

Menu



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA



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

Seafood Tasting Journey.

A curated selection of the Chef's signature seafood creations, showcasing the finest seasonal ingredients.

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

Bluefin Tuna Tartare with exotic fruit

Allergens: D

Gragnano Calamarata Cacio e pepe with Mazara del Vallo red prawn tartare

Allergens: A, B, G

The Borgo Grand Seafood Fry with baby squid and prawns, lightly fried to perfection

Allergens: A, B, D, N

Chef's Dessert

Allergens: -

€78.00 per person

Minimum of two guests.

This tasting menu is served individually and cannot be shared.



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA



appetizers



Borgo Signature Seafood Starter:
Scallop, our traditional creamy seafood specialties, steamed
shellfish and the Chef's daily selection
Allergens: A, B, D, E, G, H, N € 25,00

Caorle-Style Peppered Mussels
Traditional mussels served with black pepper, inspired by the local
fishing heritage
Allergens: I, N € 16,00

Bluefin Tuna Tartare
Exotic fruit
Allergens: D € 22,00

Raw Seafood Selection
A selection of seafood crudités featuring carpaccios, Mazara del
Vallo red prawns, Istrian scampi, tiger prawns and scallops
Allergens: B, D, N € 38,00

Montagnana Cured Ham
with Cantaloupe melon
Allergens: - € 14,00

Hand-Cut Fassona Beef Tartare
Black summer truffle mayonnaise and warm toasted bread
Allergens: A, C € 20,00

Rustic Bruschetta
Cherry tomatoes, Taggiasca olives, buffalo stracciatella and baby
rocket
Allergens: A, G € 14,00

Beef Carpaccio
with Adria burratina
Allergens: G € 15,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

first main courses



Square Spaghetti with Clams and Amalfi Coast Lemon Zest € 18,00
Allergens: A, I, N

Gragnano Linguine with Canadian Lobster, Cherry
Tomatoes and Fresh Basil € 26,00
Allergens: A, B, I

Gragnano Calamarata with Cacio e Pepe and Mazara del
Vallo Red Prawn Tartare € 22,00
Allergens: A, B, G

Homemade Gnocchi "Nerano Style" with Mediterranean
Sea Bass € 17,00
Allergens: A, D, I

Carnaroli Risotto with Beetroot, Creamy Stracciatella
Cheese and Crispy Sauris Ham (minimum 2 guests) € 16,00
Allergens: G

Gragnano Rigatoni alla Carbonara € 15,00
Allergens: A, C

Fresh Bigoli all'Amatriciana with Norcia Guanciale € 15,00
Allergens: A, I

Homemade Gnocchi alla Sorrentina with Fresh Tomato,
Buffalo Mozzarella and Basil € 16,00
Allergens: G

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 Mixed Fried Seafood Crispy fried squid, prawns, scampi, king prawns, catch of the day and seasonal vegetables. Allergens: A, B, D, N	€ 24,00
Line-Caught Sea Bass Baked in Foil, Mediterranean Style Allergens: D	€ 22,00
Grilled Seafood Platter Scampi, squid, king prawns, Finnish salmon and catch of the day. (Minimum 2 guests) Allergens: B, D, N	€ 26,00
Catch of the Day Available baked in a salt crust, Mediterranean style, or grilled upon request. Allergens: D	€/hg 7,00
Charcoal-Grilled Picanha on a Skewer with Mixed Leaf Salad and Layered Potatoes Allergens: G	€ 22,00
Argentinian Beef Tagliata with Baby Rocket and Shavings of Parmigiano Reggiano Allergens: G	€ 24,00
Braised Veal Chuck Flavoured with Pinot Noir, Served with Herb-Roasted Potatoes Allergens: I	€ 21,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

side dishes

children

Roasted/fried potatoes Allergens: -	€ 5,00
Grilled vegetables Allergens: -	€ 6,00
Mixed seasonal salad Allergens: -	€ 6,00

LITTLE GUEST'S MENU'

Spaghetti with Clams Allergens: A, I	€ 10,00
---	---------

Homemade Gnocchi or Penne with Bolognese Sauce, Butter or Tomato Sauce Allergens: A	€ 8,00
---	--------

Fresh Beef Burger with French Fries Allergens: -	€ 14,00
---	---------

Breaded Chicken Cutlet with French Fries Allergens: A, C	€ 14,00
---	---------



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA



Madagascar Vanilla Artisan Ice Cream Affogato with Espresso € 5,00
(Decafeinnate on request)
Allergens: 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

Mango and Passion Fruit Sorbet € 6,00
Allergens: -

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



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

allergeni

A	GLUTINE Cereals containing Wheat		Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. tracce: Sottoposti di glucosio a base di grano, rivestito dietetico; Malt a base di grano; Siroppi 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.), noccioline (<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.		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. (nono 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, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o cancericidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come candicante nella birra e nei vini.	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 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.		ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	L
F	SOIA Soya		Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinati; tocoferoli misti naturali (E306); acido ascorbico D-alfa naturale; tocoferolo acetato D-alfa naturale; tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di aceto; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli estratti a base di aceto; estratto di sterolo 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). tracce: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattosio. (nono comprese latte bovino, caprino, ovino, e derivati da essi derivati).	Molluschi e prodotti a base di molluschi.		MOLLUSCHI Molluscs	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