

Antico Borgo



Menu

Antico Borgo



Menu

Menu degustazione carne

Bresaola e sciat della Valtellina con caprino e mostarda di fichi

Gnocchetti cacio e pepe con julienne di crudo di Parma

Scottadito d'agnello con insalatina di campo

Dolce del giorno

Caffè

Acqua minerale

€ 35,00 (Esclusi vini)

Menu degustazione pesce

Bis di tartar di tonno e branzino
Salmone agli agrumi

Spaghetti alla chitarra con pesce spada e curry

Tempura di calamari e gamberi con verdure e salsa tartara

Sorbetto al limone

Caffè

Acqua minerale

€ 39,00 (Esclusi vini)

Menu degustazione vegano

Involtino di zuccina con crema di tofu, pomodorini e olio al basilico
Sformatino di verdura stagionale con salsa al mango

Spaghetti di zucchine con pesto fresco e pomodorini
Riso basmati con tofu, mais e ananas fritto

Polpettine di funghi schitaki e besciamella al cocco
Parmigiana di melanzane croccante con tofu e dadolata di verdure

Semifreddo al cocco con crumble allo zenzero e salsa lemongras

Caffè

Acqua minerale

€ 33,00 (Esclusi vini)

***richiedi al cameriere il vino vegano**

Degustazioni

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

Antico Borgo



Menu

Antipasti

§ Involtino di zuccina con crema di tofu , pomodorini e olio al basilico	€ 10,00
§ Sformatino di verdura stagionale con salsa al mango	€ 10.00
Bis di tartare di tonno e branzino con crostini	€ 15.00
Petali di salmone agli agrumi	€ 11.00
Insalata di seppie con jullienne di verdure	€ 10.00
Polpo scottato con salsa avocado e lime	€ 14.00
Gamberi alla catalana	€ 12,00
Tagliere di salumi con casera e marmellata di cipolle	€ 14.00
Bresaola e sciat della Valtellina con caprino e marmellata di fichi	€ 14.00
Fiocchi di crudo di Parma con frutta di stagione	€ 11.00
Tartare di fassona con missultin e crostino	€ 15.00
Coperto	€ 3.00

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

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

§ Piatti vegani



Antico Borgo



Menu

Primi

§ Spaghetti di zucchine con pesto fresco e pomodorini	€ 10.00
§ Riso basmati con tofu, mais e ananas fritto	€ 10.00
Spaghetti alla chitarra con spada e curry	€ 12.00
Risotto ai frutti di mare	€ 14.00
Risotto mantecato con filetti di pesce persico al burro e salvia	€ 14.00
Ravioli di branzino al lemongras e pomodorino pachino	€ 12.00
Penne di kamut con filangè di fassona e funghi porcini	€ 11.00
Gnocchetti cacio e pepe con julienne di crudo di Parma	€ 10.00
Pizzoccheri della Valtellina	€ 11.00
Risotto al carbone vegetale con tagliata di bufala	€ 12.00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.
*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)

§ Piatti vegani



Antico Borgo



Menu

Secondi

§ Parmigiana di melanzane croccante con tofu e dadolata di verdure	€ 10.00
§ Polpettine di funghi schitaki e besciamella al cocco	€ 12.00
Tempura di calamari e gamberi con verdure e salsa tartara	€ 18.00
Gamberoni alla griglia con insalatina di campo	€ 18.00
Bianco d'orata con purè di mango e avocado	€ 16.00
Filetto di branzino gratinato con scaglie di mandorle	€ 15.00
Filetti di pesce persico al burro e salvia con patatine	€ 15.00
Rognoncino di vitello trifolato con riso pilaf	€ 14.00
Tagliata di petto d'anatra all'arancia	€ 15.00
Scaloppina di vitello con funghi porcini	€ 16.00
Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate	€ 22.00
Scottadito d'agnello con insalatina di campo	€ 19.00

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

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

§ Piatti vegani



Antico Borgo



Menu

Contorni
Formaggi e confetture

Insalata mista di stagione	€ 6,00
* Patatine fritte	€ 6,00
Verdure alla griglia	€ 6,00
Carote vichy	€ 6,00
Mozzarella di bufala con cipolla di Tropea	€ 9,00
Casera valtellinese con salsa di fichi in agrodolce	€ 11,00
Pecorino toscano con composta di cipolle rosse di Tropea	€ 11,00
Misto di formaggi con confetture	€ 15,00

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

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



Antico Borgo



Menu

Dolci

§ Semifreddo al cocco con crumble allo zenzero e salsa lemongras	€ 7.00
§ Mousse di avocado al cacao	€ 7.00
Tiramisù alla frutta di stagione	€ 6.00
Zabaglione caldo con fior di latte	€ 7.00
Meringhe con panna montata ai frutti di bosco	€ 7.00
Cheesecake al limone	€ 6.00
Carpaccio d'ananas	€ 5.00
Aspic con frutti di bosco	€ 6.00
Morbido di cioccolato e lamponi	€ 7.00
Sorbetto al Braulio	€ 6.00
Sorbetto al limone	€ 5.00
Cialda biscottata con frutta di stagione e fior di latte	€ 6.00

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

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

§ Piatti vegani



Antico Borgo



Menu

Piatti per bambini

Prosciutto cotto o salame nostrano	€ 5,00
Penne al pomodoro o al burro	€ 5,00
Bistecca di manzo con patatine fritte	€ 8,00
Scaloppine alla milanese con patatine fritte	€ 7,00
Pizza a scelta	€ 6,00
Gelato fior di panna o cioccolato	€ 4,00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.
*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)



Antico Borgo



Menu

Bevande

Vino bianco o rosso della casa (mezzo litro)	€ 8,00
Birra in bottiglia	0,33 cl € 4,00 0,66 cl € 6,00
Calice di vino bianco o rosso della casa	€ 3,50
Flute di prosecco	€ 4,00
Flute di moscato	€ 3,50
Bibite a bicchiere (Coca cola, Fanta, Sprite)	€ 3,00
Acqua minerale 0,75 cl	€ 2,00
Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Thè- Tisane	€ 3,00

