menu degustazione

Il nostro menù degustazione di mare:

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

Tartare di tonno rosso con chips di riso al nero di seppia
Allergeni: D, N

Cappasanta scottata su crema di patate e porri con polvere di nocciole piemontesi
Allergeni: N, I, G, H

Gnocchi caserecci alla nerano di branzino con zucchine e basilico
Allergeni: A, C, D, I

Filetto di branzino all'amo nel suo cartoccio alla mediterranea
Allergeni: D

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
Cappesante scottate su crema di patate e porri con polvere di nocciole piemontesi Allergeni: N, I, G, H	€ 18,00
Tartare di tonno rosso con chips di riso al nero di seppia Allergeni: D, N	€ 20,00
Il crudo di mare: Selezione di crudité di mare con carpacci, gamberi rossi, scampi istriani, mazzancolle tigrate, cappasanta Allergeni: B, D, N	€ 38,00
Tortino soffice ai porcini del Cadore con fonduta di Monteveronese e polvere di speck tirolese Allergeni: C, G	€ 14,00
Tartare di Fassona al coltello, chips di crudo di Sauris e scaglie di pecorino Allergeni: G	€ 20,00
Roastbeef all'inglese su crema di patate e porri con crostini croccanti al rosmarino Allergeni: A, G, J	€ 14,00
Petto d'oca affumicato su cialde di polenta grigliata e dadolata di zucca hokkaido marinata Allergeni: -	€ 15,00

Borgo Ronchetto®
HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

primi piatti

Spaghettone quadrato Ducato D'Amalfi alla battuta di tonno alla mediterranea con olive taggiasche e capperi di Pantelleria Allergeni: A, D, I	€ 19,00
Linguine di Gragnano all'astice canadese con pomodorini e basilico Allergeni: A, B, I	€ 26,00
Risotto carnaroli con battuta di scampi, mazzancolle tigrate e porcini del Cadore -minimo 2 persone Allergeni: B, G, I	€ 19,00
Gnocchi caserecci alla nerano di branzino con zucchine e basilico Allergeni: A, C, D, I	€ 18,00
Risotto carnaroli mantecato alla provola con crema di zucca hokkaido, speck tiolese e polvere di nocciole piemontesi -minimo 2 persone Allergeni: G, H, I	€ 16,00
Tagliolini caserecci alla battuta d'anatra Allergeni: A, C, I	€ 16,00
Gnocchi caserecci al cinghiale brasato al Refosco Allergeni: A, C, I	€ 16,00
Tagliatelle caserecce ai profumi di Cadore con porcini di bosco Allergeni: A, C, G	€ 17,00

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 verdurine croccanti Allergeni: A, B, D, N, E	€ 24,00
Filetto di branzino all'amo nel suo cartoccio alla mediterranea Allergeni: D	€ 23,00
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	da € 7,00/hg
Picanha in forca alla brace con patate al forno Allergeni: -	€ 22,00
Tagliata di manzo argentino al sale maldon con verdure grigliate Allergeni: -	€ 24,00
Guancette di maialino emiliano brasate al Valpolicella con purè di patate e burro di malga Allergeni: A, G, I	€ 20,00

Contorni

Patate al forno/fritte Allergeni: -	€ 5,00
Verdure ai ferri Allergeni: -	€ 6,00
Insalata mista di stagione Allergeni: -	€ 6,00
Zucca al forno con i suoi semi Allergeni: H	€ 6,00
Purè di patate al burro di malga Allergeni: G	€ 6,00

Bambini

MENU PER BAMBINI:

Gnocchi o pennette al ragù, in bianco o al pomodoro Allergeni: A, C, I	€ 9,00
Hamburger fresco con patatine fritte Allergeni: E	€ 14,00
Cotoletta di pollo con patatine fritte Allergeni: A, C	€ 12,00
Calamaretti con patatine fritte Allergeni: N	€ 16,00

Borgo Ronchetto®
HOTEL ★ ★ ★ ★ RISTORANTE
SALE CONGRESSI - ENOTECA

Dessert

Strudel di mele alpine con gelato alla vaniglia del Madagascar Allergeni: A, C, G	€ 6,00
Tiramisù della tradizione Allergeni: A, C, G	€ 6,00
Sfoglia croccante con crema chantilly, polvere di nocciole igp caramellate e scaglie di cioccolato Allergeni: A, C, G, H	€ 6,00
Meringata artigianale con composta di uva fragola Allergeni: C	€ 6,00
Tortino al cioccolato con cuore fondente Allergeni: A, C, G	€ 7,00

allergeni



SOSTANZE E PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE:

Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chieda pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Il nostro personale sarà preparato per consigliarla 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