



*i Giardini  
di  
Borghetto*

# MENÙ

## ANTIPASTI

della Casa

**Selezione di salumi nostrani e formaggi** del territorio, con mostarda, giardiniera, frutta secca e fresca. € 20

\* **Flan di zucca** con salsa al Monte Custoza, crumble di sbrisolona salata e granella di speck croccante. € 10

\* **Bruschette di alici** del Cantabrico con una spalmata di burrata di bufala, pomodorini datterini e basilico del nostro orticello. € 9

**Tartare di manzo** (120g) al coltello con aromi di stagione e tuorlo marinato. € 14

\* **Tris di polenta:** lardo toscano, funghi misti, blu di capra. € 10

**Tentacoli di polipo** arrostiti con macedonia di verdure alla soia. € 14

**Baccala mantecato** alla veneziana con medaglioni di polenta. € 10

**Tortellini** classici di Valeggio ripieni di carne al burro e salvia.

**Porzione**  
€ 10

**Tortelli** di zucca con amaretto e mostarda mantovana di mele campanine al burro e salvia.

**PIROFILE**

**Tortelloni** al radicchio, speck, cipolle caramellate e noci.

Piccola € 12

Media € 20

Grande € 28

**Tortelli** speciali stagionali.

**Maltagliati** ai funghi misti, con guanciale croccante in crema di zucchine. € 12

**Spaghetti** alla carbonara classici. € 8,5

**Spaghettoni** alla chitarra alle sarde di lago con pomodori passiti. € 9

**Zuppa del giorno.** € 9

## MENÙ

Degustazione

**Tagliere** di affettati misti.

**Selezione** di tortelli caserecci (in pirofila) 2 gusti.  
oppure

€ 23 (a persona)  
min 2 persone

**Gran Selezione** di tortelli in pirofila (3 gusti, +3€)

**Dolce** della casa.



# M E N Ù

## SECONDI PIATTI

e Contorni


⊗ <b>Guancialino di manzo</b> in ciambella di polenta e purea di patate viola.	€ 16
⊗ <b>Tagliata di bufala</b> (200g), taglio di carne locale servito con tortino di patate.	€ 17
<b>Filetto di salmone</b> al forno gratinato alle verdure e panura agli agrumi.	€ 18
*⊗ <b>Filetto di vitello</b> alle erbe in crosta di senape antica con cipolle rosse caramellate.	€ 20
⊗ <b>Filetto di manzo</b> alla griglia (200g) con misticanza di stagione.	€ 20
Oppure servito in salsa al pepe verde su crostone aromatizzato al timo.	€ 22
⊗ <b>Pluma di maialino</b> iberico (200g) grigliata con sale di roccia e peperoni Piquillo.	€ 22
<b>Tataki di tonno</b> in crosta di semi, fondente delicata ai peperoni ispanici.	€ 22
<b>Costata di manzo</b> alla griglia (400g) con misticanza di stagione.	€ 20
Patate al forno o fritte	€ 4
Verdure alla griglia	€ 4
Insalata mista	€ 4
Ratatouille di verdure miste	€ 5

## DOLCI

Caserecci

<b>Crostata della casa</b> con gelato, in base all'umore della nostra pasticceria Ivana!	€ 5
<b>Salame al cioccolato</b> , servito con panna	€ 5
<b>Tiramisù</b> classico con crema al mascarpone, biscotti, caffè	€ 5
<b>Sbrisolona</b> , dolce croccante tipico alle mandorle	€ 5

Coperto	€ 2,50
Acqua 0.75cl	€ 2,50
Caffè	€ 1,50
Amari	€ 3
Cestino focaccia (riordino)	€ 2,50

 Vegetariano  
\*variante vegetariana

 Gluten-Free  
\*variante Gluten-Free

Alcuni alimenti possono contenere allergeni,  
si prega di chiedere informazioni al personale



# M E N U

## STARTERS

of the house

	<i>Selection of local cold cuts and cheese with Mostarda and dried fruits</i>	€ 20
*🍂	<i>Pumpkin pie with Monte Custoza cheese, Sbrisolona crumbles and crunchy bacon</i>	€ 10
*🍂	<i>Bruschetta with Burrata mozzarella, anchovy, tomatoes and basil</i>	€ 9
⊗	<i>Beef tartar (120g) with vegetables and marinated yolk</i>	€ 14
*🍂	<i>Selection of Polenta pies: Tuscan lard, mixed mushrooms, goat cheese</i>	€ 10
⊗	<i>Octopus tentacles with soia vegetables</i>	€ 14
⊗	<i>Venetian salted codfish with polenta</i>	€ 10

## FIRST COURSE

Homemade Pasta

### Tortellini :

*Classic of Valeggio with meat*

*Radicchio , Speck and caramelized onions*

🍂 *Pumpkin , amaretto biscuit and apple mustard*

*Seasonal tortellini*

**Portion**  
€ 10

### POTS

Small	€ 12
Medium	€ 20
Big	€ 28

<i>Bigoli with sardines and tomatoes</i>	€ 9
<i>Carbonara Spaghetti</i>	€ 8,5
<i>Maltagliati pasta with mushrooms, crunchy cheek lard and courgette cream</i>	€ 12
<i>Soup of the day</i>	€ 9

## TASTING

Menu

*Selection of Cold cuts*

### Tortellini

Two types in a pot

or

Three types in a pot (+3€)

€ 21 (per person)  
minimum 2 persons

*House dessert*



# M E N U

## SECOND COURSE

Side Dishes


⊗ <b>Beef cheek</b> lard with polenta and violet potatoes sauce	€ 18
⊗ <b>Buffalo steak</b> (200 g) with potatoes pie	€ 17
<b>Salmon filet</b> cooked au gratin with vegetables and citrus	€ 18
⊗ <b>Grilled Entrecote</b> (400g) with vegetables	€ 20
⊗ <b>Grilled Beef Filet</b> (200g) with vegetables or green peppercorn sauce	€ 20 € 22
⊗ <b>Grilled Iberico pork pluma</b> (200g) with salt and peppers	€ 22
*⊗ <b>Veal filet</b> with herbs in pastry with mustard and red caramelized onions	€ 20
<b>Tuna tataki</b> (raw cooked) in pastry with sunflower seeds and Spanish peppers	€ 22
Backed potatoes or French fries	€ 4
Grilled vegetables	€ 4
Mixed Salad	€ 4
Mixed vegetables ratatouille	€ 5

## DESSERT

Homemade

<b>Homemade cake</b>	€ 5
<b>Chocolate Salame</b> (chocolate and biscuits)	€ 5
<b>Tiramisù</b>	€ 5
<b>Sbrisolona</b> (crunchy tart with almonds)	€ 4

Cover	€ 2,50
Water	€ 2,50
Coffee	€ 1,50
Bitter	€ 3
Bread (2nd+ order)	€ 2,50

 Vegetarian  
\*vegetarian option

 Gluten-Free  
\*Gluten-Free option

Some aliments may contain allergens,  
please ask more information to the staff.