

Ristorante  
Antico Borgo



*Menù*



## Menu degustazione carne *Tasting Menu: Meat*

Bresaola dell'alta valchiavenna, sciat con msticanza e dressing 1,7,10  
*Bresaola (air dried beef) from Valchiavenna, sciat (fried cheese balls) with mixed salad and dressing*

Girelle di grano saraceno con bitto e bresaola 1,3,7  
*Girelle pasta made with buckwheat flour with bitto cheese and bresaola (air dried beef)*

Tagliata di Scottona piemontese con ventaglio di patate 7,3  
*Slices of Scottona beef from Piemonte with potatoes*

Dolce del giorno *Dessert of the day*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral water*

**€ 35,00** *(wine excluded)*

## Menu degustazione pesce *Tasting Menu: Fish*

\*Polpo alla mediterranea su mousline di patate 4  
*\*Octopus mediterranean style on a bed of potatoe mousline*

Quadrotti al branzino profumati al lemongrass con pachino 1,4  
*Seabass cubes scented with lemongrass and pachino tomatoes*

Filetto di tonno rosso scottato con caponata di verdure 4,9  
*Seared red tuna fish fillet with mixed vegetables*

Dolce del giorno *Dessert of the day*

Caffè *Coffee*

Acqua minerale *Mineral water*

**€ 39,00** *(wine excluded)*

\*Nel caso in cui si prenoterà il menu in anticipo, sarà compreso nel prezzo il vino della casa.

*\*If you reserve the menu in advance, house wine will be included in the price.*



## Antipasti Appetizer

*Polpo alla mediterranea su mousline di patate 4	€ 14,00
<i>*Octopus mediterranean style on a bed of potatoe mousline</i>	
*Tartare di gamberi rossi di Mazzara con pistacchio 2,8	€ 17,00
<i>* Red mazzara prawns tartare with pistachio</i>	
Tris di carpaccio marinato 4	€ 14,00
<i>Trio of marinated carpaccio</i>	
Salmone affumicato con crostino e riccioli di burro 1,4,7	€ 13,00
<i>Smoked salmon with crouons and curls of butter</i>	
*Bresaola dell'alta valchiavenna, sciat con misticanza e dressing 1,7,10	€ 14,00
<i>*Bresaola (air dried beef) from Valchiavenna, sciat (fried cheese balls) with mixed salad and dressing</i>	
Tagliere di salumi con formaggio di capra 7	€ 13,00
<i>Mixed cold cuts with goat's cheese</i>	
Crudo di parma con frutta di stagione	€ 12,00
<i>Parma ham with seasonal fruits</i>	
Misto di bruschette con pane casereccio 4,7,8,11	€ 10,00
<i>Mixed bruschette with bread</i>	
Tortino di melanzane alla mediterranea 7	€ 12,00
<i>Mediterranean style aubergine tartlet</i>	
Coperto Cover charge	€ 3,00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.  
\*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)  
For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff  
\*( depending on the season some products might be frozen at the origin)





## Primi First Course

*Gnocchi con tonno rosso, vellutata di zucchine e julienne di tropea 1,3,4	€ 12,00
<i>*Homemade gnocchi with red tuna, creamed courgette soup and tropea onion julienne</i>	
*Tagliolini all'astice 1,2	€19.00
<i>*Lobster tagliolini</i>	
*Risotto mantecato con filetti di pesce persico al burro e salvia 1,2,4,7	€ 14.00
<i>*Creamed risotto with fillets of perch in a butter and sage sauce</i>	
*Quadrotti al branzino profumati al lemongrass con pomodoro pachino 1,4	€ 13,00
<i>*Seabass cubes scented with lemongrass and pachino tomatoes</i>	
*Trofie con pesto alla genovese 1,8,7	€ 11,00
<i>*Trofie with Genoa pesto sauce</i>	
Girelle di grano saraceno con bitto e bresaola 1,3,7	€ 13,00
<i>Girelle pasta made with buckwheat flour with bitto cheese and bresaola (air dried beef)</i>	
Spaghetti con pomodorini freschi e basilico 1	€ 9.00
<i>Spaghetti with tomatoes and basil</i>	
Risotto con verdure e zafferano 7	€ 12.00
<i>Vegetable and saffron risotto</i>	
Pizzoccheri fatti in casa con erbette, patate e casera d'alpeggio 1,7	€ 14,00
<i>Homemade pizzoccheri with erbette, potatoes and casera cheese</i>	

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

*\*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)*

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

*\*( depending on the season some products might be frozen at the origin)*





## Secondi Main Course

*Branzino al sale 4	€ 19,00
<i>*sea bass with salt</i>	
*Filetto di tonno rosso scottato con caponata di verdure 4,9	€ 17,00
<i>*Seared red tuna fish fillet with mixed vegetables</i>	
*Code di Gamberoni con guancia croccante e pomodoro pachino 2	€ 17,00
<i>*King prawn tails with crispy bacon and pachino tomatoe</i>	
*Tempura di calamari e code di gambero con zucchine e carote 2,4,1,3,13	€ 16,00
<i>*Calamari, prawn, courgette and carrot tempura</i>	
Tagliata di Scottona piemontese con ventaglio di patate 7,3	€ 18,00
<i>Slices of Scottona beef from Piemonte with potatoes</i>	
*Carrè d'agnello in crosta di pane su fonduta di taleggio 1,3,5,7	€ 19,00
<i>*Lamb carre in a breadcrumb crust on a bed of melted taleggio cheese</i>	
Costoletta di vitello alla piastra con insalata	€ 17,00
<i>Grilled veal cutlet with mixed salad</i>	
Orecchia d'elefante alla milanese con rucola e pomodorini 1,3	€ 18,00
<i>Milan style cutlet with rucola salad and cherry tomatoes</i>	

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

*\*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)*

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

*\*( depending on the season some products might be frozen at the origin)*



Ristorante  
Antico Borgo



Menu

## Contorni Side Dishes

Insalata mista di stagione

*Mixed seasonal salad*

€ 5,00

\* Patatine fritte 1

*\* French fries*

€ 6,00

Verdure alla griglia

*Grilled vegetables*

€ 7,00

## Formaggi e confetture Cheese and jams

Mozzarella di bufala con cipolla di Tropea 7

*Buffalo mozzarella with tropea onions*

€ 9,00

Casera valtellinese con salsa di fichi in agrodolce 7

*Casera cheese from Valtellina with sweet and sour fig relish*

€ 10,00

Pecorino toscano con composta di cipolle rosse di Tropea 7

*Pecorino cheese from tuscanly with tropea onion relish*

€ 10,00

Misto di formaggi con confetture 7,9

*Mixed cheeses with relish*

€ 15,00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

\*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

\*( depending on the season some products might be frozen at the origin)





# Dolci Desserts

Tortino di cioccolato fondente con gelato alla malaga 1,3 <i>Dark Chocolate tartlet with malaga flavoured ice-cream</i>	€ 7,00
Il nostro tiramisù 1,3,7 <i>Home made tiramisù</i>	€ 7.00
*Zabaione caldo con fior di latte 3,7,12 <i>*Warm zabaione with fior di latte ice-cream</i>	€ 7.00
Zuppetta di cioccolato bianco, yougurt greco e frutti di bosco 7 <i>White chocolate, greek yogurt and forest fruit soup</i>	€ 7.00
*Cialda croccante con gelato fior di latte e frutta fresca 3,1,7 <i>*Vanilla ice-cream and fresh fruit in a crunchy wafer basket</i>	€ 7.00
Crostatina di frutta con crema pasticcera 3,1,7 <i>Custard tart with seasonal fruits</i>	€ 7.00
Tris di dolci con calice di passito 3,1,7,8 <i>Trio of sweets with a cup of passito</i>	€ 9.00
*Sorbetto al Braulio 3,7 <i>*Braulio sorbet</i>	€ 6.00
*Sorbetto al limone 1,3,6,7,8 <i>*Lemon sorbet</i>	€ 5.00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

\*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

\*( depending on the season some products might be frozen at the origin)



Ristorante  
Antico Borgo



Menu

**Piatti per bambini**  
Dishes for children

Prosciutto cotto o salame nostrano <i>Local prosciutto ham and salame</i>	€ 5,00
Penne al pomodoro o al burro 1,7 <i>Penne pasta with tomatoes or butter</i>	€ 5,00
*Bistecca di manzo con patatine fritte 1 <i>*Beef steak with french fries</i>	€ 8,00
*Scaloppine alla milanese con patatine fritte 1,3 <i>*Veal scaloppine with french fries</i>	€ 7,00
Pizza a scelta 1,3,6,7,8 <i>Choice of pizza</i>	€ 6,00
*Gelato fior di panna o cioccolato 3,7 <i>*Vaniglia or chocolate ice cream</i>	€ 4,00

Per intolleranze e allergie rivolgersi direttamente al personale di sala incaricato.

\*(In base alla stagione i prodotti potrebbero essere all'origine congelati)

For specific intolerances or allergies please contact a member of our staff

\*( depending on the season some products might be frozen at the origin)





Ristorante  
Antico Borgo



# Menu

## Bevande Drinks

Vino bianco o rosso della casa (mezzo litro)

*Red or white house wine (half litre)*

€ 8,00

Birra in bottiglia

*Bottled beer*

0,33 cl € 4,00 0,66 cl € 6,00

Flute di prosecco

*Flute of prosecco*

€ 4,00

Flute di moscato

*Flute of moscato*

€ 3,50

Bibite a bicchiere (Coca cola, Fanta, Sprite)

*Glass of soft drinks (coca cola, fanta, sprite)*

€ 3,00

Acqua minerale 0,75 cl

*Mineral water 0.75cl.*

€ 2,00

Caffè

*Coffee*

€ 1,50

Caffè corretto

*Coffee with liqueur*

€ 2,00

Thè- Tisane

*Tea- Herbal tea*

€ 3,00





- 1- GLUTINE- CEREALS CONTAINING WHEAT :** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati
- 2-CROSTACEI – CRUSTACEANS:** sia quelli marini che d’acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- 3-UOVA – EGGS:** tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all’uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
- 4-PESCE –FISH:** inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
- 5-ARACHIDI –PEANUTS:** snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- 6-SOIA – SOY:** latte, tofu, spaghetti, etc
- 7-LATTE –MILK:** yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- 8-FRUTTA A GUSCIO –NUTS :** tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- 9-SEDANO –CELERY:** presente in pezzi ma pure all’interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10-SENAPE –MUSTARD:** si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11- SEMI DI SESAMO –SESAME:** oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- 12-ANIDRIDE SOLFOROSA –SULPHR DIOXIDE:** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott’aceto, sott’olio e in salamoia, nelle marmellate, nell’aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- 13-LUPINI –LUPIN:** presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e simili che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- 14- MOLLUSCHI –MOLLUSCS:** canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

