

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®*

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)*



*Borgo Ronchetto®*

HOTEL ★ ★ ★ RISTORANTE  
SALE CONGRESSI - ENOTECA

antipasto

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

porcini  
tagliati

Risotto carnaroli Acquerello con scampi e porcini del Cadore (min. 2 persone) € 20,00

*Allergeni: G*

Linguine di Gragnano all' aragosta mediterranea € 27,00

*Allergeni: A, B, D*

Spaghettoni quadrati con vongole di laguna € 17,00

*Aggiunta bottarga di Muggine su richiesta + € 3,00*

*Allergeni: A, G, N*

Cappellacci caserecci ripieni al branzino, crema di zucca mantovana e fiocchi di katsoubushi € 17,00

*Allergeni: A, C, D, G*

Tagliatelle caserecce con porcini del Cadore € 15,00

*Allergeni: A, C, G*

Gnocchi caserecci di zucca mantovana al burro di malga, salvia e cialda di Parmigiano € 13,00

*Allergeni: C, G*

Bigoli freschi all'amatriciana saporiti con guanciale di Norcia € 14,00

*Allergeni: A, C, I*

Spaghetti di Gragnano alla carbonara € 14,00

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

contorni.

Patate al forno/fritte € 5,00

*Allergeni: -*

Zucca al forno ai profumi di rosmarino € 6,00

*Allergeni: -*

Verdure ai ferri € 6,00

*Allergeni: -*

Insalata mista di stagione € 6,00

*Allergeni: -*

Insalata cesar € 12,00  
con pollo alla brace, salsa cesar, scaglie di Parmigiano e crostini

*Allergeni: A, G*

mainline.

Pasta corta al ragù bolognese € 9,00

*Allergeni: A, I*

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, C*

Calamari con patatine fritte € 18,00

*Allergeni: N*

dessert

Crema catalana al pistacchio di Bronte € 6,00

*Allergeni: A, G*

Tiramisù della tradizione € 6,00

*Allergeni: A, C, G*

Sfoglia croccante con crema chantilly, croccante di  
nocciole piemontesi e scaglie di cioccolato € 6,00

*Allergeni: A, C, G*

Torta casereccia alla zucca mantovana e mandorle  
con crema al mascarpone € 6,00

*Allergeni: A, C, G*

Crostatina di frolla con crema e frutti rossi € 6,00

*Allergeni: A, C, G*

Sorbetto artigianale al mandarino € 6,00

*Allergeni: -*

*Selezione di vini dolci al calice*

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 ternstroemia</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 pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come clarificante 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 solfiti 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 raffinati; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estratto di saponi 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 consigliarti nel migliore dei modi.

*allergeni*

Menu



*Borgo Ronchetto®*

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE  
SALE CONGRESSI - ENOTECA