

*Antico Borgo*



*Menu*

Antico Borgo



# Menu

## Menu degustazione carne *Tasting Menu: Meat*

Bresaola e sciat della Valtellina con caprino e mostarda di fichi

*Bresaola ( air dried beef) and Sciatt ( deep fried cheese balls) from Valtellina with caprino cheese ( goats cheese) and fig relish*

Gnocchetti cacio e pepe con julienne di crudo di Parma

*Gnocchetti with cacio cheese and pepper with julienne of Parma Ham*

Scottadito d'agnello con insalatina di campo

*Lamb scottadito ( grilled) with salad*

Dolce del giorno *Dessert of the day*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral water*

**Euro 35.00** (wine excluded)

## Menù degustazione pesce

*Tasting Menu: Fish*

Bis di tartar di tonno e branzino

*Tuna and Seabass tartare*

Salmone agli agrumi *Salmon with citrus fruits*

Spaghetti alla chitarra con pesce spada e curry

*Spaghetti 'chitarra 'with swordfish and curry*

Tempura di calamari e gamberi con verdure e salsa tartara

*Calamari and prawn tempura with vegetables and tartar sauce*

Sorbetto al limone *Lemon sorbet*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral water*

**Euro 39.00** ( wine excluded)

## Menu degustazione vegano *Tasting Menu : Vegan*

Involentino di zucchina con crema di tofu , pomodorini e olio al basilico

*Sformatino di verdura stagionale con salsa al mango*

*Courgette rolls with tofu cream, cherry tomatoes and basil flavoured oil, seasonal vegetable tart with mango sauce*

Spaghetti di zucchine con pesto fresco e pomodorini

*Riso basmati con tofu, mais e ananas fritto*

*Courgette Spaghetti with fresh pesto and cherry tomatoes, Basmati rice with tofu, sweetcorn and fried pineapple*

Polpettine di funghi schitaki e besciamella al cocco

*Parmigiana di melanzane croccante con tofu e dadolata di verdure*

*Schitaki mushroom balls and coconut besciamel sauce*

*Aubergine parmigiana with tofu and diced vegetables*

Semifreddo al cocco con crumble allo zenzero e salsa lemongras

*Coconut chilled cake with ginger crumble and lemongrass sauce*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral water*

**Euro 33.00** ( wine excluded)

**\*richiedi al cameriere il vino vegano\*** *Ask the waiter for vegan wine*

**\*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.*

Degustazione  
Tasting

Antico Borgo



# Menu

## Antipasti Appetizer

§ Involentino di zuccina con crema di tofu , pomodorini e olio al basilico <i>§ Courgette roll with tofu cream, cherry tomatoes and basil flavoured oil</i>	€ 10,00
§ Sformatino di verdura stagionale con salsa al mango <i>§ Seasonal vegetable tart with mango sauce</i>	€ 10.00
Bis di tartare di tonno e branzino con crostini <i>Tuna and seabass tartare with croutons</i>	€ 15.00
Petali di salmone agli agrumi <i>Citrus fruit with petals of salmon</i>	€ 11.00
Insalata di seppie con jullienne di verdure <i>Cuttlefish salad with julienne of vegetables</i>	€ 10.00
Polpo scottato con salsa avocado e lime <i>Seared octopus with avocado and lime sauce</i>	€ 14.00
Gamberi alla catalana <i>Catalana style prawns</i>	€ 12,00
Tagliere di salumi con casera e marmellata di cipolle <i>Coldcuts with casera cheese and onion relish</i>	€ 14.00
Bresaola e sciat della Valtellina con caprino e marmellata di fichi <i>Bresaola ( air dried beef) and Sciatt ( deep fried cheese balls) from Valtellina with caprino cheese ( goat cheese) and fig relish</i>	€ 14.00
Fiocchi di crudo di Parma con frutta di stagione <i>Flakes of Parma Ham with seasonal fruit</i>	€ 11.00
Tartare di fassona con missultin e crostino <i>Fassona tartare with missoltini (dried lake fish) and crouton</i>	€ 15.00
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)

§ Piatti vegani § Vegan dishes



Antico Borgo



# Menu

## Primi First Course

§ Spaghetti di zucchine con pesto fresco e pomodorini <i>§ Courgette spaghetti with fresh pesto and cherry tomatoes</i>	€ 10.00
§ Riso basmati con tofu, mais e ananas fritto <i>§ Basmati rice with tofu, sweetcorn and fried pineapple</i>	€ 10.00
Spaghetti alla chitarra con spada e curry <i>Spaghetti chitarra with swordfish and curry</i>	€ 12.00
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood risotto</i>	€ 14.00
Risotto mantecato con filetti di pesce persico al burro e salvia <i>Creamed risotto with fillets of perch in butter and sage sauce</i>	€ 14.00
Ravioli di branzino al lemongras e pomodorino pachino <i>Seabass ravioli with lemongrass and pachino tomatoes</i>	€ 12.00
Penne di kamut con filangè di fassona e funghi porcini <i>Kamut penne pasta with slices of fassona and porcini mushrooms</i>	€ 11.00
Gnocchetti cacio e pepe con julienne di crudo di Parma <i>Gnocchetti (small potatoe dumplings) with cacio cheese and pepper and julienne of Parma ham</i>	€ 10.00
Pizzoccheri della Valtellina <i>Pizzoccheri from Valtellina</i>	€ 11.00
Risotto al carbone vegetale con tagliata di bufala <i>Charcoal risotto with sliced buffalo</i>	€ 12.00

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)

§ Piatti vegani § Vegan dishes



Antico Borgo



# Menu

## Secondi Main Course

§ Parmigiana di melanzane croccante con tofu e dadolata di verdure <i>§ Aubergine parmigiana with tofu and diced vegetables</i>	€ 10.00
§ Polpettine di funghi schitaki e besciamella al cocco <i>§ Schitaki mushroom balls with coconut besciamel sauce</i>	€ 12.00
Tempura di calamari e gamberi con verdurine e salsa tartara <i>Calamari and prawn tempura with vegetables and tartare sauce</i>	€ 18.00
Gamberoni alla griglia con insalatina di campo <i>Grilled prawns with salad</i>	€ 18.00
Bianco d'orata con purè di mango e avocado <i>Seabream with mango and avocado pure</i>	€ 16.00
Filetto di branzino gratinato con scaglie di mandorle <i>Seabass gratin with almond flakes</i>	€ 15.00
Filetti di pesce persico al burro e salvia con patatine <i>Perch fillet with butter and sage sauce and french fries</i>	€ 15.00
Rognoncino di vitello trifolato con riso pilaf <i>Veal kidneys 'trifolato' (olive oil, parsley and garlic sauce) with pilaf rice</i>	€ 14.00
Tagliata di petto d'anatra all'arancia <i>Sliced duck breast with orange sauce</i>	€ 15.00
Scaloppina di vitello con funghi porcini <i>Veal scallopina with porcini mushrooms</i>	€ 16.00
Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate <i>Grilled fillet of beef with grilled vegetables</i>	€ 22.00
Scottadito d'agnello con insalatina di campo <i>Grilled lamb with salad</i>	€ 19.00

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)

§ Piatti vegani § Vegan dishes



Antico Borgo



Menu

## Contorni Side Dishes

Insalata mista di stagione <i>Mixed seasonal salad</i>	€ 6,00
* Patatine fritte <i>* French fries</i>	€ 6,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Carote vichy <i>Vichy carrots</i>	€ 6,00

## Formaggi e confetture Cheese and jams

Mozzarella di bufala con cipolla di Tropea <i>Buffalo mozzarella with tropea onions</i>	€ 9,00
Casera valtellinese con salsa di fichi in agrodolce <i>Casera cheese from Valtellina with sweet and sour fig relish</i>	€ 11,00
Pecorino toscano con composta di cipolle rosse di Tropea <i>Pecorino cheese from tuscany with tropea onion relish</i>	€ 11,00
Misto di formaggi con confetture <i>Mixed cheeses with relish</i>	€ 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)



Antico Borgo



# Menu

## Dolci Desserts

§ Semifreddo al cocco con crumble allo zenzero e salsa lemongras <i>§ Chilled coconut cake with ginger crumble and lemongrass sauce</i>	€ 7.00
§ Mousse di avocado al cacao <i>§ Avocado mousse with cocoa</i>	€ 7.00
Tiramisù alla frutta di stagione <i>Tiramisu with seasonal fruits</i>	€ 6.00
Zabaglione caldo con fior di latte <i>Warm zabaglione with cream</i>	€ 7.00
Meringhe con panna montata ai frutti di bosco <i>Merangue with whipped cream and forest fruits</i>	€ 7.00
Cheesecake al limone <i>Lemon cheesecake</i>	€ 6.00
Carpaccio d'ananas <i>Sliced pineapple</i>	€ 5.00
Aspic con frutti di bosco <i>Jellied forest fruits</i>	€ 6.00
Morbido di cioccolato e lamponi <i>Chocolate and raspberry tartlet</i>	€ 7.00
Sorbetto al Braulio <i>Braulio sorbet</i>	€ 6.00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 5.00
Cialda biscottata con frutta di stagione e fior di latte <i>Wafer biscuit with seasonal fruit and cream</i>	€ 6.00

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)

§ Piatti vegani § Vegan dishes



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 <i>Penne pasta with tomatoes or butter</i>	€ 5,00
Bistecca di manzo con patatine fritte <i>Beef steak with french fries</i>	€ 8,00
Scaloppine alla milanese con patatine fritte <i>Veal scallopine with french fries</i>	€ 7,00
Pizza a scelta <i>Choice of pizza</i>	€ 6,00
Gelato fior di panna o cioccolato <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)





Antico Borgo



Menu

# Bevande Drinks

Vino bianco o rosso della casa ( mezzo litro) <i>Red or white house wine (half litre)</i>	€ 8,00
Birra in bottiglia <i>Bottled beer</i>	0,33 cl € 4,00 0,66 cl € 6,00
Calice di vino bianco o rosso della casa <i>Glass of red or white housewine</i>	€ 3,50
Flute di prosecco <i>Flute of prosecco</i>	€ 4,00
Flute di moscato <i>Flute of moscato</i>	€ 3,50
Bibite a bicchiere (Coca cola, Fanta, Sprite) <i>Glass of soft drinks ( coca cola, fanta, sprite)</i>	€ 3,00
Acqua minerale 0,75 cl <i>Mineral water 0.75cl.</i>	€ 2,00
Caffè <i>Coffee</i>	€ 1,50
Caffè corretto <i>Coffee with liquore</i>	€ 2,00
Thè- Tisane <i>Tea- Herbal tea</i>	€ 3,00

