

*Menu*



*Borgo Ronchetto®*

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE  
SALE CONGRESSI - ENOTECA

*memoria*

Un abbrivio di sole  
si allarga  
inonda la conca.  
Accoccolato  
sulla riva dell' argine  
sospeso nella luce  
sta "Il Ronchetto"  
come solida barca  
per pause felici.  
Nell' aria  
di pesco e rosmarino  
cogliamo il fremito  
dei gelsi  
gli aromi dell' orto  
profumo di pesci al cartoccio  
un salmo d' acqua  
tra i sassi.  
Laggiù sul dosso  
sappiamo la casa delle fate\*  
con il melograno  
acceso di frutti  
silenziosa  
tra memorie di "Sillabari".  
Qui tra gli alberi e il fiume  
soffeggia il vento  
in do minore.

Rina Dal Zilio

\* così chiamata la casa di campagna dello scrittore G. Parise, a Salgareda



*Borgo Ronchetto*<sup>®</sup>

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE  
SALE CONGRESSI - ENOTECA

menù

Il nostro menù degustazione di mare con  
vari assaggi:

Entrée di mare dello Chef

Allergeni: C, K

Tartare di tonno rosso su dripping di burrata e olio  
gardesano al limone

Allergeni: G, N

Tagliolini caserecci con spezzata di scampi

Allergeni: A, N

Fritto del Borgo con calamaretti, gamberi e  
verdure croccanti

Allergeni: A, B, D, N

Tiramisù della tradizione con savoiardi caserecci

Allergeni: C, G

(altri dolci su richiesta)

€ 50,00 a persona

(minimo per 2 persone)



*Borgo Ronchetto®*

HOTEL ★ ★ ★ RISTORANTE  
SALE CONGRESSI - ENOTECA

antipasti

Antipasto del Borgo gran classico con cappasanta, mantecati veneziani, sapori di mare in base al mercato <i>Allergeni: A, B, C, D, G, H, I, N</i>	€ 25,00
I nostri gratinati alla mediterranea <i>Allergeni: A, B, N</i>	€ 22,00
Duetto di mantecati veneziani con dentice e baccalà accompagnati da chips croccanti <i>Allergeni: A, G</i>	€ 16,00
Tartare di tonno rosso su dripping di burrata e olio gardesano al limone <i>Allergeni: D, G</i>	€ 20,00
Il crudo di mare selezione di crudità di mare con carpacci, gamberi rossi, scampi istriani, mazzancolle tigrate <i>Allergeni: B, D, N</i>	€ 38,00
Gli affettati nobili con carpaccio di limousine, velette di lonzino con giardiniera di verdure di nostra fattura <i>Allergeni: I</i>	€ 15,00
Carpaccio di vitello di Sanato, salsa tonnata leggera e frutto di capperi <i>Allergeni: D, F, J</i>	€ 15,00
Tartare di Fassona al coltello nel suo osso e scaglie di tuorlo d'uovo marinato <i>Allergeni: C</i>	€ 20,00

primi piatti

Linguine allo scoglio con scampi, mazzancolle,  
calamari, pescato del giorno, cozze e vongole veraci  
(PIATTO UNICO)

€ 25,00

*Allergeni: A, B, C, D, I, N*

Tagliolini caserecci con spezzata di scampi

€ 18,00

*Allergeni: A, B, C*

Bigoli di pasta fresca con tonno rosso alla  
mediterranea con olive taggiasche

€ 18,00

*Allergeni: A, C, D, I*

Risotto carnaroli sfumato al Franciacorta  
con spezzata di branzino, dripping di burrata e zest  
di lime (min. 2 persone)

€ 18,00 p.p.

*Allergeni: D, G, I*

Tortelli caserecci alla zucca violina e radicchio  
rosso tardivo su fonduta e croccante di Parmigiano

€ 14,00

*Allergeni: A, C, G, I*

Calamarata di Gragnano con pomodorini pachino,  
mandorle, burrata pugliese e basilico

€ 14,00

*Allergeni: A, G*

Tagliatelle caserecce classiche alla battuta d'anatra

€ 16,00

*Allergeni: A, C*

# secondi piatti

Trancio di salmone scozzese selvaggio in crosta di panko con contorno dell'orticello <i>Allergeni: A, C, D, F, I</i>	€ 22,00
Bistecca di spada alla griglia con contorno dell'orticello <i>Allergeni: D</i>	€ 22,00
Gran fritto del Borgo con calamari, gamberi, scampi, mazzancolla, pescato del giorno e verdure croccanti <i>Allergeni: A, B, D, E, N</i>	€ 24,00
Grigliata di mare con scampi, calamari, mazzancolle, salmone scozzese e pescato del giorno <i>Allergeni: B, D, N</i>	€ 25,00
Pescato del giorno al sale, alla mediterranea, alla griglia su richiesta <i>Allergeni: D +</i>	
Picanha alla griglia in spiedino con cialda di polenta frita <i>Allergeni: A, F</i>	€ 22,00
Tagliata di Fassona piemontese, rucoletta e pomodorini al forno <i>Allergeni: -</i>	€ 24,00
Tagliata di pollo nostrano alla brace con contorno dell'orticello <i>Allergeni: -</i>	€ 18,00

contorni

Patate al forno/fritte € 5,00

Allergeni: -

Contorno dell'orticello in padella € 6,00

Allergeni: -

Verdure ai ferri € 6,00

Allergeni: -

Insalata mista stagionale € 6,00

Allergeni: -

Pasta corta al ragù bolognese € 9,00

Allergeni: A

Pasta corta al pomodoro fresco e basilico € 8,00

Allergeni: A

Hamburger fresco con patatine fritte € 14,00

Allergeni: -

Cotoletta di pollo con patatine fritte € 12,00

Allergeni: A

Calamari con patatine fritte € 18,00

Allergeni: A, N

panfili

dessert

Tiramisù della tradizione con savoiardi caserecci <i>Allergeni: A, C, G</i>	€ 6,00
Gelato artigianale alla vaniglia e croccante di mandorle <i>Allergeni: G, H</i>	€ 7,00
Salame al cioccolato bianco e vero pistacchio di Bronte siciliano <i>Allergeni: A, C, G, H</i>	€ 7,00
Sfoglia croccante con crema chantilly e scaglie di cioccolato belga <i>Allergeni: A, C, G</i>	€ 7,00
Crostatina di frolla fresca con crema chantilly e fragole <i>Allergeni: A, C, G</i>	€ 7,00
<u><i>Selezione di vini dolci al calice</i></u>	
Malvasia spumantizzato Az. Nardin	€ 5,00
Raboso passito Il Valentino Az. La Salute	€ 7,00
Vino liquoroso toscano Az. Trambuschi	€ 6,00
Vino liquoroso Moscato siciliano Az. Trinacria	€ 6,00



<b>A</b>	<b>GLUTINE</b> Cereals containing Wheat		<b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<b>Frutta a guscio</b> mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> Nuts	<b>H</b>
<b>B</b>	<b>CROSTACEI</b> Crustaceans		<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei.	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.		<b>SEDANO</b> Celery	<b>I</b>
<b>C</b>	<b>UOVA</b> Eggs		<b>Uova</b> e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape.		<b>SENAPE</b> Mustard	<b>J</b>
<b>D</b>	<b>PESCI</b> Fish		<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di osso utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come coagulante nella birra e nel vino.	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo.		<b>SEMI DI SESAMO</b> Sesame	<b>K</b>
<b>E</b>	<b>ARACHIDI</b> Peanuts		<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi.	<b>Anidride solforosa</b> e solfitti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> Sulphur Dioxide (Sulphites)	<b>L</b>
<b>F</b>	<b>SOIA</b> Soya		<b>Soia</b> e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-gifta naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale e case di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esenti a base di soia; siero di siero vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini.		<b>LUPINO</b> Lupin	<b>M</b>
<b>G</b>	<b>LATTE</b> Milk		<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattosio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi.		<b>MOLLUSCHI</b> Molluscs	<b>N</b>

## SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE:

Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Il nostro personale sarà preparato per consigliarla nel migliore dei modi.

*allergeni*

*Menu*



*Borgo Ronchetto®*

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE  
SALE CONGRESSI - ENOTECA