

Ristorante
Antico Borgo



Menù



Menu degustazione carne *Tasting Menu: Meat*

Bresaola dell'alta valchiavenna, sciat con msticanza e dressing 1,7,10
Bresaola (air dried beef) from Valchiavenna, sciat (fried cheese balls) with mixed salad and dressing

Girelle di grano saraceno con bitto e bresaola 1,3,7
Girelle pasta made with buckwheat flour with bitto cheese and bresaola (air dried beef)

Tagliata di Scottona piemontese con ventaglio di patate 7,3
Slices of Scottona beef from Piemonte with potatoes

Dolce del giorno *Dessert of the day*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral water*

€ 35,00 *(wine excluded)*

Menu degustazione pesce *Tasting Menu: Fish*

*Polpo alla mediterranea su mousline di patate 4
**Octopus mediterranean style on a bed of potatoe mousline*

Quadrotti al branzino profumati al lemongrass con pachino 1,4
Seabass cubes scented with lemongrass and pachino tomatoes

Filetto di tonno rosso scottato con caponata di verdure 4,9
Seared red tuna fish fillet with mixed vegetables

Dolce del giorno *Dessert of the day*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral water*

€ 39,00 *(wine excluded)*

*Nel caso in cui si prenoterà il menu in anticipo, sarà compreso nel prezzo il vino della casa.

**If you reserve the menu in advance, house wine will be included in the price.*



Antipasti Appetizer

*Polpo alla mediterranea su mousline di patate 4	€ 14,00
<i>*Octopus mediterranean style on a bed of potatoe mousline</i>	
*Tartare di gamberi rossi di Mazzara con pistacchio 2,8	€ 17,00
<i>* Red mazzara prawns tartare with pistachio</i>	
Tris di carpaccio marinato 4	€ 14,00
<i>Trio of marinated carpaccio</i>	
Salmone affumicato con crostino e riccioli di burro 1,4,7	€ 13,00
<i>Smoked salmon with crouons and curls of butter</i>	
*Bresaola dell'alta valchiavenna, sciat con misticanza e dressing 1,7,10	€ 14,00
<i>*Bresaola (air dried beef) from Valchiavenna, sciat (fried cheese balls) with mixed salad and dressing</i>	
Tagliere di salumi con formaggio di capra 7	€ 13,00
<i>Mixed cold cuts with goat's cheese</i>	
Crudo di parma con frutta di stagione	€ 12,00
<i>Parma ham with seasonal fruits</i>	
Misto di bruschette con pane casereccio 4,7,8,11	€ 10,00
<i>Mixed bruschette with bread</i>	
Tortino di melanzane alla mediterranea 7	€ 12,00
<i>Mediterranean style aubergine tartlet</i>	
Coperto Cover charge	€ 3,00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

*(depending on the season some products might be frozen at the origin)





Primi First Course

*Gnocchi con tonno rosso, vellutata di zucchine e julienne di tropea 1,3,4	€ 12,00
<i>*Homemade gnocchi with red tuna, creamed courgette soup and tropea onion julienne</i>	
*Tagliolini all'astice 1,2	€19.00
<i>*Lobster tagliolini</i>	
*Risotto mantecato con filetti di pesce persico al burro e salvia 1,2,4,7	€ 14.00
<i>*Creamed risotto with fillets of perch in a butter and sage sauce</i>	
*Quadrotti al branzino profumati al lemongrass con pomodoro pachino 1,4	€ 13,00
<i>*Seabass cubes scented with lemongrass and pachino tomatoes</i>	
*Trofie con pesto alla genovese 1,8,7	€ 11,00
<i>*Trofie with Genoa pesto sauce</i>	
Girelle di grano saraceno con bitto e bresaola 1,3,7	€ 13,00
<i>Girelle pasta made with buckwheat flour with bitto cheese and bresaola (air dried beef)</i>	
Spaghetti con pomodorini freschi e basilico 1	€ 9.00
<i>Spaghetti with tomatoes and basil</i>	
Risotto con verdure e zafferano 7	€ 12.00
<i>Vegetable and saffron risotto</i>	
Pizzoccheri fatti in casa con erbette, patate e casera d'alpeggio 1,7	€ 14,00
<i>Homemade pizzoccheri with erbette, potatoes and casera cheese</i>	

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

**(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)*

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

**(depending on the season some products might be frozen at the origin)*



Ristorante
Antico Borgo



Menu

Secondi Main Course

*Branzino al sale 4	€ 19,00
<i>*sea bass with salt</i>	
*Filetto di tonno rosso scottato con caponata di verdure 4,9	€ 17,00
<i>*Seared red tuna fish fillet with mixed vegetables</i>	
*Code di Gamberoni con guancia croccante e pomodoro pachino 2	€ 17,00
<i>*King prawn tails with crispy bacon and pachino tomatoe</i>	
*Tempura di calamari e code di gambero con zucchine e carote 2,4,1,3,13	€ 16,00
<i>*Calamari, prawn, courgette and carrot tempura</i>	
Tagliata di Scottona piemontese con ventaglio di patate 7,3	€ 18,00
<i>Slices of Scottona beef from Piemonte with potatoes</i>	
*Carrè d'agnello in crosta di pane su fonduta di taleggio 1,3,5,7	€ 19,00
<i>*Lamb carre in a breadcrumb crust on a bed of melted taleggio cheese</i>	
Costoletta di vitello alla piastra con insalata	€ 17,00
<i>Grilled veal cutlet with mixed salad</i>	
Orecchia d'elefante alla milanese con rucola e pomodorini 1,3	€ 18,00
<i>Milan style cutlet with rucola salad and cherry tomatoes</i>	

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

**(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)*

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

**(depending on the season some products might be frozen at the origin)*



Ristorante
Antico Borgo



Menu

Contorni Side Dishes

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad

€ 5,00

* Patatine fritte 1

** French fries*

€ 6,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 7,00

Formaggi e confetture

Cheese and jams

Mozzarella di bufala con cipolla di Tropea 7

Buffalo mozzarella with tropea onions

€ 9,00

Casera valtellinese con salsa di fichi in agrodolce 7

Casera cheese from Valtellina with sweet and sour fig relish

€ 10,00

Pecorino toscano con composta di cipolle rosse di Tropea 7

Pecorino cheese from tuscanly with tropea onion relish

€ 10,00

Misto di formaggi con confetture 7,9

Mixed cheeses with relish

€ 15,00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

*(depending on the season some products might be frozen at the origin)





Dolci Desserts

Tortino di cioccolato fondente con gelato alla malaga 1,3 <i>Dark Chocolate tartlet with malaga flavoured ice-cream</i>	€ 7,00
Il nostro tiramisù 1,3,7 <i>Home made tiramisù</i>	€ 7.00
*Zabaione caldo con fior di latte 3,7,12 <i>*Warm zabaione with fior di latte ice-cream</i>	€ 7.00
Zuppetta di cioccolato bianco, yougurt greco e frutti di bosco 7 <i>White chocolate, greek yogurt and forest fruit soup</i>	€ 7.00
*Cialda croccante con gelato fior di latte e frutta fresca 3,1,7 <i>*Vanilla ice-cream and fresh fruit in a crunchy wafer basket</i>	€ 7.00
Crostatina di frutta con crema pasticcera 3,1,7 <i>Custard tart with seasonal fruits</i>	€ 7.00
Tris di dolci con calice di passito 3,1,7,8 <i>Trio of sweets with a cup of passito</i>	€ 9.00
*Sorbetto al Braulio 3,7 <i>*Braulio sorbet</i>	€ 6.00
*Sorbetto al limone 1,3,6,7,8 <i>*Lemon sorbet</i>	€ 5.00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.
*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)
For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff
*(depending on the season some products might be frozen at the origin)



Ristorante
Antico Borgo



Menu

Piatti per bambini
Dishes for children

Prosciutto cotto o salame nostrano <i>Local prosciutto ham and salame</i>	€ 5,00
Penne al pomodoro o al burro 1,7 <i>Penne pasta with tomatoes or butter</i>	€ 5,00
*Bistecca di manzo con patatine fritte 1 <i>*Beef steak with french fries</i>	€ 8,00
*Scaloppine alla milanese con patatine fritte 1,3 <i>*Veal scaloppine with french fries</i>	€ 7,00
Pizza a scelta 1,3,6,7,8 <i>Choice of pizza</i>	€ 6,00
*Gelato fior di panna o cioccolato 3,7 <i>*Vaniglia or chocolate ice cream</i>	€ 4,00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

*(depending on the season some products might be frozen at the origin)



Ristorante
Antico Borgo



Menu

Bevande Drinks

Vino bianco o rosso della casa (mezzo litro)

Red or white house wine (half litre)

€ 8,00

Birra in bottiglia

Bottled beer

0,33 cl € 4,00 0,66 cl € 6,00

Flute di prosecco

Flute of prosecco

€ 4,00

Flute di moscato

Flute of moscato

€ 3,50

Bibite a bicchiere (Coca cola, Fanta, Sprite)

Glass of soft drinks (coca cola, fanta, sprite)

€ 3,00

Acqua minerale 0,75 cl

Mineral water 0.75cl.

€ 2,00

Caffè

Coffee

€ 1,50

Caffè corretto

Coffee with liqueur

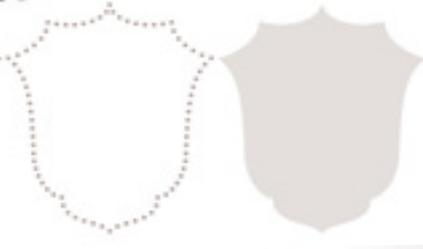
€ 2,00

Thè- Tisane

Tea- Herbal tea

€ 3,00





- 1- GLUTINE- CEREALS CONTAINING WHEAT :** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati
- 2-CROSTACEI – CRUSTACEANS:** sia quelli marini che d’acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- 3-UOVA – EGGS:** tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all’uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
- 4-PESCE –FISH:** inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
- 5-ARACHIDI –PEANUTS:** snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- 6-SOIA – SOY:** latte, tofu, spaghetti, etc
- 7-LATTE –MILK:** yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- 8-FRUTTA A GUSCIO –NUTS :** tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- 9-SEDANO –CELERY:** presente in pezzi ma pure all’interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10-SENAPE –MUSTARD:** si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11- SEMI DI SESAMO –SESAME:** oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- 12-ANIDRIDE SOLFOROSA –SULPHR DIOXIDE:** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott’aceto, sott’olio e in salamoia, nelle marmellate, nell’aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- 13-LUPINI –LUPIN:** presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e simili che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- 14- MOLLUSCHI –MOLLUSCS:** canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

