



BORGO  
BIANCOMATILDE  
RESTAURANT

MENÙ

Executive Chef: Silvano Mazzoli

[www.borgobiancomatilde.com](http://www.borgobiancomatilde.com)

  [borgobiancomatilde](#)

**TAGLIERE DEL CASTELLO ACCOMPAGNATO DA GNOCCO FRITTO**

€ 12,00

Selezione di salumi artigianali dell'Antica Macelleria Bonini accompagnati da gnocco fritto: prosciutto crudo, lonza di maiale, salame, coppa e pancetta

**"SCARPASÒUN" CONTEMPORANEO**

€ 10,00

Cannoli di pasta fresca croccante farciti con ripieno di erbazzone su fonduta di Parmigiano Reggiano

**LA TROTA DI COLLAGNA**

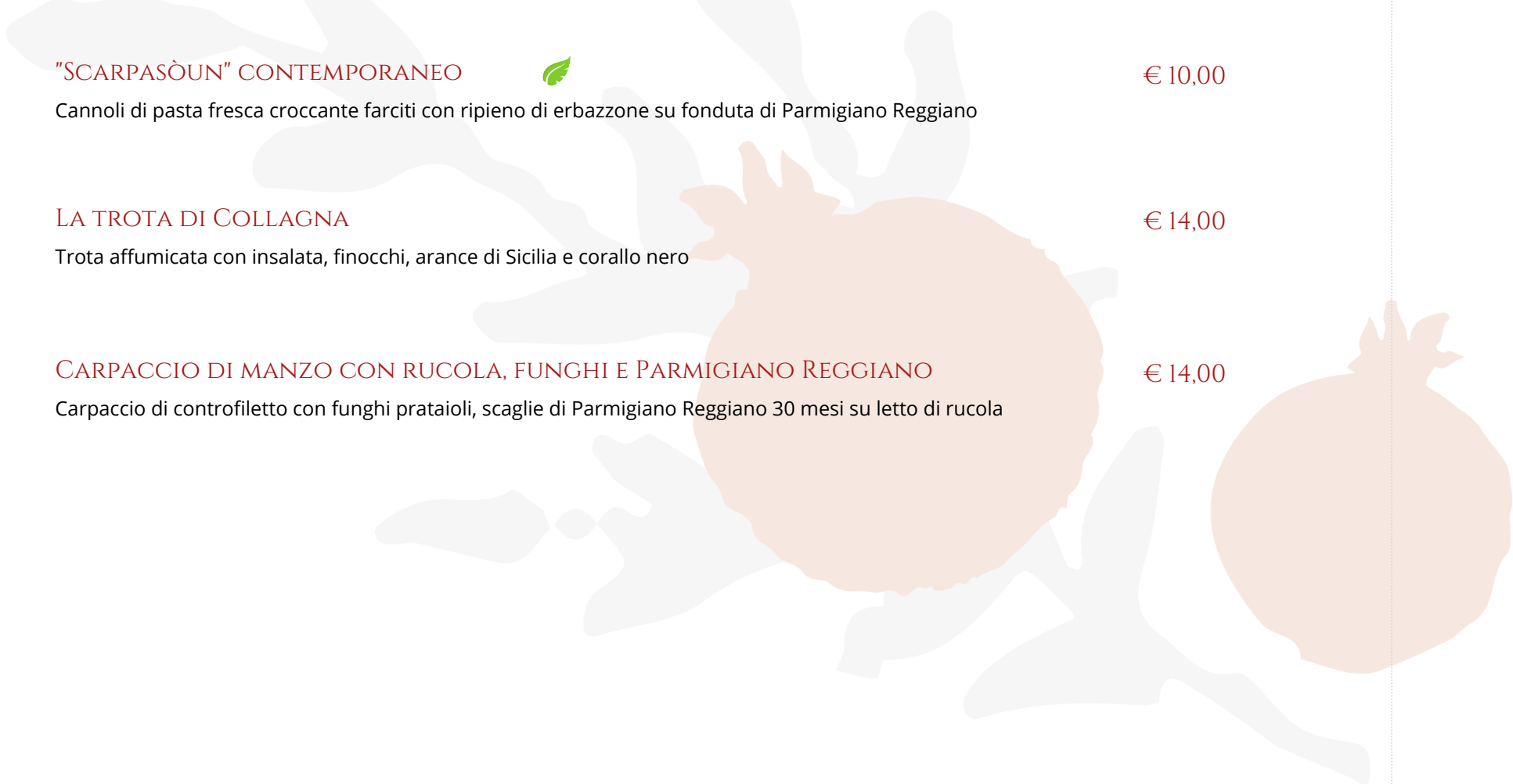
€ 14,00

Trota affumicata con insalata, finocchi, arance di Sicilia e corallo nero

**CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, FUNGHI E PARMIGIANO REGGIANO**

€ 14,00

Carpaccio di controfiletto con funghi prataioli, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi su letto di rucola



**LASAGNETTA DI SALSICCIA LOCALE E TARTUFO NERO**

Lasagnetta di pasta fresca gialla con salsiccia locale dell'Antica Macelleria Bonini e tartufo nero

€ 16,00

**CAPPELETTI**

Cappelletti in brodo di cappone o alla panna fresca

€ 14,00

**CAPPELETTI VEGETARIANI**

Cappelletti vegetariani in brodo vegetale o alla panna fresca

€ 12,00

**FIOR DI GNOCCHETTI**

Gnocchi verdi di fior di ricotta del Cusna con sugo ai pomodorini di montagna e basilico di Prà

€ 14,00

**TAGLIOLINI ROSA AI CARDONCELLI**

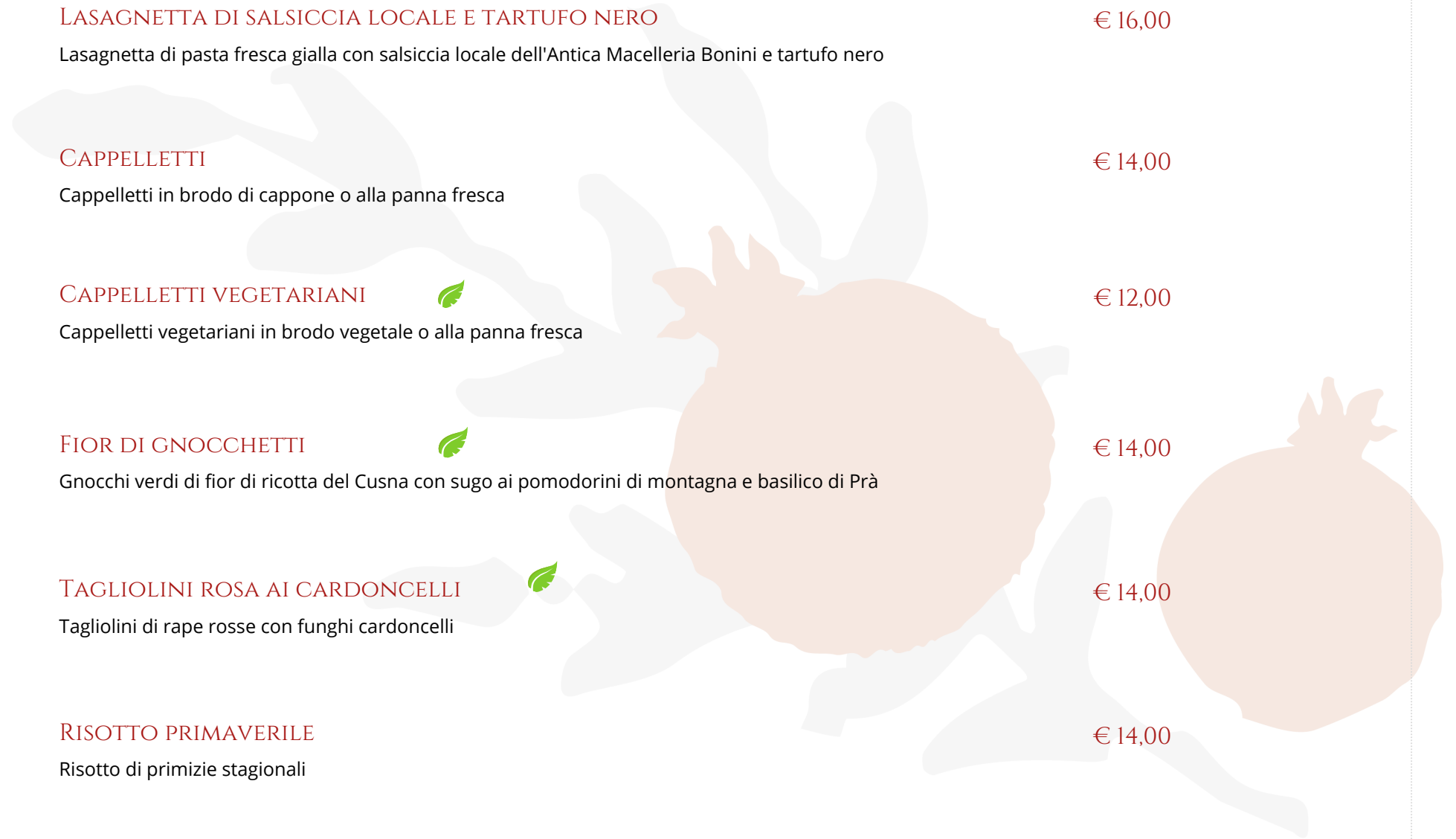
Tagliolini di rape rosse con funghi cardoncelli

€ 14,00

**RISOTTO PRIMAVERILE**

Risotto di primizie stagionali

€ 14,00



**VENTAGLIO DI AGNELLO**

Agnello al rosmarino, vellutata di patate viola, spicchi di carciofo e topinambur croccante

€ 19,00

**BARZIGOLE IN CONCIA**

Bistecchine magre di pecora, insalata con mele verdi e patate al forno

€ 16,00

**IL CERVO**

Tagliata di cervo con funghi trifolati e scalogno glassato

€ 19,00

**BATTUTA DI CHIANINA**

Battuta di Chianina, maionese di capperi romagnoli, insalata panzanella e uovo pochè

€ 19,00

**BOUQUET VEGETARIANO** 

Rosa di verdure grigliate con brie del Cusna alla piastra

€ 14,00

**COPERTO € 2,5**

**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.