

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 5,80
	Filetto di manzo alla brace (300 g) fantastico con il nostro Chianti D.O.C.G26,00
	Chateaubriand alla brace (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)14,90
	Costolette di agnello (Irlanda - 400g) impareggiabili con un Pinot nero19,50
	Petto di pollo alla brace (250 g).12,00
	(bio) Galletto alla brace e patate rostì (300 g)14,50
	Grigliata mista (coppa, pancetta, salamella nostrana e costine - 600 g)17,90
	Pluma di maialino iberico (250 g) consigliata media cottura22,50
	Asado de Tira e salsa chimichurri (400 g)18,50
	Grigliata dei Simpson (fidatevi di noi!!!) min. 2 persone (1,4 kg).31,90
	Pancetta e salamella nostrana (350 g)12,50
	Costine classiche di maiale alla brace (500 g).	11,50

 Servita su ghisa

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

L E T A G L I A T E

SELEZIONE "BORGO - ITALIA"

Tagliata di manzo al radicchio, scaglie di parmigiano e aceto balsamico (300 g) . .	.18,80
Tagliata di manzo con olio extra vergine, rucola e grana (300 g)18,80
Tagliata di manzo con funghi di bosco (300 g)18,80
Tagliata di manzo con caramelle al balsamico (cipollina di Modena) e scaglie di Monte Veronese di malga (300 g).18,80

SELEZIONE "BORGO - ANGUS FRANCESE"

Tagliata di manzo al radicchio, scaglie di parmigiano e aceto balsamico (300 g) . .	27,80
Tagliata di manzo con olio extra vergine, rucola e grana (300 g)	27,80
Tagliata di manzo con funghi di bosco (300 g)	27,80
Tagliata di manzo con caramelle al balsamico (cipollina di Modena) e scaglie di Monte Veronese di malga (300 g).	27,80

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 MENÙ 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

Antipasto del Borgo	12,50
Tortino al parmigiano, carne salada affinata all'Amarone e cialda di aceto balsamico	
Tagliere Reale (<i>consigliato per 2 persone</i>).	23,80
Selezione di salumi del territorio con giardiniera di nostra produzione, formaggi del territorio e pane croccante	
Antipasto all'italiana	12,00
Crudo dolce, soppressa con aglio, pancetta pepata, coppa con giardiniera di nostra produzione	
Battuta di Scottona (120 g), frutti di capperi , senape antica e vele di pane croccante	15,00
Salmone affumicato artigianalmente , crostini al farro lino e riccioli di burro al pepe rosa	13,00
Tempura di Gamberoni e maionese esotica	13,50

LA RISOTTERIA DEL BORGO

(MINIMO 2 PERSONE)

Risotto mantecato alle capesante e porcini di Asiago	13,00
Risotto ai frutti di mare e mentuccia fresca	13,50

E I NOSTRI CLASSICI

(MINIMO 2 PERSONE)

Risotto all'Amarone mantecato al Monte Veronese Stravecchio (<i>Pentola in Rame</i>)	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, 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
Ravioli di pesce spada al limone con salsa di rucola e datterini gialli e rossi	14,20

I NOSTRI PRIMARI

PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA

Linguine allo scoglio imperiale	17,00
Paccheri di Gragnano, pomodoro fresco, basilico e stracciatella	10,00
Spaghetti alla carbonara.	10,00
Anelli di Gragnano, al ragù bianco di chianina e tartufo fresco	13,80

I NOSTRI SECONDI

SECONDI DI PESCE

Trancio di salmone alla piastra 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
Spiedini di gamberi, merluzzo e calamari gratinati con caponata croccante di verdure . .	16,90
Il nostro fish burger	14,50
Pane al nero di seppia, polpetta di salmone e merluzzo, crema di avocado, insalata e pomodori. Accompagnato da sfiziose spirali di patata croccante	

SECONDI DI CARNE

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
Insalata, pomodoro, scamorza e bacon croccante	
Polpettine di manzo al sugo, su letto di verdure croccanti e spolverata di Pecorino D.O.P	13,80
Coscetta d'anatra al melograno e insalatina al finocchietto fresco	13,50

SECONDI VEGETARIANI

Mozzarella in carrozza	11,00
Mozzarella panata pomodoro al basilico e fonduta di Bufala fresca	
Degustazione di formaggi del territorio e le sue confetture	13,00
Grana Padano Dop 24 mesi, Gorgonzola Dop, Monte Veronese Dop e Taleggio Dop	
Mosaico di verdure fresche alla griglia con scamorza affumicata alla piastra	10,00

I C O N T O R N I

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

L E I N S A L A T O N E

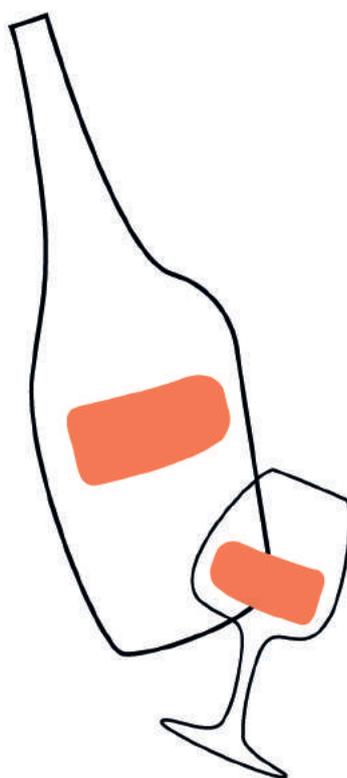
Chef Dade.	11,50
Insalata di stagione, sfilacci di pollo, olive nere, pomodorini, mais e salsa greca (Tzatziki)	
Guerriero	10,00
Insalata di stagione, uova sode, capperi, pomodoro, mozzarella, tonno, mais	
La Teocolore	10,00
Insalata di stagione, pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olive nere	
La 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
Wüstel 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.

Per garantire la qualità di quanto serviamo, non assicuriamo che, in presenza di ordini misti (cucina, pizzeria e camino) l'uscita delle portate sia contemporanea. Tuttavia questo rimane il nostro obiettivo per gestire al meglio il confort del vostro tavolo.
Lo staff



RISTORANTE PIZZERIA ENOTECA
AL BORGO 1964

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

Chiuso il martedì sera

>