

Menu



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

poetry

Lauda in Stile Dantesco

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

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

Tasting menu

Our sea-food tasting menu with various appetizers:

The Chef's seafood entrée

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

Sea-seared scallops on a cream of smoked potatoes and PGI green asparagus

Allergens: G, I, N

Mediterranean tuna tartare

Allergens: D, F

Homemade turbot-stuffed cappellacci pasta, panfried with spider crab, cherry tomatoes and fresh basil

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

Borgo's great fried dish with baby squid and shrimps

Allergens: A, B, D, N

Daily Chef's dessert

Allergens: -

€ 75,00 per person

(2 pax min. the menu cannot be shared)




Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA



appetizers



- Borgo's Great Appetiser € 25,00
Sea bream, salted cod, octopus with asparagus,
salmon, scallop, langoustine and steamed prawn
Allergens A, B, D, E, G, H, N
- Crostini with sea bream and creamed cod € 15,00
Allergens: A, D, G
- Seared scallops with smoked potato cream and green
PGI asparagus € 20,00
Allergens: G, I, N
- Raw seafood: Selection of raw seafood with
carpaccio, red prawns, Istrian langoustines, tiger
prawn, scallop € 38,00
Allergens: B, D, N
- Bluefin tuna tartare with exotic fruit € 22,00
Allergens: D, F
- Spring herb flan with Castelmagno cheese fondue
and crispy speck powder € 14,00
Allergeni: A, G, I
- Knife-sliced Piedmontese Fassona beef tartare with
Taggiasca olives powder € 20,00
Allergens: J
- Homemade bruschetta with cherry tomatoes,
Taggiasca olives, buffalo tracciata and rocket salad € 14,00
Allergens: A, G



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

First main courses



- Watercolour risotto with fermented strawberries and charcoal-grilled monkfish € 18,00
Allergens: D, G, I
- Gragnano linguine with Mediterranean lobster € 27,00
Allergens: A, B, I
- Gragnano “seafood style” paccheri with shellfish and mollusks € 24,00
Allergens: A, B, D, I, N
- Home-made cappellacci stuffed with sea bass, sautéed with spider crab and datterino tomatoes € 19,00
Allergens: A, B, C, D, G, I
- Watercolour risotto with PGI green asparagus and marinated egg yolk € 16,00
Allergens: C, G, I
- Homemade tagliatelle with duck ragù € 16,00
Allergens: A, C, I
- Homemade “Sorrentina style” gnocchi with fresh tomato, buffalo mozzarella and basil € 16,00
Allergens: A, C, G
- Fresh bigoli all’Amatriciana with Norcia guanciale € 15,00
Allergens: A, I

IT IS POSSIBLE TO HAVE OTHER FORMATS OF PASTA UPON REQUEST AND ACCORDING TO AVAILABILITY



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

second main courses

- Borgo's great fried dish with squid, prawns, langoustine, catch of the day and crispy vegetables
Allergens: A, B, D, N € 24,00
- Charcoal-grilled octopus tentacle with carrot purée and spring vegetables
Allergens: G, I, N € 22,00
- Royal grilled seafood with scampi, calamari, langoustines, Finnish salmon and catch of the day (min. 2 portions to be ordered)
Allergens: B, D, N € 26,00
- Catch of the day (salt-baked, Mediterranean style or grilled upon request)
Allergens: D €/hg 7,00
- Line-caught sea bass baked in foil, Mediterranean style
Allergens: D € 22,00
- Spit-roasted picanha with fried polenta chips and spring vegetables
Allergens: - € 20,00
- Argentinian beef tagliata with rocket and Parmesan shavings
Allergens: G € 24,00
- Stuffed rabbit roulade with spring herbs, smoked potato cream and brown sauce
Allergens: G, I € 19,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

side dishes

Baked/fried potatoes <i>Allergens: -</i>	€ 5,00
Grilled vegetables <i>Allergens: -</i>	€ 6,00
Mixed seasonal salad <i>Allergens: -</i>	€ 6,00
Spinach with butter <i>Allergens: G</i>	€ 6,00
Steamed asparagus <i>Allergens: -</i>	€ 7,00

children

Short pasta with Bolognese ragù <i>Allergens: A, I</i>	€ 9,00
Short pasta with fresh tomato sauce and basil <i>Allergens: A</i>	€ 8,00
Fresh hamburger with French fries <i>Allergens: -</i>	€ 14,00
Breaded chicken cutlet with French fries <i>Allergens: A, C</i>	€ 12,00
Calamari with French fries <i>Allergens: N</i>	€ 18,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA



Pavlova with lemon curd, fresh strawberries and rhubarb € 6,00

Allergens: A, C, G

Traditional tiramisù € 6,00

Allergens: A, C, G

Crispy puff pastry with Chantilly cream and chocolate shavings € 7,00

Allergens: A, C, G, H

Vanilla ice-cream with red fruits € 6,00

Allergens: G

Artisanal panna cotta with Arabica coffee € 6,00

Allergens: G

ARTISAN ICE CREAM IN A CUP OR SGROPPINO UPON REQUEST
BASED ON AVAILABILITY



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

allergens

A	<p>GLUTINE Cereals containing Wheat</p> 	<p>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. tracce: Sottopoi 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.</p>	<p>Frutta a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di scaglie (<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.</p>	<p>FRUTTA A GUSCIO Nuts</p> 	H
B	<p>CROSTACEI Crustaceans</p> 	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</p>	<p>Sedano e prodotti a base di sedano.</p> 	<p>SEDANO Celery</p>	I
C	<p>UOVA Eggs</p> 	<p>Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)</p>	<p>Senape e prodotti a base di senape.</p> 	<p>SENAPE Mustard</p>	J
D	<p>PESCI Fish</p> 	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tracce: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come emulsionante nella birra e nel vino.</p>	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p> 	<p>SEMI DI SESAMO Sesame</p>	K
E	<p>ARACHIDI Peanuts</p> 	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p>	<p>Anidride solforosa 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.</p> 	<p>ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)</p>	L
F	<p>SOIA Soya</p> 	<p>Soia e prodotti a base di soia, tracce: olio e grasso di soia raffinati; tocoferoli misti naturali (E309), 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 salati a base di soia; sature di stanoil vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p>	<p>Lupini e prodotti a base di lupini.</p> 	<p>LUPINO Lupin</p>	M
G	<p>LATTE Milk</p> 	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tracce: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattosio. (sono comprese latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivati)</p>	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi.</p> 	<p>MOLLUSCHI Molluscs</p>	N

SUBSTANCES AND PRODUCTS WHICH CAN CAUSE SOME ALLERGIES OR INTOLERANCES:

Dear Guest, if you have any food allergies or intolerances please feel free to ask any information about our food & beverages. Our staff will be prepared to advise at best.

Please remember that our kitchen does not guarantee the contamination of allergens present in the kitchen.



Borgo Ronchetto[®]

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA