

Antipastí - Starters

Tartare di Salmone con pompelmo rosa, finocchio e pistacchio Salmon tartare, pink grapefruit, fennel and pistacho (4-8)	15€
Gamberi* al bacon, crema di ceci al rosmarino Shrimp wrapped in bacon, chickpeas and rosemary (2-7)	13€
Lumache, patate montate e cipolla caramellata Snails, potatoes and caramelized onions (7)	13€
Pane carasau con ricotta di pecora e composta di pomodori Millefeuille bread, sheep ricotta and tomatoes confiture (1-7)	12€
Tortino di Zucca, fonduta di parmigiano e amaretti Porcini mushrooms mould, parmesan fondue and "amaretti" (1-3-7)	12€
Culatta con pettole fritte Culatello's Ham and fried leavened dough (1-3-7)	16€

Pasta e riso - Pasta and rice

Linguine cacio e pepe rosa con gamberi* rossi Artisanal Pasta, sheep cheese cream, pink pepper and red shrimps (1-4-7)	15€
Risotto con funghi, castelmagno e polvere di speck Rice, porcini mushrooms, cheese fondue and speck (7)	14€
Ravioli del plin, fondo di carne e nocciole Ravioli stuffed with meat, meat sauce and hazelnuts (1-3-13)	14€
Gnocchi di patate, scampí* e castagne Potatoes Gnocchi, scampí and chestnuts (1-3-7)	14€
Tagliolini con tartufo bianco Noodles with white truffle (1-3)	24€
Tagliatelle con ragù di maialino e mirtilli Noodles with pork ragout and blueberries (1-3-7)	14€

A richiesta disponiamo di pasta senza glutine

Secondi piatti - Main courses

Tonno in crosta di sesamo con caponata di melanzane Tuna in sesame crust with sweet and sour aubergines and vegeta (4-9-11-12)	22€
Merluzzo*, pappa al pomodoro e mozzarella in crema Codfish, tomatoes and bread cream with mozzarella sauce (4-7)	20€
Tartare di fassona, maionese alla senape, spinacino e melaverde Beef Tartare, mustard mayo, spinach and green apple (3-9)	20€
Tagliata di fassona con funghi porcini Sliced Beef with porcini mushrooms	23€
Cotoletta alla Milanese con patate saltate Breaded and Fried Cutlet veal with potatoes (1-3-5-7)	22€
Petto di anatra, salsa al vino rosso e zucca al forno Duck breast, red wine and baked pumpkin	22€

Dessert

Tiramisù del Borgo Home made tiramisu (1-3-7)	7€
Crema cotta alla castagna e salsa di cachi Chestnut custard with persimmon sauce (3-7)	7€
Semifreddo al torroncino e salsa al rhum Nougat parfaite and rum sauce (3-7-13)	7€
Dessert goloso (assaggio di 4 pezzi di mini dessert) Tasting of four little desserts (1-3-7-13)	7€
Gelati e sorbetti artigianali Home made ice cream and sorbets (1-3-7)	7€

Servizio & Coperto 3€

*a volte il prodotto potrebbe essere congelato