



BORGO
BIANCOMATILDE
RESTAURANT

MENÙ

General Manager: Fernando Burani
Executive Chef: Maichol Stefani

www.borgobiancomatilde.com

  [borgobiancomatilde](#)

TAGLIERE DEL CASTELLO ACCOMPAGNATO DA GNOCCO FRITTO

€ 20,00

Selezione di salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto bio; prosciutto crudo fiocco, coppa, salame, strolghino di cervo, pancetta, formaggio muffettato di pecora, pecorino, brie bianco Cusna e Parmigiano Reggiano 30 mesi

PARMIGIANA DI MELANZANE IN COLLINA 

€ 10,00

Rosa di melanzane bio alla parmigiana con brie bianco Cusna

TEMPURA DI CAVOLO NERO 

€ 10,00

Tempura di cavolo nero ripieno di ricotta fresca di montagna e pomodori su crema di Spergola

FUNGHI PORCINI IN INSALATA 

€ 12,00

Tagliata di porcini in insalata con sedano croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi della Latteria Sociale San Giorgio, profumo di basilico e aceto balsamico IGP speciale invecchiato 40 anni dell'Acetaia Grassi

UOVO D'AUTUNNO 

€ 12,00

Uovo poché su vellutata di porcini con cialda di parmigiano e tartufo nero

IL MIO PROFITEROLES 

€ 10,00

Bignè salato ripieno di crema di zucca con glassa al parmigiano, riduzione di balsamico e polvere di amaretto

RISOTTO BIANCO ROSSO

Risotto al tartufo bianco con carpaccio di gambero rosso

€ 20,00

CAPPELETTI

Capelletti in brodo di cappone o in fonduta di parmigiano

€ 14,00

CAPPELETTI VEGETARIANI 

Capelletti vegetariani in fonduta di parmigiano o in brodo di sedano

€ 12,00

TAGLIOLINI ROSA AL TARTUFO 

Tagliolini rosa di rape rosse con tartufo nero

€ 14,00

PACCHERI DEL BOSCO

Paccheri con ragù di coniglio

€ 14,00



DOLCE AGNELLO

Agnello accompagnato da insalata di verza, pinoli, fichi e polenta fritta

€ 18,00

BARZIGOLE

Barzigole di pecora con menta, crema di patate e lamponi

€ 14,00

TAGLIATA DI CERVO CON TARTUFO BIANCO

Tagliata di cervo con crema di tartufo bianco e porcini spadellati

€ 16,00

BATTUTA DI CHIANINA BIO

Battuta di chianina bio con vellutata di broccoli e cipolla di Tropea caramellata

€ 16,00

STRUDEL VEGETARIANO 

Strudel salato farcito con zucca, porcini e ricotta fresca di montagna accompagnato da hummus di barbabietola

€ 14,00

COPERTO € 2,00

Si prega di segnalare al personale di sala ogni eventuale intolleranza alimentare.

I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

arachidi e derivati, frutta a guscio, latte e derivati, molluschi, pesce, sesamo, soia, crostacei, glutine, lupini, senape, anidride solforosa e solfiti, uova e derivati, sedano.



BORGO
BIANCO **MATILDE**
RESTAURANT

DOLCI

LE NOSTRE DOLCI PROPOSTE

BIANCOMANGIARE

Sbrisolona di mandorle con tre cream cheese (yogurt, ricotta e mascarpone bianco), guarnita con frutti bianchi, salsa al latte e cioccolato bianco

€ 6,00

TORTINO CIOCCOLATO E CASTAGNE

Tortino al cioccolato dal cuore caldo con castagne tostate e il loro crumble

€ 6,00

TORTA MELE E LAMBRUSCO

Torta di mele con gelato al Lambrusco

€ 6,00

E PER ACCOMPAGNARE:



MOSCATO D'ASTI,
MOSCATO D'ASTI DOCG
ALESSANDRO RIVETTO - Piemonte

€ 5,00 | € 20,00

BOCCIOLO, GRASPAROSSA DOC
MEDICI ERMETE - Emilia Romagna

€ 4,00 | € 12,00

MALVASIA SPUMANTE DOLCE,
MALVASIA DOC
BERTOLANI - Emilia Romagna

€ 4,00 | € 12,00

SAUTERNES, SAUTERNES AOC,
CLOSI9BIS
SAUTERNES - Francia

€ 6,00 | € 75,00
35ml