



Borgo Cloz

MENÜVERKOSTUNG BORGO CLOZ

Handgehackter Rindertatar gewürzt mit „Borgo Cloz“ Olivenöl (EVO),
Blattsalat mit Feldkräutern von Orto Felice und hausgemachtes Senfeis
(3,7,10,*)

Orto Felice bei Borgo Cloz
(12,*)

Teigtaschen mit Bratenfleischfüllung und Butterschaum (Campolessi)
mit zarter Lavendelnotea
(1,3,7,12,*)

Rinder-Burger vom Landwirtschaftsbetrieb „La Bolane“ im Kamado gegart,
Spiegelei vom Bauernhof „Sant’Eliseo“,
gegrilltes Gemüse und hausgemachter Tomatenketchup.
(7,12,*)

Tagesdessert

58 euro pro Person

Wasser inklusive

DAS DEGUSTATIONSMENÜ GILT FÜR DEN GANZEN TISCH

WEINVERKOSTUNG 4 ABGESTIMMTE WEINGLÄSER RONCO DEI FRASSINI

18 euro pro Person



Borgo Cloz

À-LA-CARTE-MENÜ

VORSPEISEN

Handgehackter Rindertatar gewürzt mit „Borgo Cloz“ Olivenöl (EVO),
Blattsalat mit Feldkräutern von Orto Felice und hausgemachtes Senfeis
- 19 - (3,7,10,*)

Orto Felice bei Borgo Cloz
- 17 - (12,*)

Hausgemachtes würziges Hefebrötchen, in Sojasauce marinierte Feigen,
Ziegenricotta von Zore, Minze, heimischer Rückenspeck (Lardo), Salzzitronen
- 17 - (1,3,6,7,12,*)

Prosciutto crudo di San Daniele 'Coradazzi' 18 mesi
- 15 - (-)

ERSTER GANG

Gyoza mit Füllung aus gegrillten Auberginen, Kirschtomaten-Confit,
Mozzarella aus der Käserei „Fattoria Gortani“ und Basilikumsauce
- 18 - (1,7,*)

Feine Tagliolini-Eiernudeln geschwenkt mit marokkanischen Salzzitronen,
friaulischen Haselnüssen und Salbeigelee
- 18 - (1,3,7,8,12,*)

Teigtaschen mit Bratenfleischfüllung und Butterschaum (Campolessi) mit zarter Lavendelnote
- 18 - (1,3,7,12,*)

Suppe oder Velouté des Tages, saisonal und tagesfrisch
- 14 - (-)

ZWEITER GANG

Gegrillte Picanha vom Rind, lauwarm in Scheiben serviert, Vorlaufmost
vom Pinot Nero „Ronco dei Frassini“, Campolessi-Ricotta und Sonnenblumen von Orto Felice
- 22 - (7,12,*)

Paniertes Freilandhühnchen aus heimischer Aufzucht mit Kräutern, geröstete Frühkartoffeln
vom Landwirtschaftsbetrieb „Uccellins“ und Tzatziki-Salsa
- 21 - (1,3,7,12,*)

Rinder-Burger vom Landwirtschaftsbetrieb „La Bolane“ im Kamado gegart, Spiegelei vom Bauernhof
„Sant'Eliseo“, gegrilltes Gemüse und hausgemachter Tomatenketchup
- 22 - (3,12,*)