



Borgo Cloz

MENÙ DEGUSTAZIONE BORGO CLOZ

Battuta di manzo a coltello condita all'olio Borgo Cloz, misticanza d'erbe
dell'Orto Feice all'Asperum Midolini, gelato alla polenta Socchievina BIO
di nostra produzione

(1,3,7,12,*)

Lingua di manzo dell'azienda agricola Sinicco cotta alla brace,
finocchi, mizuna, soia e senape

(6,7,9,*)

Ravioli del *Plin* ripieni di carni arrosto saltati col loro fondo al timo

(1,3,7,12,*)

Guancia di manzo dell'azienda agricola Sinicco al "Rosso" Ronco dei Frassini,
soffice di patate al burro di Campolessi e cavoletti di Bruxelles

(7,9,12,*)

Dessert del giorno

58 euro a persona

acqua inclusa

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER TUTTO IL TAVOLO

**DEGUSTAZIONE
4 CALICI ABBINATI RONCO DEI FRASSINI**

15 euro a perona



Borgo Cloz



**RONCO
DEI FRASSINI**

	BOTTIGLIA	CALICE
Bollicina metodo classico	32	5
Brut Nature		
<i>Etichetta "Blu"</i>		
Bollicina metodo classico	42,5	
Brut Nature		
<i>etichetta "Rossa"</i>		
Chardonnay 2022	36	5,5
Chardonnay 2021	75	
Sauvignon 2022	32	4,5
Sauvignon 2021	50	
Sauvignon 2020	55	
Pinot Nero 2023	32	5
Pinot Nero 2022	70	
Pinot Nero 2021	75	
Bianco 2021	22	3,5
Rosso 2021	22	3,5
Birre dell'Agribirrificio Villa Chazil - Nespolledo (UD) secondo disponibilità	10	
Acqua naturale microfiltrata L. 0,75	2	
Acqua frizzante microfiltrata L. 0,75	2	
Caffè	1,7	
Caffè macchiato	1,7	
Caffè corretto	2	
Caffè decaffeinato	1,8	
Orzo	1,8	
Orzo-Ginseng	1,8	



Borgo Cloz

Con il termine “Agriturismo” si identifica una tipologia di cucina basata sull’utilizzo di materie prime prodotte dalla propria azienda agricola e da aziende agricole regionali.

Per noi di Borgo Cloz, essere “Agriturismo” significa qualcosa in più: ricercare sempre prodotti freschi, territoriali e stagionali; esaltare al meglio le loro caratteristiche tramite tecniche rispettose ed innovative; curare la loro preparazione e presentazione in tavola ed offrirvi un servizio il più attento possibile.

Vi auguriamo una piacevole esperienza.

Federico e Lorenzo

ELENCO ALLERGENI
 1 cereali contenenti glutine
 2 crostacei e prodotti derivati
 3 uova e derivati
 4 pesce e derivati
 5 arachidi e derivati
 6 soia e derivati
 7 latte e derivati
 8 frutta a guscio e derivati
 9 sedano e derivati
 10 senape e derivati
 11 semi di sesamo e derivati
 12 anidride solforosa e solfiti
 13 lupini e derivati
 14 molluschi e derivati

* Tutte le materie prime che utilizziamo nella nostra cucina sono rigorosamente fresche. Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati, alcuni prodotti di origine animale e la pasta fresca fatta in casa possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura con successiva conservazione a congelamento.

COPERTO - 3,5 -
 Il coperto comprende un assaggio dell’olio Extra Vergine di oliva Borgo Cloz, di nostra produzione. Ogni eventuale supplemento d’olio avrà il costo di 0,80 euro