

menu



Borgo Ronchetto®
HOTEL ★★★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

memm

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
solfeggia il vento
in do minore.

Rina Dal Zilio

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



Borgo Ronchetto®
HOTEL ★★★★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

menu

Il nostro menù degustazione di mare con vari assaggi:

Entrée di mare dello Chef

Allergeni: A, B, D, E, G, H, N

Gambero reale in croccantezza su crema di zucca mantovana, zenzero e olio al cerfoglio

Allergeni: A, B, G

Tartare di tonno mediterraneo

Allergeni: D

Spaghettone quadrato con vongole di laguna

Allergeni: A, N, D

Gran Fritto del Borgo con calamaretti e gamberi

Allergeni: A, B, D, E, N

Dolce dello chef

Allergeni: -

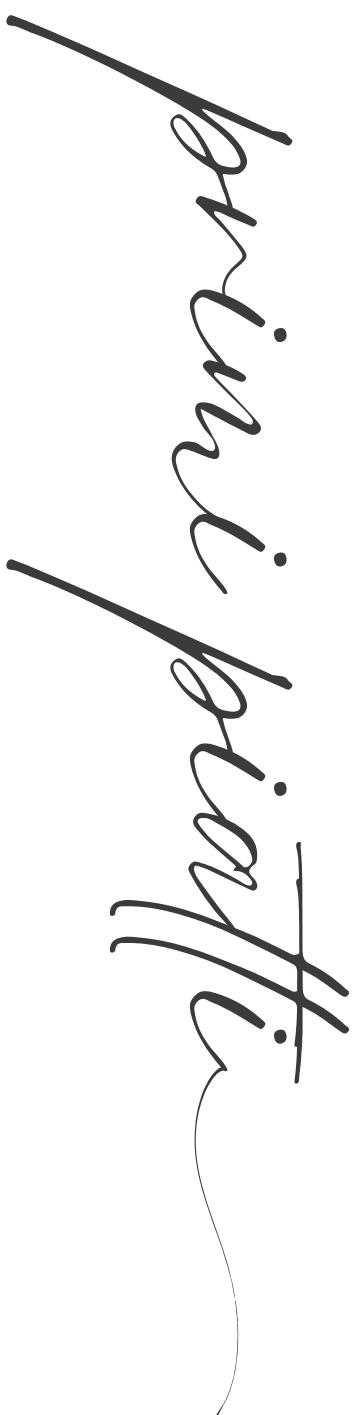
€ 55,00 a persona

(minimo per 2 persone menu non condivisibile)





Antipasto del Borgo	€ 25,00
Gran classico con cappasanta, mantecati veneziani, sapori di mare in base al mercato	
<i>Allergeni: A, B, D, E, G, H, N</i>	
	€ 16,00
Gamberi reali in croccantezza su crema di zucca mantovana, zenzero e olio al cerfoglio	
<i>Allergeni: A, B, G</i>	
	€ 38,00
<i>Il crudo di mare</i>	
con carpacci, gamberi rossi, scampi istriani, mazzancolle tigrate, cappasanta	
<i>Allergeni: B, D, N</i>	
	€ 20,00
Tartare di tonno rosso alla mediterranea con olivette taggiasche e pomodorini semi dry	
<i>Allergeni: D</i>	
	€ 22,00
I nostri gratinati con cappame e crostacei in panure mediterranea	
<i>Allergeni: A, B, N</i>	
	€ 16,00
Prosciutto crudo di Montagnana, radicchio spadone e zucca hokkaido marinata	
<i>Allergeni: -</i>	
	€ 18,00
Tartare di Fassona piemontese al coltello nel suo osso	
<i>Allergeni: -</i>	
	€ 15,00
Fior di sfoglia croccante ripieno ai porcini del Cadore con fonduta di zola di malga	
<i>Allergeni: A, C, G</i>	



Risotto carnaroli Acquerello con scampi e porcini del Cadore (min. 2 persone)	€ 20,00
<i>Allergeni: G</i>	
Linguine di Gragnano all' aragosta mediterranea	€ 27,00
<i>Allergeni: A, B, D</i>	
Spaghettoni quadrati con vongole di laguna	€ 17,00
<i>Aggiunta bottarga di Muggine su richiesta + € 3,00</i>	
<i>Allergeni: A, G, N</i>	
Cappellacci caserecci ripieni al branzino, crema di zucca mantovana e fiocchi di katsoubushi	€ 17,00
<i>Allergeni: A, C, D, G</i>	
Tagliatelle caserecce con porcini del Cadore	€ 15,00
<i>Allergeni: A, C, G</i>	
Gnocchi caserecci di zucca mantovana al burro di malga, salvia e cialda di Parmigiano	€ 13,00
<i>Allergeni: C, G</i>	
Bigoli freschi all'americana saporiti con guanciale di Norcia	€ 14,00
<i>Allergeni: A, C, I</i>	
Spaghetti di Gragnano alla carbonara	€ 14,00
<i>Allergeni: A, C, I</i>	

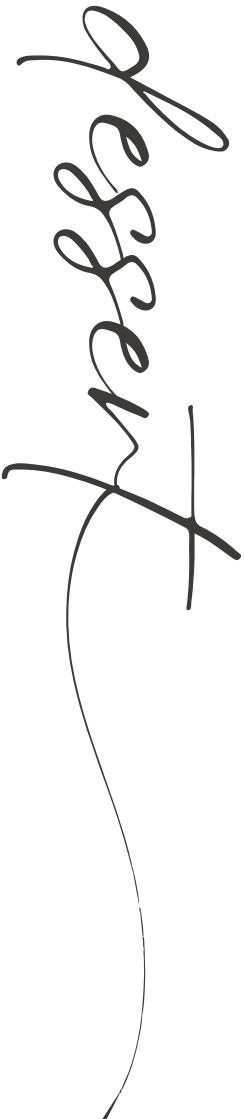
*SU RICHIESTA E' POSSIBILE AVERE ALTRE TIPOLOGIE DI
PASTA IN BASE ALLA DISPONIBILITA'*

secondi piatti

Gran fritto del Borgo con calamari, gamberi, scampi, mazzancolla, pescato del giorno e verdurine croccanti	€ 24,00
<i>Allergeni: A, B, D, N</i>	
Tataki di tonno rosso marinato alla soya con finferli del Montello padellati	€ 22,00
<i>Allergeni: D</i>	
Grigliata di mare con scampi, calamari, mazzancolle, salmone finlandese e pescato del giorno (min. 2 persone)	€ 25,00
<i>Allergeni: B, D, N</i>	
Pescato del giorno (al sale, alla mediterranea, alla griglia su richiesta)	€/hg 6,00
<i>Allergeni: D</i>	
Filetto di branzino nel suo cartoccio alla mediterranea con patate, capperi di Pantelleria e olive	€ 22,00
<i>Allergeni: D</i>	
Picanha alla brace con cialde di polenta croccanti	€ 20,00
<i>Allergeni: -</i>	
Tagliata di manzo argentino, radicchio rosso spadone, Stravecchio Piave e pomodorini confit	€ 24,00
<i>Allergeni: G</i>	
Tagliata di pollo nostrano alla brace con finferli del Montello padellati	€ 17,00
<i>Allergeni: -</i>	

contorni
Parmigiani

Patate al forno/fritte	€ 5,00
<i>Allergeni:</i> -	
Zucca al forno ai profumi di rosmarino	€ 6,00
<i>Allergeni:</i> -	
Verdure ai ferri	€ 6,00
<i>Allergeni:</i> -	
Insalata mista di stagione	€ 6,00
<i>Allergeni:</i> -	
Insalata cesar	
con pollo alla brace, salsa cesar, scaglie di Parmigiano e crostini	€ 12,00
<i>Allergeni:</i> A, G	
Pasta corta al ragù bolognese	€ 9,00
<i>Allergeni:</i> A, I	
Pasta corta al pomodoro fresco e basilico	€ 8,00
<i>Allergeni:</i> A	
Hamburger fresco con patatine fritte	€ 14,00
<i>Allergeni:</i> -	
Cotoletta di pollo con patatine fritte	€ 12,00
<i>Allergeni:</i> A, C	
Calamari con patatine fritte	€ 18,00
<i>Allergeni:</i> N	



Crema catalana al pistacchio di Bronte	€ 6,00
<i>Allergeni: A, G</i>	
Tiramisù della tradizione	€ 6,00
<i>Allergeni: A, C, G</i>	
Sfoglia croccante con crema chantilly, croccante di nocciole piemontesi e scaglie di cioccolato	€ 6,00
<i>Allergeni: A, C, G</i>	
Torta casereccia alla zucca mantovana e mandorle con crema al mascarpone	€ 6,00
<i>Allergeni: A, C, G</i>	
Crostatina di frolla con crema e frutti rossi	€ 6,00
<i>Allergeni: A, C, G</i>	
Sorbetto artigianale al mandarino	€ 6,00
<i>Allergeni: -</i>	
 <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

A	GLUTINE Cereals containing Wheat	 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Semeole di grano a base di grano, incluso destruso; Malto destruso 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.	Frutta a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoinensis</i> Wangen.) K. Kochi, 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.	H
B	CROSTACEI Crustaceans	 Crostacei e prodotti a base di crostacei.	 Sedano e prodotti a base di sedano.	I
C	UOVA Eggs	 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	 Senape e prodotti a base di senape.	J
D	PESCI Fish	 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce lavorizzata come cianurante nella cima o nel vino.	 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	K
E	ARACHIDI Peanuts	 Arachidi e prodotti a base di arachidi.	 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	L
F	SOIA Soy	 Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocopheroli misti naturali (E308); tocopherolo D-alfa naturale, tocopherolo acetato D-alfa naturale, tocopherolo succinato D-alfa naturale e case di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di sterano vegetale prodotto da stericò di olio vegetale a base di soia.	 Lupini e prodotti a base di lupini.	M
G	LATTE Milk	 Latte 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 esso derivato).	 Molluschi e prodotti a base di molluschi.	N

SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE:

Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chieda 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