

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'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.

*

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.

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.

*

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.



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

de gustatore
in mente

Il nostro menù degustazione di mare con vari assaggi:

Entrée di mare dello Chef
Allergeni: A, B, D, E, G, H, N

Tartare di tonno rosso con frutta esotica
Allergeni: D

Calamarata di Gragnano al cacio e pepe e tartare di gambero
rosso di Mazara
Allergeni: A, B, G

Gran Fritto del Borgo con calamaretti e gamberi
Allergeni: A, B, D, N

Dolce dello chef
Allergeni: -

€ 78,00 a persona
(minimo per 2 persone, menu non condivisibile)



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

antipasti

Antipasto del Borgo: con cappa santa, i classici mantecati, i crostacei al vapore e la selezione del giorno Allergeni: A, B, D, E, G, H, N	€ 25,00
Impepata di cozze alla Caorlotta Allergeni: I, N	€ 16,00
Tartare di tonno rosso con frutta esotica Allergeni: D	€ 22,00
Il crudo di mare: Selezione di crudité di mare con carpacci, gamberi rossi, scampi istriani, mazzancolle tigate, cappasanta Allergeni: B, D, N	€ 38,00
Prosciutto crudo di Montagnana e melone cantalupo Allergeni: -	€ 14,00
Tartare di Fassona al coltello, mayonese al profumo di tartufo nero estivo e crostini di pane caldo Allergeni: A, C	€ 20,00
Bruschetta casereccia con pomodorini, olivette taggiasche, stracciata di bufala e rucola Allergeni: A, G	€ 14,00
Carpaccio di manzo con burratina di Adria Allergeni: G	€ 15,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

primi piatti

Spaghettoni quadrati alle vongole e zest di limone di Costiera Allergeni: A, I, N	€ 18,00
Linguine di Gragnano all'astice canadese con pomodorini e basilico Allergeni: A, B, I	€ 26,00
Calamarata di Gragnano al cacio e pepe e tartare di gambero rosso di Mazara Allergeni: A, B, G	€ 22,00
Gnocchi caserecci alla nerano di branzino mediterraneo Allergeni: A, D, I	€ 17,00
Risotto carnaroli mantecato alla barbabietola con stracciatella e Sauris croccante -minimo 2 persone Allergeni: G	€ 16,00
Rigatoni di Gragnano alla carbonara Allergeni: A, C	€ 15,00
Bigoli freschi all'amatriciana con guanciale di Norcia Allergeni: A, I	€ 15,00
Gnocchi caserecci alla sorrentina con pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico Allergeni: G	€ 16,00
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, pescato del giorno e verdure croccanti Allergeni: A, B, D, N	€ 24,00
Filetto di branzino all'amo nel suo cartoccio alla mediterranea Allergeni: D	€ 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
Picanha in forca alla brace, misticanza e millefoglie di patate Allergeni: G	€ 22,00
Tagliata di manzo argentino con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano Allergeni: G	€ 24,00
Reale di vitello sfumato al pinot nero con patate arroste alle erbe aromatiche Allergeni: I	€ 21,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

conformi

Patate al forno/fritte Allergeni: -	€ 5,00
Verdure ai ferri Allergeni: -	€ 6,00
Insalata mista di stagione Allergeni: -	€ 6,00

Bambini

MENU PER BAMBINI:

Spaghetti alle vongole Allergeni: A, I	€ 10,00
Gnocchi o pennette al ragù, in bianco o al pomodoro Allergeni: A	€ 8,00
Hamburger fresco con patatine fritte Allergeni:	€ 14,00
Cotoletta di pollo con patatine fritte Allergeni: A, C	€ 12,00



Borgo Ronchetto®

HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

dessert

Gelato artigianale alla vaniglia del Madagascar € 5,00
affogato al caffè (su richiesta decaffeinato)
Allergeni: G

Tiramisù della tradizione € 6,00
Allergeni: A, C, G

Sfoglia croccante con crema chantilly e scaglie di € 7,00
cioccolato
Allergeni: A, C, G, H

Sorbetto al cucchiaino con mango esotico € 6,00
e passion fruit
Allergeni: -

SU RICHIESTA GELATO ARTIGIANALE IN COPPETTA
CON GUSTI DEL GIORNO DISPONIBILI



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. Insieme: Sciroppi di glucosio a base di grano, molso destrosio; Malto destrosio 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 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. Insieme per la frutta a guscio utilizzato 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. Insieme: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e minerali; 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 ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	L
F	SOIA Soya		Soia e prodotti a base di soia. Insieme: olio e grasso di soia raffinati; tocoliferoli estratti naturali (E306), acidoferolo D-alfa naturale, tocoliferolo acetato D-alfa naturale, tocoliferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli; esteri a base di soia; estratti di stamino vegetale prodotto da stamini 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). Insieme: 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).	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