



VILLA QUARANTA  
PARK HOTEL  
★ ★ ★ ★

## RISTORANTE BORGO ANTICO

Un ristorante tradizionale.  
poesia nei piatti, la tavola raffinata.  
la maestria dei cuochi  
si aggiunge alla bontà di ricette  
che cambiano sul filo delle stagioni.

*Borgo Antico is a traditional restaurant  
offering poetry in cooking.  
The unique skills of the chefs  
offer tasty recipes  
that change according to the seasons.*

## *L'Antipasto*

\*Code di Gambero al Prosciutto di Parma grigliate e salsa al basilico  
GRILLED WRAPPED \*PRAWNS WITH PROSCIUTTO AND BASIL SAUCE

\*I sapori del mare del Borgo Antico  
\*Scampo, Capasanta, Piovra e \*Gamberi  
FLAVOURS OF THE SEA : \* LANGOUSTINE, DIVER SCALLOP, OCTOPUS AND \*SHRIMP

Tartare di filetto di Scottona con capperi e lime  
RAW BEEF TARTARE WITH CAPERS AND LIME JUICE

Involtino di prosciutto con radicchio rosso di Verona e grana padano  
WARM BRAISED RADICCHIO AND PARMESAN CHEESE WRAPPED IN PARMA PROSCIUTTO

Minestra di verdure dell'orto con crostini di pane casereccio  
FRESH VEGETABLE SOUP WITH HOMEMADE CROUTONS

Insalata Villa Quaranta  
Petto d'oca affumicato, funghi selvatici su cuore di lattuga con vinaigrette all'arancia rossa  
SMOKED DUCK BREAST, WILD MUSHROOMS AND BOSTON LETTUCE WITH ORANGE VINAIGRETTE

## *La Pasta fresca*

Paglia e fieno con ragout d'Astice al sapore mediterraneo  
SPINACH AND EGG FLAT ANGEL HAIR PASTA WITH LOBSTER SAUCE

Tagliolini al Salmone Norvegese affumicato  
HOME MADE PASTA WITH NERWEAGEN SMOKED SALMON AND A TOUCH OF CREAM

Tortelli con bresaola e formaggio caprino al ristretto di Valpolicella  
HOME MADE FILLED PASTA WITH CURED BEEF AND GOAT CHEESE IN A VALPOLICELLA WINE SAUCE

Riso Vialone Nano con i borlotti e tastasal veneto (minimo due persone)  
ITALIAN RICE WITH BORLOTTI BEANS, VEAL AND PORK (MINIMUM FOR TWO PEOPLE)

Gnocchetti di patate alla crema di formaggi e tartufo nero della Lessinia  
POTATOE DUMPLINGS IN A CHEESE FONDUE WITH FRESH BLACK TRUFFLE FROM LESSINIA

Bigoli caserecci alla Contadina  
HOME MADE SPAGHETTI COUNTRY STYLE WITH EGGPLANTS, BLACK OLIVES, TOMATO, GARLIC,  
FRESH BASIL AND TOUCH OF PEPPERONCINO

## *Il Pesce*

\*Il mare alla Griglia

\*Scampi, Capasante, \*Gamberone e Pesce fresco

MIXED GRILLED SEAFOOD

\*LANGOUSTINE, DIVER SCALLOPS, \*KING PRAWNS AND FRESH CATCH OF THE DAY

Il pescato del giorno

FRESH CATCH OF THE DAY

Scampi al vapore con citronette allo zenzero e limoni del Garda

STEAMED LANGOUSTINES WITH GINGER AND LEMON VINAIGRETTE

Baccalà alla Veronese con polenta

STEWED STOCKFISH VERONESE STYLE SERVED WITH POLENTA

## *La Carne*

Filetto di manzo di Scottona con salsa ai funghi porcini

BEEF TENDERLOIN WITH WILD PORCINI MUSHROOMS SAUCE

Filetto di maialino da latte in crosta di lardo scannello con salsa al Recioto di Soave

PORK TENDERLOIN IN SCANNELLO LARD CRUST AND WHITE RECIOTO WINE SAUCE

Entrecote alla griglia su letto di rucola

GRILLED NEW YORK STEAK ON A BED OF ARUGOLA

Brasato all'Amarone con polenta alla griglia

BRAISED BEEF WITH AMARONE WINE SAUCE SERVED WITH GRILLED POLENTA

## *1 Dolci*

Mille foglie con crema chantilly  
e salsa al cioccolato Callebaut

NAPOLEON CAKE WITH CHANTILLY  
CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

Frolla di pere Santa Lucia  
con crema profumata alla grappa di Recioto

SANTA LUCIA PEARS PIE WITH RECIOTO  
GRAPPA FLAVOURED CREAM

Creme brulee alla cannella

CINNAMON CREME BRULEE

Souffle' al cioccolato con Grand Marnier

CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH GRAND  
MARNIER

Gelato in cestino di mandorle croccante con  
pioggia di frutti di bosco

GELATO SERVED IN ALMOND TUILLES  
BASKET WITH WILD BERRY SAUCE

Cocktail di frutta invernale

WINTER FRUIT COCKTAIL

## *1 Formaggi*

Erborinato dolce con miele, noci e fichi

SWEET BLUE CHEESE WITH HONEY,  
WALNUTS AND FIGS