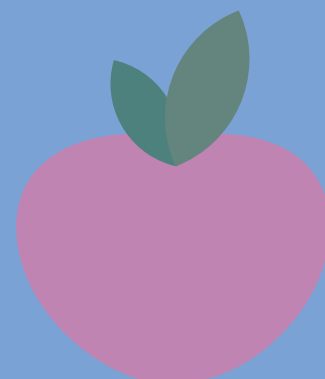
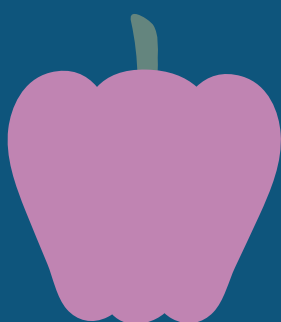
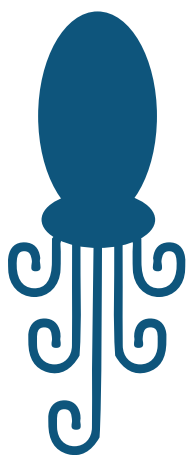
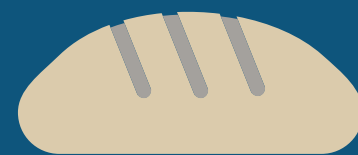
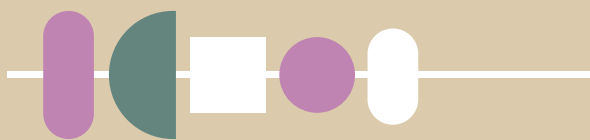
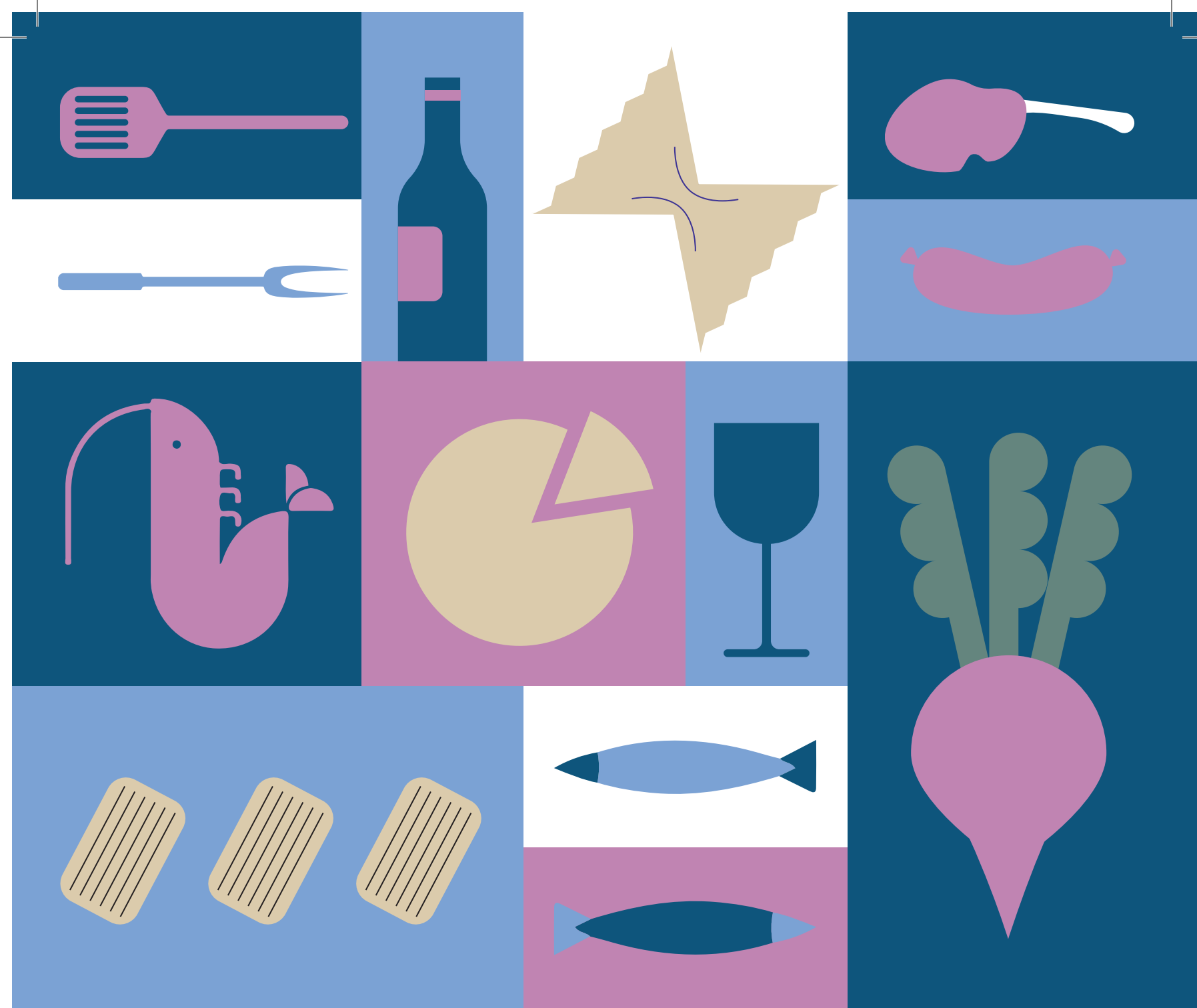


RISTORANTE





RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA
AL BORGO 1964

IL CAMINO DEL BORGO

La qualità di carni selezionate e ricercate, l'attenzione al biologico e la necessità di dare ai nostri figli un mondo dove regnino salute e benessere, nascono dal preciso intento di offrire prodotti di pregio, non solo nel rispetto della normativa vigente, ma soprattutto a tutela ed incentivo della corretta e sana alimentazione del Cliente.

	Fiorentina d'Angus Irlandese (min. 1 kg - max 1,5 kg) l'etto	5,80
	Costata d'Angus Irlandese (min. 5 etti - max 9 etti) l'etto	5,50
	Picanha "Selezione America" (min. 5 etti per 1 pax - 1 kg per 2 pax) l'etto	5,50
	Filetto di manzo alla brace (250 g) fantastico con il nostro Chianti D.O.C.G.	24,00
	Chateaubriand alla griglia (min. per due persone - peso min. 5 etti). l'etto	12,00
	Entrecôte d'Angus Irlandese (500 g)	27,00
	Bistecca di manzo (250 g)	13,90
	Costolette di agnello (Irlanda - 400g) impareggiabili con un Pinot nero	19,50
	Petto di pollo alla brace (300 g)	12,00
	(bio) Galletto disossato e patate rosti (300 g)	14,50
	Grigliata mista (coppa, pancetta, salamella nostrana e costine - 600 g)	17,90
	Pluma di maialino iberico (250 g) consigliata media cottura	22,50
	Asado de Tira e salsa chimichurri (400 g)	18,50
	La bisteccona del Borgo (cosciotto iberico) (1,1/1,3 Kg circa, consigliato per 2 pax)	29,00
	Grigliata dei Simpson (fidatevi di noi!!!) min. 2 persone (1,2 kg)	29,50
	Pancetta e salamella nostrana (350 g)	11,00
	Costine classiche di maiale alla brace (500 g).	10,50

 Servita su ghisa

 Servito con salsa bernese, senape antica, burro aromatizzato alle erbe e crostone di pane.

LE TAGLIATE

SELEZIONE "BORGO – ITALIA"

Tagliata di manzo al radicchio, scaglie di parmigiano e aceto balsamico (300 g)	18,00
Tagliata di manzo con olio extra vergine, rucola e grana (300 g)	18,00
Tagliata di manzo con funghi di bosco (300 g)	18,00
Tagliata di manzo con caramelle al balsamico (cipollina di Modena) e scaglie di Monte Veronese di malga (300 g).	19,00

SELEZIONE "BORGO – ANGUS IRLANDA"

L'Irlanda è caratterizzata per i suoi pascoli verdi e rigogliosi e per il clima mite, il che la rende il Paese ideale per gli allevamenti di una razza bovina tanto preziosa, che rende al meglio se lasciata allo stato brado. Per questo motivo l'Angus irlandese è considerato uno dei migliori al mondo per leggerezza e giusta percentuale di grasso. Il profumo di questa carne racconta tutta l'autenticità dei metodi di allevamento adottati. L'Angus, infatti, pascola su terreni inviolati e mangia solo fieno, grano e mais.

Tagliata di manzo al radicchio, scaglie di parmigiano e aceto balsamico (300 g)	25,00
Tagliata di manzo con olio extra vergine, rucola e grana (300 g)	25,00
Tagliata di manzo con funghi di bosco (300 g)	25,00
Tagliata di manzo con caramelle al balsamico (Cipollina di Modena) e scaglie di Monte Veronese di malga (300 g).	26,00

Tutte le portate vengono servite con polenta. Avvisiamo che le carni possono subire variazioni indipendenti dalla nostra volontà. Vi chiediamo per cortesia di assicurarvi con i camerieri in sala del prezzo in modo da evitare spiacevoli fraintendimenti alla cassa.

IL MENU DEL RISTORANTE

Tradizione, stagionalità, biologico: sono questi i tre punti fermi su cui si fonda la nostra idea di cucina. Preparatevi per un viaggio all'interno dei piaceri della tavola, ad uno stile culinario unico che sa abilmente coniugare passato, presente e futuro. Siamo sempre alla ricerca di nuovi sapori, alla riscoperta di materie prime della cucina di una volta, troppo spesso dimenticati.

GLI ANTIPASTI

Crocante d'uovo su soffice di parmigiano e tartufo	18,00
Acciughe di Cetara e burrata su crostini di farro e lino	14,00
Tempura di gamberoni e maionese esotica	13,50
Tentacoli di polpo alla piastra con crema di patate al limone	13,00
Trio di carpacci di pesce affumicati "Selezione del Borgo"	12,00
Tonno, spada e salmone	
Antipasto all'italiana...ottimo con un Lessini Durello	12,00
Crudo dolce, soppressa con aglio, pancetta pepata, coppa con giardiniera di nostra produzione	
L'antipasto di Corte (o del Cerese)	12,00
Speck d'anatra, su crostini all'Amarone	
Tagliere Reale (consigliato per 2 persone)	16,00
Selezione di salumi del territorio con giardiniera di nostra produzione e pane al pomodoro	
Battuta di Scottona (120 g), frutti di capperi, senape antica e vele di pane croccante	15,00

LA RISOTTERIA DEL BORGO

(MINIMO DUE PERSONE)

Risotto mantecato alle capesante e porcini di Asiago...provalo con un Riesling	12,50
Risotto zucca, mazzancolle, stracciatella e scaglie di aceto balsamico	16,00

E I NOSTRI CLASSICI

(MINIMO 2 PERSONE)

Risotto all'Amarone mantecato al Monte Veronese Stravecchio (Pentola in Rame)	15,00
Risotto alla Veneta	9,80
Risotto al tastasale	9,00
Risotto del "Borgo" 1° Classificato alla Galzega del Riso 2016	12,00
Taleggio e tartufo nero su letto di zafferano	



LA PASTA FRESCA DI PAOLA

TRAFILATA AL BRONZO

Pappardelle con zucchine e i suoi fiori e code di gambero	11,00
Bigoli con le sarde e pomodorino appassito.	10,00
Caramelle all'amarone con fonduta di Monte Veronese Dop, radicchio e Amarone . . .	13,00
Maccheroncini all'anatra... <i>fantastici con un Valpolicella Ripasso</i>	10,00
Gnocchetti di castagne con porcini, tartufo e fonduta al Castelmagno.	14,00

I NOSTRI PRIMI

PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA

Linguine allo scoglio imperiale.	17,00
Paccheri di Gragnano, pomodoro fresco, basilico e stracciatella	10,00
Fusilloni alla carbonara.	10,00
Garganelli vodka, polpa di granchio blu e la sua Bisque	15,00

I NOSTRI SECONDI

SECONDI DI PESCE

Spiedini di gamberi, merluzzo e calamari gratinati con caponata croccante di verdure. . .	16,90
Trancio di salmone alla griglia in salsa bernese su letto di misticanza	16,00
Tagliata di tonno scottato in crosta di pistacchio, <i>delizioso con un Soave</i>	18,50
Frittura di mare del "Borgo".	18,00
Il nostro fish burger.	14,50
<small>Pane al nero di seppia, polpetta di salmone e merluzzo, crema di avocado, insalata e pomodori. Accompagnato da sfiziose spirali di patata croccante</small>	

SECONDI DI CARNE

Stracotto di manzo all'Amarone e polenta alla griglia.	13,50
Scaloppa di pollo al limone di Amalfi e pomodo disidratato.	12,00
Cotoletta di maiale alla milanese con patatine fritte	12,00
Super burger (fatto in casa con carne 100% italiana)	13,00
<small>Insalata, pomodoro, scamorza e bacon croccante</small>	
Coscetta d'anatra agli agrumi e stufato di capuccio viola	13,50

SECONDI VEGETARIANI

Formaggi da portata 120 g	13,00
Mosaico di verdure fresche alla griglia con scamorza affumicata alla piastra	10,00

I CONTORNI

Verdure alla griglia	4,50
Cotoletta di melanzane	4,50
La nostra giardiniera	4,50
Patatine fritte o patate al forno	4,50
Patate rostì	4,50
Verdure crude	4,50
Verdure cotte: spinacine o fagiolini	4,50

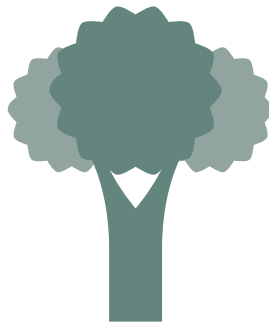
LE INSALATONE

CHEF DADE.	11,50
Insalata di stagione, sfilacci di pollo, olive nere, pomodorini, mais e salsa greca (Tzatziki)	
GUERRIERO.	10,00
Insalata di stagione, uova sode, capperi, pomodoro, mozzarella, tonno, mais	
LA TEOCOLORE	10,00
Insalata di stagione, pomodoro fresco, cigliegine di bufala, olive nere	
LA NENA.	11,50
Misticanza dell'orto secondo stagionalità, petali di salmone affumicato, burrata e pomodorini	
LA SIGNORA PAOLA	10,00
Rucola, pomodorini, cipolla caramellata, scaglie di grana e bresaola	

LA CUCINA DEI BAMBINI

Cars.	7,00
Würstel e patatine fritte	
Piccolini Barilla al sugo di mamma Rosa.	6,50
Mini cotoletta di pollo e patatine fritte	8,00
Hamburger kid.	9,00
Classico hamburger fatto in casa, farcito con insalata e pomodoro, racchiuso in morbido panino e patatine	

Tutti i prezzi sono espressi in euro - Coperto euro 2,00





La cucina chiude il venerdì e sabato alle ore 23:00.
Lunedì, mercoledì, giovedì e domenica alle ore 22:30.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio o consultando il registro presente alla cassa.



**RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA
AL BORGO 1964**

Via Palesella, 47/A - 37053 CEREIA (VR)
Tel. 0442 80027 - www.alborgodicerea.it

Chiuso il **martedì sera**