



Borgo Cloz

Mit dem Begriff ‚Agriturismo‘ bezeichnet man eine Küche, die auf Rohstoffen basiert, die im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb oder in regionalen Betrieben erzeugt werden.

Für uns im Borgo Cloz bedeutet ‚Agriturismo‘ jedoch noch mehr: stets frische, regionale und saisonale Produkte auszuwählen; ihre Qualität durch respektvolle und innovative Zubereitungstechniken bestmöglich zur Geltung zu bringen; ihre Präsentation auf dem Teller sorgfältig zu gestalten und Ihnen einen möglichst aufmerksamen Service zu bieten.

Wir wünschen Ihnen ein genussvolles Erlebnis.

Federico e Lorenzo



Borgo Cloz

MENÜVERKOSTUNG BORGO CLOZ

Handgehacktes Tatar vom friulanischen Rind, verfeinert mit Borgo Cloz Olivenöl,
dazu in Asperum Midolini marinierte Puntarelle (Vulkanspargel), süßsaure Schalotten
und geräuchertes Eigelb von der Fattoria Sant'Eliseo

(3,12,*)

Gebackene Cavasso-Zwiebel (Slow Food Präsidium), gefüllt mit Formagella-Käse
von der Fattoria Gortani, gegart „sot la cinise“ in der Asche, dazu Muskat-Bernaise
und Chips aus Maismehl vom Antico Molino Persello

(3,7,12,*)

Hausgemachte Pilzteig-Cappelletti mit aparter Campolessi-Ricotta-Füllung,
dazu geschwenkte heimische Steinpilze, sauer marinierte Petersilienstängel
und Steinpilz-Consommé

(1,3,6,7,12,*)

Geschmorte Rinderbäckchen vom Gut La Bolane in „Rosso“ von Ronco dei Frassini,
dazu Kartoffelmousseline mit Borgo Cloz Olivenöl (EVO) und Mangold

(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

Handgehacktes Tatar vom friulanischen Rind, verfeinert mit Borgo Cloz Olivenöl,
dazu in Asperum Midolini marinierte Puntarelle (Vulkanspargel), süßsaure Schalotten
und geräuchertes Eigelb von der Fattoria Sant'Eliseo

- 19 - (3,12,*)

Gebackene Cavasso-Zwiebel (Slow Food Präsidium), gefüllt mit Formagella-Käse von der Fattoria Gortani,
gegart „sot la cinise“ in der Asche, dazu Muskat-Bernaise und Chips aus Maismehl
vom Antico Molino Persello

- 18 - (3,7,12,*)

Rinderzunge vom Holzkohlegrill mit Ketchup von eigenen Äpfeln und geröstetem Stängelkohl

- 18 - (9,12,*)

San Daniele-Schinken von „Coradazzi“, 18 Monate

- 15 - (-)

ERSTER GANG

Hausgemachte Pilzteig-Cappelletti mit aparter Campolessi-Ricotta-Füllung,
dazu geschwenkte heimische Steinpilze, sauer marinierte Petersilienstängel und Steinpilz-Consommé

- 18 - (1,3,6,7,12,*)

Teigtaschen mit Schmorbraten-Füllung, geschwenkt im eigenen Thymian-Jus

- 18 - (1,3,7,9,12,*)

Feines Risotto, cremig gerührt mit Hokkaidokürbis vom Gut Uccellins
und gesalzener Zitronenbutter, dazu Kürbis-Kombualgen-Jus, geröstete Kürbiskerne,
Salbeipulver und geräucherte Ricotta-Creme von Zore

FÜR MIND. 2 PERSONEN

- 18 - (7,9,*)

Suppe oder Velouté des Tages, saisonal und tagesfrisch

- 14 - (-)



Borgo Cloz

À-LA-CARTE-MENÜ

ZWEITER GANG

Gebratene Stelze vom heimischen Hausschwein mit Chardonnay-Jus von Ronco dei Frassini,
dazu geröstete Polenta und Schwarzkohl
- 22 - (12,*)

Friulanisches Kaninchen vom Holzkohlegrill mit einer feinen Füllung
aus Salsiccia und Steinpilzen, dazu Kartoffel-Kürbis-Gratin
- 22 - (*)

Geschmorte Rinderbäckchen vom Gut La Bolane in „Rosso“ von Ronco dei Frassini,
dazu Kartoffelmousseline mit Borgo Cloz Olivenöl (EVO) und Mangold
- 22 - (9,12,*)

- 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.

GEDECK - 3,5 -
Das Gedeck beinhaltet eine Verkostung unseres eigenen
nativen Olivenöls extra „Borgo Cloz“.
Jede weitere Ölzugabe kostet 0,80 €.



	BOTTIGLIA	CALICE
Bollicina metodo classico Brut Nature <i>Etichetta "Blu"</i>	38.5	6
Bollicina metodo classico Brut Nature <i>etichetta "Rossa"</i>	70	
Chardonnay 2023	36	5,5
Chardonnay 2022	40	
Chardonnay 2021	75	
Sauvignon 2022	36	5
Sauvignon 2021	50	
Sauvignon 2020	55	
Pinot Nero 2024	36	5,5
Pinot Nero 2022	70	
Pinot Nero 2021	75	
Bianco 2021	22	3,5
Rosso 2021	22	3,5
VINI DOLCI		
Ramandolo DOCG Valle Ombrosa (500 ml)	35	7,5
Ramandolo DOCG Ca' Felice (500 ml)	35	7,5
Ramandolo <i>passito</i> DOCG La Roncaia (375 ml)	25	7,5
Picolit DOCG Azienda Agricola Sara&Sara (375 ml)	35	10
Picolit DOCG La Roncaia (375 ml)	28	7,5
Birre dell'Agribirrificio Villa Chazil - Nespolo (UD) <i>secondo disponibilità</i>		5,5
Acqua naturale microfiltrata L. 0,75		2,5
Acqua frizzante microfiltrata L. 0,75		2,5
CAFFETTERIA I l l y C a f f è		
Caffè		2
Caffè macchiato		2
Caffè decaffeinato		2,2
Orzo		2,2
Orzo-Ginseng		2,2
Caffè corretto		2,7