

Menu



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

Poesia

Lauda in Stile Dantesco

Verde qui è la campagna del Piave,
accanto alla dimora di Parise,
ove l'anima riposa in pace soave:
trova ristoro luce che sorride.

Tra vigne e spighe d'oro antico,
Borgo Ronchetto splende al viandante;
offre cibo, bevande, spirito amico,
sempre accogliendo un cuor errante.

Sara Florian

*

A Dantean-Style Laud

Green here lays the plain beside the Piave,
next to the dwelling of Parise's lair,
where the soul finds sweet repose and gentle wave:
it rests in shining light that greets the air.

'Mid vineyards, golden fields of age-old hue,
Borgo Ronchetto gleams to each wayfarer;
it offers food, drinks and a spirit true,
evermore it welcomes a wandering heart's sharer.

Sara Florian

Lauda al Estilo de Dante

Verde es aquí la llanura del Piave,
junto a la morada noble de Parise,
donde el alma halla descanso suave:
y goza del resplandor que su luz avise.

Entre viñas y trigales de oro antiguo,
Borgo Ronchetto brilla al caminante;
ofrece alimentos, bebida y espíritu amigo,
siempre acogiendo un corazón errante.

Sara Florian

*

Une Laude en Style Dantesque

Verte ici s'étend la campagne du Piave,
près de la demeure aimée de Parise,
où l'âme trouve un repos doux et suave:
et goûte le réconfort que la lumière devise.

Parmi les vignes et les épis d'or ancien,
Borgo Ronchetto brille au voyageur;
il offre nourriture, boisson et l'esprit en lien,
accueillant toujours un cœur errant avec ardeur.

Sara Florian



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

de gustatione

Il nostro menù degustazione di mare con
vari assaggi:

Entrée di mare dello Chef

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

Cappesanta scottata su crema di patate affumicate
e asparagi verdi igp

Allergeni: G, I, N

Tartare di tonno mediterraneo

Allergeni: D, F

Cappellacci caserecci ripieni al rombo padellati con
sala granceola, datterino e basilico fresco

Allergeni: A, B, C, D, G, I

Gran Fritto del Borgo con calamaretti e gamberi

Allergeni: A, B, D, N

Dolce dello chef

Allergeni: -

€ 75,00 a persona

(minimo per 2 persone, menu non condivisibile)



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA



antipasto



Antipasto del Borgo Selezione di mare con i grandi classici, crostacei al vapore, cappa santa di Caorle, mantecati della tradizione <i>Allergeni: A, B, D, E, G, H, N</i>	€ 25,00
Crostini con dentice e baccalà mantecato <i>Allergeni: A, D, G</i>	€ 15,00
Cappesante scottate su crema di patate affumicate e asparagi verdi igp <i>Allergeni: G, I, N</i>	€ 20,00
Il crudo di mare con carpacci, gamberi rossi, scampi istriani, mazzancolle tigrate, cappasanta <i>Allergeni: B, D, N</i>	€ 38,00
Tartare di tonno rosso con frutta esotica <i>Allergeni: D, F</i>	€ 22,00
Flan alle erbe primaverili e fonduta di Castelmagno con polvere di speck croccante <i>Allergeni: A, G, I</i>	€ 14,00
Tartare di Fassona piemontese al coltello con terra di taggiasche <i>Allergeni: J</i>	€ 20,00
Bruschetta casereccia con pomodorini, olivette taggiasche, stracciatella di bufala e rucola <i>Allergeni: A, G</i>	€ 14,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA



Risotto Aquerello alle fragole fermentate e coda di rospo ai carboni € 18,00
Allergeni: D, G, I

Linguine di Gragnano all' aragosta mediterranea € 27,00
Allergeni: A, B, I

Paccheri di Gragnano alla scogliera con crostacei e molluschi € 24,00
Allergeni: A, B, D, I, N

Cappellacci caserecci ripieni al rombo padellati con sala granceola, datterino e basilico fresco € 19,00
Allergeni: A, B, C, D, G, I

Risotto Aquerello agli asparagi verdi igp e tuolo d'uovo marinato € 16,00
Allergeni: C, G, I

Tagliatelle caserecce al ragù d'anatra € 16,00
Allergeni: A, C, I

Gnocchi caserecci alla sorrentina con pomodoro fresco, mozzarella e basilico € 16,00
Allergeni: A, C, G

Bigoli freschi all'amatriciana saporiti on guanciale di Norcia € 15,00
Allergeni: A, I

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



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

secondi piatti



Gran fritto del Borgo con calamari, gamberi, scampi, mazzancolla e verdure croccanti Allergeni: A, B, D, N	€ 24,00
Tentacolo di piovra arrostito ai carboni, purè di carote e verdura primaverile Allergeni: G, I, N	€ 22,00
Grigliata di mare con scampi, calamari, mazzancolle, salmone finlandese e pescato Allergeni: B, D, N	€ 26,00
Pescato del giorno (al sale, alla mediterranea, alla griglia su richiesta) Allergeni: D	€ 7,00/hg
Filetto di branzino nel suo cartoccio alla mediterranea con patate, capperi di Pantelleria e olivette Allergeni: D	€ 22,00
Picanha in forca alla brace con cialde di polenta fritta, verdura primaverile Allergeni: -	€ 20,00
Tagliata di manzo argentino, rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano Allergeni: G	€ 24,00
Rollè di coniglio ripieno ai carletti primaverili su crema di patate affumicate e gocce di fondo bruno Allergeni: G, I	€ 19,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

contorni

Patate al forno/fritte Allergeni: -	€ 5,00
Verdure ai ferri Allergeni: -	€ 6,00
Insalata mista di stagione Allergeni: -	€ 6,00
Spinaci al burro Allergeni: G	€ 6,00
Asparagi al vapore Allergeni: -	€ 7,00

pankini

Pasta corta al ragù bolognese <i>Allergeni: A, I</i>	€ 9,00
Pasta corta al pomodoro fresco e basilico <i>Allergeni: A</i>	€ 8,00
Hamburger fresco con patatine fritte <i>Allergeni:</i>	€ 14,00
Cotoletta di pollo con patatine fritte <i>Allergeni: A, C</i>	€ 12,00
Calamari con patatine fritte <i>Allergeni: N</i>	€ 18,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA



Nido di pavlova con lemon curd, fragole fresche e
rabarbaro

€ 6,00

Allergeni: A, C, G

Tiramisù della tradizione

€ 6,00

Allergeni: A, C, G

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

€ 7,00

Allergeni: A, C, G, H

Gelato alla vaniglia con frutti rossi

€ 6,00

Allergeni: G

Panna cotta artigianale al caffè arabica

€ 6,00

SU RICHIESTA GELATO ARTIGIANALE IN COPPETTA
OPPURE SGROPPINO IN BASE ALLA DISPONIBILITA'



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

allergenici

A	GLUTINE Cereals containing Wheat		Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Inzive. Sciroppi di glucosio a base di grano, molso di orzo; Malto destinate 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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagù (<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 le frutta a guscio utilizzate per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		FRUTTA A GUSCIO Nuts	H
B	CROSTACEI Crustaceans		Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Sedano e prodotti a base di sedano.		SEDANO Celery	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.		SENAPE Mustard	J
D	PESCI Fish		Pesce e prodotti a base di pesce. Inzive, gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di stamine o cristallizzati, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		SEMI DI SESAMO Sesame	K
E	ARACHIDI Peanuts		Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Anidride solforosa e soffi 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 necessitano conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	L
F	SOIA Soya		Soia e prodotti a base di soia. Inzive: olio e grasso di soia raffinati; tocoferoli misti naturali (E306); acido ferulico D-alfa naturale; tocoferolo acetato D-alfa naturale; tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e glicosteroli estrati a base di soia; estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	Lupini e prodotti a base di lupini.		LUPINO Lupin	M
G	LATTE Milk		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Inzive: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivati)	Molluschi e prodotti a base di molluschi.		MOLLUSCHI Molluscs	N

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.

Ricordiamo che la nostra cucina non garantisce la contaminazione degli allergeni presenti in cucina



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA