



**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 persona



|  | BOTTIGLIA | CALICE |
|--|-----------|--------|
| Bollicina metodo classico<br>Brut Nature<br><i>Etichetta "Blu"</i>   | 32        | 5      |
| Bollicina metodo classico<br>Brut Nature<br><i>etichetta "Rossa"</i> | 42,5      |        |
| 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 - Nespoledo (UD)<br><i>secondo disponibilità</i> | 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