



VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★

BORGO ANTICO

Ristorante Bottega Cantina

UN RISTORANTE TRADIZIONALE.
POESIA NEI PIATTI, TAVOLA RAFFINATA
E LA MAESTRIA DEI CUOCHI
SI AGGIUNGE ALLA BONTÀ DI RICETTE
CHE CAMBIANO SUL FILO DELLE STAGIONI.

Borgo Antico is a traditional restaurant
offering poetry in cooking.
The unique skills of the chefs
offer tasty recipes
that change according to the seasons.

www.villaquaranta.com

IL MENU DELLA TRADIZIONE DEL BORGO ANTICO Tasting Menu

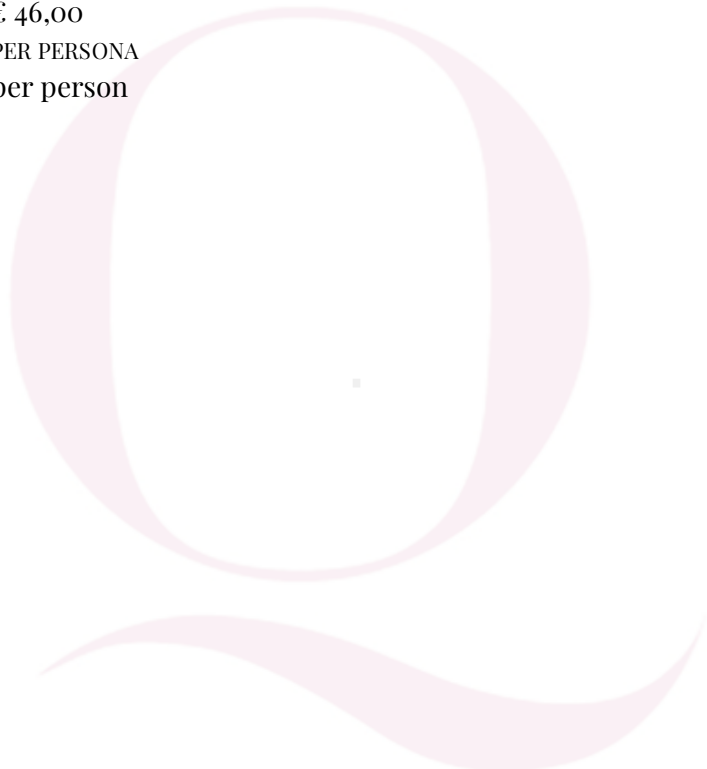
SALUMI TIPICI DELLA LESSINIA
Selection of cold cuts
from the Lessinia region

RISOTTO ALL'AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA
(MINIMO DUE PERSONE)
Risotto with Amarone wine sauce
(minimum for two people)

BRASATO AL VINO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA
Braised beef with Ripasso wine sauce

SBRISOLONA DEL BORGO ANTICO
Borgo Antico's sbrisolona
(typical dry pastry)

€ 46,00
PER PERSONA
per person



L'ANTIPASTO

Starters

INSALATINA DI CONIGLIO

SU CREMA DI ZUCCA E TARTUFO ESTIVO

Rabbit Salad on a Pumpkin cream

and summer black Truffle

€ 16,00

INVOLTINO DI CRUDO DI PARMA 24 MESI DOP

CON CUORE DI RADICCHIO ROSSO BRASATO E GRANA FONDENTE

Warm braised Radicchio and Parmesan Cheese

wrapped in Parma Ham 24 months PDO

€ 15,00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO AI CAPPERI

SU LETTO DI INSALATINA E PANE TOSTATO ALL'OLIO DI OLIVA

Raw Beef Tartare with Capers on a bed of mixed-leaf

Salad served with golden toasted Croutons

€ 16,00

VINAPPESO

(CULATELLO AFFINATO ALL'AMARONE)

Vinappeso (Culatello Ham aged in Amarone wine) € 22,00

ROSA DI CRUDO DI PARMA 24 MESI RISERVA DOP

CON CUORE DI BUFALA CAMPANA DOP

Parma Ham 24 months Riserva PDO

and Buffalo Mozzarella from Campania PDO

€ 18,00

BACCALÀ IN UMIDO CON POLENTA GRIGLIATA

Salted cod served with grilled Polenta

€ 18,00

TARTARA DI TONNO AL PROFUMO DI ERBA CIPOLLINA

CON VENTAGLIO DI ANANAS

Tuna Tartare with Chives and Pineapple

€ 24,00

CALDO E FREDDO DI MARE

GAMBERI AL VAPORE CON EMULSIONE AL BASILICO E

CARPACCIO DI SALMONE SELVAGGIO SU RUGHETTA SELVATICA

CON MELA VERDE, PARMIGIANO REGGIANO E SALE MALDON

Steamed prawns with Basil emulsion

and wild Salmon Carpaccio on a bed of wild Rocket

and Maldon Salt

€ 26,00

I PRIMI PIATTI

First Courses

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA
AL RAGÙ DI SEPIOLINE E CALAMARRI
Homemade short pasta
served with Cuttlefish and Squid ragout € 18,00

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA
CON SALSA DI POMODORO AL PROFUMO DELLE ERBETTE
DEL BORGO ANTICO
Homemade Tagliolini pasta
with our own Tomato sauce € 14,00

GNOCCHETTI DI PATATE ALLA CREMA DI FORMAGGI
E TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA
Homemade Potato dumplings in a Cheese fondue
with black Truffle from Lessinia region € 15,00

GNOCCHI DI RICOTTA CON BURRO NOISETTE
E SCAGLIE DI TARTUFO
Homemade Ricotta Cheese Dumpling
with brown Butter and black Truffle € 14,00

ORECCHIETTE AL PESTO DI BASILICO DEL NOSTRO ORTO
CON GRATTUGIATA DI RICOTTA AFFUMICATA
Orecchiette pasta with our homemade Basil Pesto
and grated smoked Ricotta Cheese € 14,00

BIGOLI DI PASTA FRESCA
ALLA CONTADINA
Homemade Bigoli (large spaghetti)
with Vegetables sauce € 14,00

I RISOTTI

(MINIMO DUE PERSONE - *minimum for two people*)

RISOTTO

ALL'AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

Risotto with Amarone wine sauce

€ 15,00

RISOTTO AI DATTERINI

E CODE DI MAZZANCOLLE

Risotto with cherry Tomatoes and Prawns

€ 20,00

RISOTTO AGLI ASPARAGI DELLA MAMBROTTA

ALLA LIAISON

Risotto with Asparagus from Mambrotta

Liaison style

€ 15,00

LE ZUPPE

Soups

ZUPPA DI PESCE

CON CROSTINO DI PANE DORATO

Fish soup with Croutons

€ 16,00

ZUPPETTA DI CIPOLLE FRANCESI DOUX CEVENNES

Doux Cevennes Onion Soup

€ 12,00

IL PESCE

Fish Courses

IL MARE ALLA GRIGLIA:

SCAMPO, CAPESANTE, GAMBERONI E FILETTO DI BRANZINO

Grilled Seafood selection:

Langoustine, diver Scallops,

King Prawns and Seabass filet € 26,00

MOSCARDINI IN TECIA CON POLENTA MORBIDA

Stewed baby Octopus served with soft Polenta € 18,00

SASHIMI DI TONNO ROSSO

SU BALSAMICO CON ZENZERO E CAROTE

Red Tuna sashimi

served with Balsamic, Ginger and Carrots € 26,00

TRANCETTO DI SPADA ALLA GRIGLIA

SU CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE

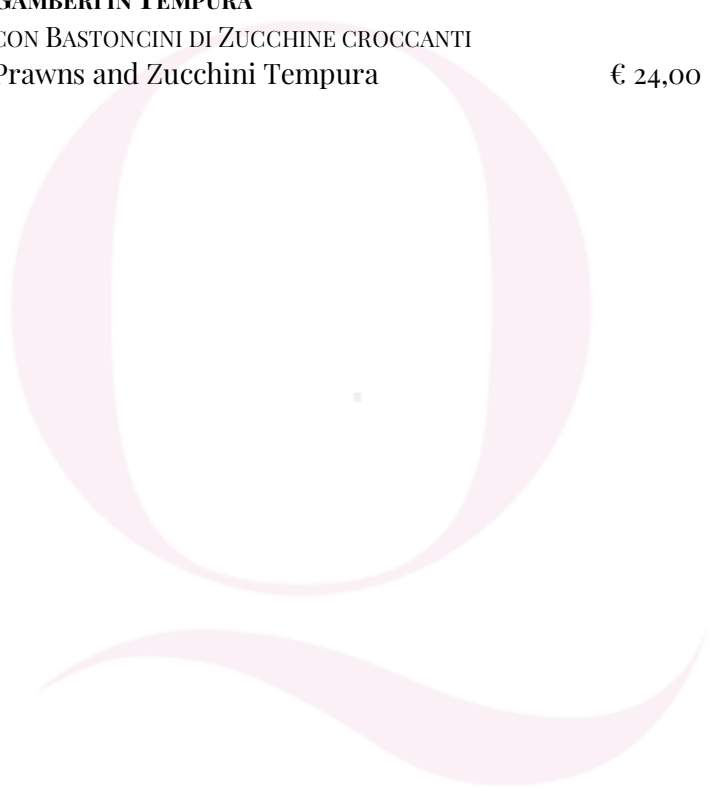
CON POMODORINI SECCHI

Grilled Sword fish on a cream of Pistachios from Bronte
and sundried Tomatoes € 25,00

GAMBERI IN TEMPURA

CON BASTONCINI DI ZUCCHINE CROCCANTI

Prawns and Zucchini Tempura € 24,00



LA CARNE

Meat Courses

FILETTO DI MANZO SFUMATO AL VINO AMARONE
Beef tenderloin in Amarone wine sauce € 24,00

CARRÈ DI AGNELLO SCALZATO IRLANDESE AL FORNO
SU LETTO DI SPINACI CON PATATE
Oven roasted Rack of Irish lamb served with sautéed
Spinach and oven roasted Potatoes € 24,00

BRASATO AL VINO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA
CON POLENTA MORBIDA DI STORO
Braised beef with Ripasso wine sauce
served with Polenta from Storo € 19,00

TOMAHAWK ALLA GRIGLIA
CON PATATE AL FORNO E VERDURE SALTATE IN PADELLA
(MINIMO DUE PERSONE, MIN 1 KG)
Grilled Tomahawk steak with oven roasted Potatoes
and sautéed Vegetables
(minimum for two people, minimum 1 kg)
€ 7,00
all'etto/100 gr

CHÂTEAUBRIAND FLAMBATO AL BRANDY
IN BELLAVISTA CON SALSA BÉARNAISE, PATATE E SPINACI
(MIN 2 PERSONE) MIN. 600 GR
Brandy flamed Châteaubriand cut table side
served with Béarnaise Sauce, sautéed Spinach
and oven roasted Potatoes € 10,00
all'etto/100 gr

**I FORMAGGI
ED I SALUMI**
**Cheeses
and Cold Cuts Platter**

IL CASARO

FORMAGGI DELLE MONTAGNE VERONESI
ABBINATI A MIELE E MOSTARDE
Cheeses selection from Verona area
served with honey and mustards

€ 16,00

IL NORCINO

SALUMI TIPICI DELLA LESSINIA
Selection of cold cuts
from the Lessinia region

€ 16,00



I DOLCI

Dessert

TUTTI I DOLCI VERRANNO ACCOMPAGNATI

DA UN PRE-DESSERT DELLO CHEF:

GRANITA AL PROSECCO SU COULIS DI PESCA

All Desserts will be anticipated by a pre-dessert:

Prosecco granita on a local Peach coulis

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO BIANCO

SU GRANELLA DI NOCCIOLA CON MENTA PIPERITA

White Chocolate Semifreddo

with Peppermint on a bed of crushed Hazelnuts € 9,00

CATALANA DI PESCHE GIALLE FAYETTE AL CARMELLO

Fayette yellow peaches Crème Brûlée

with Caramel

€ 9,00

MILLEFOGLIE

CON CREMA CHANTILLY E SALSA AL CIOCCOLATO

Millefeuille with Chantilly Cream

and Chocolate sauce

€ 9,00

CESTINO CROCCANTE ALLE MANDORLE,

GELATO FIORDILATTE E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO

Almond tuille basket served with Ice Cream

and wild Berries coulis

€ 9,00

TIRAMISÙ DEL BORGO ANTICO

Our own Tiramisù

€ 9,00

TAGLIATA DI PESCHE GIALLE NETTARINE

CON ZENZERO E LIME

Sliced Nectarines served with Ginger and Lime

€ 9,00

FLAN DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE MORBIDO

DI CIOCCOLATO BIANCO E SALSA ALLA NOCCIOLA

Dark Chocolate flan with creamy white Chocolate heart

and Hazelnut sauce

€ 9,00

MENU MEZZA PENSIONE

Half Board Menu

La mezza pensione prevede la scelta di:

- due portate e un dessert.

Half board menu includes:

- 2 courses and a dessert

€ 38,00 PER PERSONA - per person

L'ANTIPASTO - Starters

SELEZIONE DI SALUMI DELLA LESSINIA

Selection of cold cuts from the Lessinia region

INVOLTINO DI CRUDO DI PARMA 24 MESI DOP CON CUORE DI RADICCHIO ROSSO BRASATO E GRANA FONDENTE

Warm braised Radicchio and Parmesan Cheese wrapped in Parma Ham PDO aged 24 months

TARTARE DI FILETTO DI MANZO AI CAPPERI SU LETTO DI INSALATINA

E PANE TOSTATO ALL'OLIO DI OLIVA

Raw Beef Tartare with Capers on a bed of mixed-leaf Salad served with golden toasted Croutons

BACCALÀ IN UMIDO CON POLENTA GRIGLIATA

Salted cod served with grilled Polenta

I PRIMI PIATTI - First Courses

GNOCCHETTI DI PATATE ALLA CREMA DI FORMAGGI E

TARTUFO NERO SCORZONE DELLA LESSINIA

Homemade Potato Dumplings in a Cheese fondue with black Truffle from Lessinia region

RISOTTO AGLI ASPARAGI DELLA MAMBROTTA ALLA LIAISON (MIN. 2 PERSONE)

Risotto with Asparagus from Mambrotta Liaison style (minimum for two people)

BIGOLI DI PASTA FRESCA ALLA CONTADINA

Homemade Bigoli (large spaghetti) with Vegetables sauce

ZUPPETTA DI CIPOLLE FRANCESI DOUX CEVENNES

Doux Cevennes Onion Soup

I SECONDI PIATTI - Second Courses

BRASATO AL VINO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA
Braised beef with Ripasso wine sauce served with
Polenta from Storo

**TAGLIATA DI BLACK ANGUS SU LETTO DI RUGHETTA,
SALE ROSA DELL'HIMALAYA E PATATE AL FORNO**
Sliced Black Angus on a bed of wild Rocket
with oven-roasted Potatoes

MOSCARDINI IN TECIA CON POLENTA MORBIDA
Stewed baby Octopus served with soft Polenta

**IL CASARO – FORMAGGI DELLE MONTAGNE VERONESI
ABBINATI A MIELE E MOSTARDE**
Cheeses selection from Verona area served with honey
and mustards

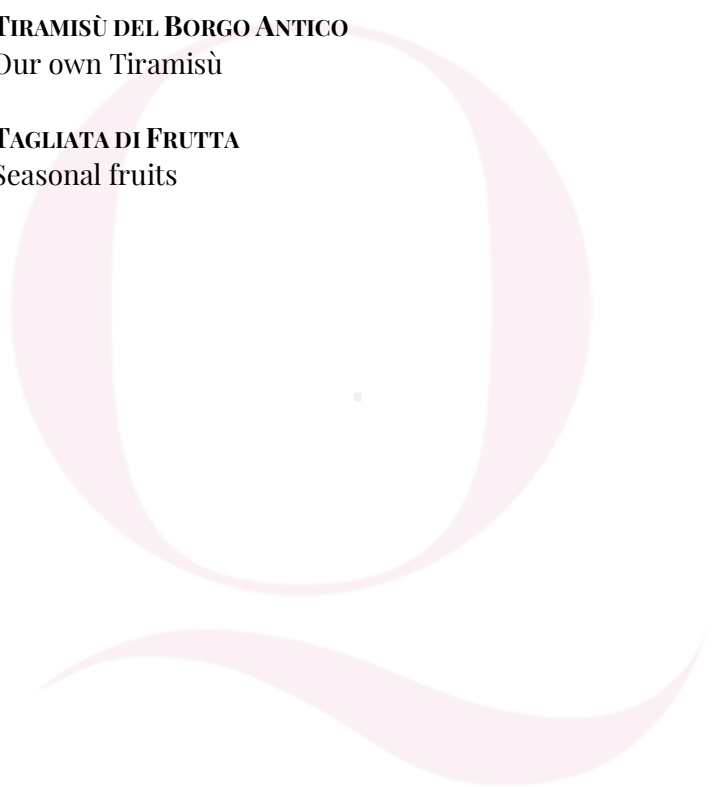
I DOLCI - Dessert

**MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY
E SALSA AL CIOCCOLATO**
Millefeuille with Chantilly Cream and Chocolate sauce

**CESTINO CROCCANTE ALLE MANDORLE, GELATO
FIORDILATTE E COULIS DI FRUTTI DI BOSCO**
Almond tuille basket served with Ice Cream
and wild Berries coulis

TIRAMISÙ DEL BORGO ANTICO
Our own Tiramisù

TAGLIATA DI FRUTTA
Seasonal fruits



INFO UTILI

Useful Information

IN CASO DI LIMITATA DISPONIBILITÀ, ALCUNI PRODOTTI FRESCHI POTREBBERO ESSERE SOSTITUITI CON PRODOTTO SURGELATO.

PER GLI INGREDIENTI ALLERGENICI SI RIMANDA AL RICETTARIO, REVISIONATO AD OGNI CAMBIAMENTO DEL MENÙ, OVE GLI INGREDIENTI ALLERGENICI SONO INDICATI CON LA LETTERA A.

LE MATERIE PRIME ED I PIATTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO NEGATIVO SONO CONTRASSEGNA TI CON LA DICITURA -18°.

Only in case of limited fresh items availability we may use frozen products.

A list of food allergens can be found in our updated cookbook, where the food allergens are marked with an "A".

The fish and other ingredients that has undergone a temperature shock treatment as prescribed by the law, they are marked with "-18°".



Ristorante "Borgo Antico"
Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA
Verona
Via Ospedaletto, 57
37026 Ospedaletto di Pescantina
www.villaquaranta.com