo spesso dimenticati.

## GLI ANTIPASTI

|   |       |
|---|-------|
| Antipasto del Borgo . . . . .   | 12,50 |
| Tortino al parmigiano, carne salada affinata all'Amarone e cialda di aceto balsamico                              |       |
| Tagliere Reale (consigliato per 2 persone) . . . . .  | 23,80 |
| Selezione di salumi del territorio con giardiniera di nostra produzione, formaggi del territorio e pane croccante |       |
| Antipasto all'italiana . . . . .  | 12,00 |
| Crudo dolce, soppressa con aglio, pancetta pepata, coppa con giardiniera di nostra produzione                     |       |
| Battuta di Scottona (120 g), frutti di capperi, senape antica e vele di pane croccante . .                        | 15,00 |
| Capasante in panurè di nocciole e tartufo nero . . . . .  | 15,00 |
| Polenta taragna fondente al gorgonzola, lardo alle erbe e funghi di bosco . . . . .                               | 12,50 |
| Baccalà mantecato, focaccia al nero di seppia e pomodorini arrosto . . . . .                                      | 16,00 |

# LA RISOTTERIA DEL BORGO

(MINIMO 2 PERSONE)

|   |       |
|---|-------|
| Risotto mantecato alle mazzancolle, robiola fresca e porro croccante . . . . .      | 13,50 |
| Risotto all'Amarone mantecato al Monte Veronese Stravecchio (Pentola in Rame) . . . | 15,00 |
| Risotto alla Veneta . . . . .   | 9,80  |
| Risotto del "Borgo" 1° Classificato alla Galzega del Riso 2016 . . . . .            | 12,00 |
| Taleggio e tartufo nero su letto di zafferano                                       |       |



# LA PASTA FRESCA DI PAOLA

## TRAFILATA AL BRONZO

|   |       |
|---|-------|
| Pappardelle con zucchine, i suoi fiori e code di gambero. . . . .                 | 13,00 |
| Fettuccine all'anatra di corte...fantastiche con un Valpolicella ripasso. . . . . | 11,90 |
| Crespelle con asparagi, guancialetto croccante e crema allo zafferano " . . . . . | 13,50 |
| Tortellini casarecci con burro nostrano km0, salvia e semi di papavero . . . . .  | 13,50 |

## I NOSTRI PRIMI

### PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA FELICETTI

|  |       |
|--|-------|
| Linguine allo scoglio imperiale . . . . .                      | 17,90 |
| Paccheri, pomodoro fresco, basilico e stracciatella . . . . .  | 11,50 |
| Anelli al ragù bianco di chianina e tartufo fresco . . . . .   | 13,80 |
| Bavette in salsa di pistacchio e fragrante allo speck. . . . . | 13,50 |

## I NOSTRI SECONDI

### SECONDI DI PESCE

|  |       |
|--|-------|
| Tagliata di tonno scottato in crosta di pistacchio, delizioso con un Soave. . . . .                | 18,50 |
| Frittura di mare del "Borgo" (350g). . . . .   | 18,00 |
| Spiedini di gamberi, merluzzo e calamari gratinati con caponata croccante di verdure .             | 18,90 |
| Nido di branzino alla mediterranea, crema di patate e panatura alle erbe . . . . .                 | 18,50 |
| Il nostro fish burger . . . . .  | 14,50 |
| Pane al nero di seppia, polpetta di salmone e merluzzo, crema di avocado, insalata e pomodori. Ac- |       |
| compagnato da sfiziose spirali di patata croccante   |       |

### SECONDI DI CARNE

|  |       |
|--|-------|
| Filetto di maiale porchettato, fondo di birra e miele con patate rosse al rosmarino . . .  | 16,50 |
| Cotoletta di maiale alla milanese con patatine fritte . . . . .                            | 12,00 |
| Super burger (fatto in casa con carne 100% italiana) . . . . .                             | 13,00 |
| Insalata, pomodoro, scamorza e bacon croccante   |       |
| Polpettine di manzo al sugo, su letto di verdure croccanti e spolverata di Pecorino D.O.P. | 13,00 |

### SECONDI VEGETARIANI

|  |       |
|--|-------|
| Mozzarella in carrozza . . . . .   | 11,00 |
| Mozzarella panata pomodoro al basilico e fonduta di Bufala fresca                      |       |
| Degustazione di formaggi del territorio e le sue confetture . . . . .                  | 13,00 |
| Grana Padano Dop 24 mesi, Gorgonzola Dop, Monte Veronese Dop e Taleggio Dop            |       |
| Mosaico di verdure fresche alla griglia con scamorza affumicata alla piastra . . . . . | 10,00 |

# I CONTORNI

|  |      |
|--|------|
| Verdure alla griglia . . . . .                 | 4,50 |
| Cotoletta di melanzane . . . . .               | 4,50 |
| La nostra giardiniera . . . . .                | 4,50 |
| Patatine fritte o patate al forno . . . . .    | 4,50 |
| Patate rostì . . . . .                         | 4,50 |
| Verdure crude. . . . .                         | 4,50 |
| Verdure cotte: spinacine o fagiolini . . . . . | 4,50 |

# LE INSALATONE

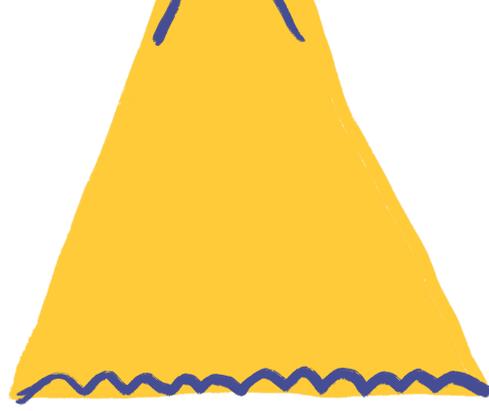
|  |       |
|--|-------|
| Chef Dade . . . . .  | 11,50 |
| Insalata di stagione, sfilacci di pollo, olive nere, pomodorini, mais e salsa greca (Tzatziki) |       |
| Guerriero . . . . .  | 10,00 |
| Insalata di stagione, uova sode, capperi, pomodoro, mozzarella, tonno, mais                    |       |
| La Teocolore . . . . .   | 10,00 |
| Insalata di stagione, pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olive nere                        |       |
| La Giulia. . . . .   | 11,50 |
| Misticanza dell'orto secondo stagionalità, petali di salmone affumicato, burrata e pomodorini  |       |
| La Signora Paola . . . . .   | 10,00 |
| Rucola, pomodorini, cipolla caramellata, scaglie di grana e bresaola                           |       |

# LA CUCINA DEI BAMBINI

|   |      |
|---|------|
| Cars . . . . .  | 7,00 |
| Würstel e patatine fritte   |      |
| Piccolini Barilla al sugo di mamma Rosa . . . . .   | 6,50 |
| Mini cotoletta di pollo e patatine fritte . . . . .   | 8,00 |
| Hamburger kid . . . . .   | 9,00 |
| Classico hamburger fatto in casa, farcito con insalata e pomodoro, racchiuso in morbido panino e patatine |      |

Tutti i prezzi sono espressi in euro - Coperto euro 2,00



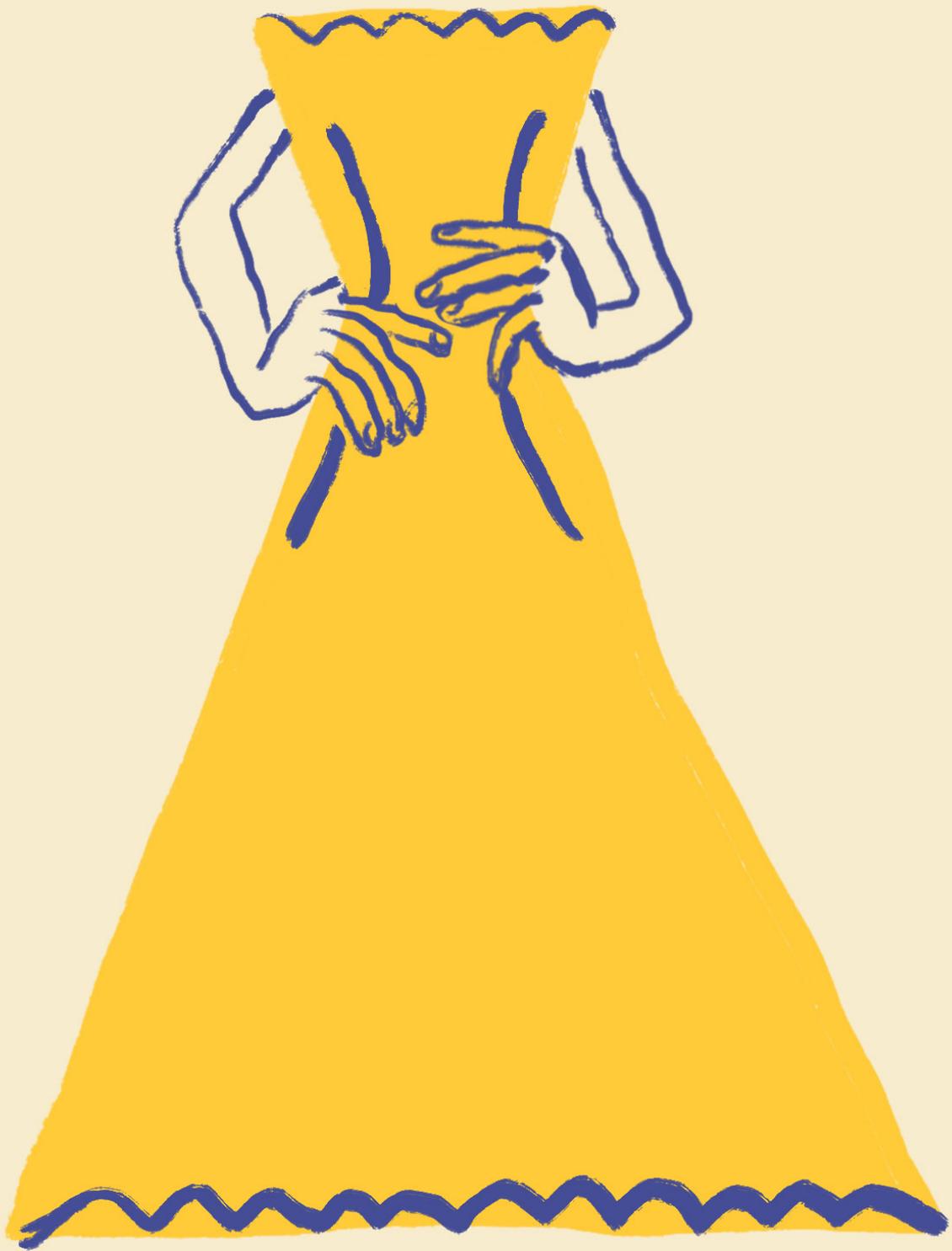


La cucina chiude il venerdì e sabato alle ore 23:00.  
Lunedì, mercoledì, giovedì e domenica alle ore 22:30.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio o consultando il registro presente alla cassa.

Per garantire la qualità di quanto serviamo, non assicuriamo che, in presenza di ordini misti (cucina, pizzeria e camino) l'uscita delle portate sia contemporanea. Tuttavia questo rimane il nostro obiettivo per gestire al meglio il confort del vostro tavolo.  
Lo staff





Via Palesella, 47/A - 37053 CEREIA (VR)  
Tel. 0442 80027 - [www.alborgodicereia.it](http://www.alborgodicereia.it)  
Chiuso il martedì sera

