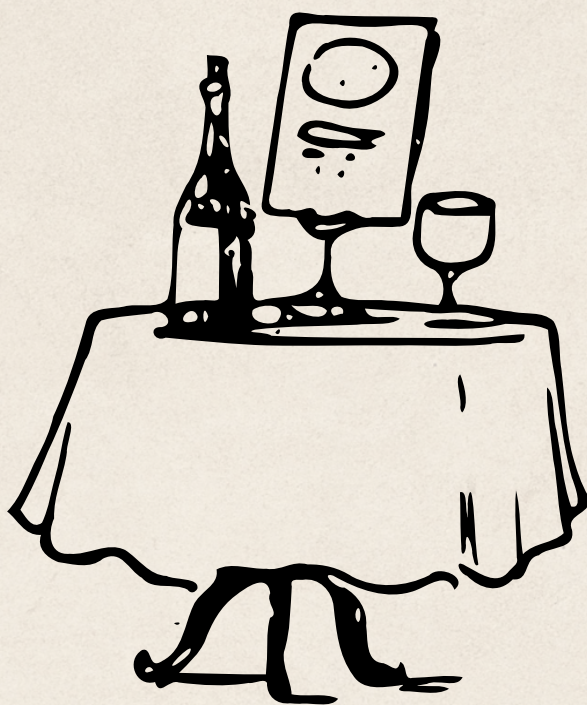




Villa Borghesi

MENU



Menu

Antipasti

- Mazzancolle in padella su passatina di ceci all'olio evo, burrata pugliese e pomodoro appassito in forno 18.00
- La nostra fesa di manzo Fassona marinata in carpaccio, crudo di funghi stagionale e scaglie di Bagoss 18m, misticanza aromatica e condimento a la senape in grani 14.00

Primi piatti

- Risotto ai funghi porcini "Testa Nera" trifolati, formaggelle tre latti ed erba cipollina 15.00
- Garganelli all'uovo con il ragout d' anatra arrostita al timo ed arancia naturale , cialda di parmigiano reggiano 15.00

Secondi piatti

- Polipo rosolato in padella alla paprika affumicata, crema di patate ratte e catalogna ripassata 24.00
- Filetto di maialino iberico in porchetta, crostino di polenta di Storo fritta e bietole in padella 22.00

Dessert

- Crostatina di frolla "Milano" crema viennese frutti di bosco e coolis di fragole 7.00
- Spumone alla vaniglia borbon co i fichi in conserva e crumble di meringa 7.00