

*Benvenuti*

*a*



*Borgo Ronchetto*  
\*\*\*\* *Relais & Gourmet*



**La Nina: portata di Crostacei dalle barche di Chioggia**

Scampetti e Gamberi Rossi

**La Pinta : composizione di Molluschi nostrani in conchiglia**

Cappesante, Canestrelli, Ostriche

**La Santa Maria: Carpacci e Tartare a modo nostro**

Tonno, Branzino, Salmone

**La Flotta: la Nina, la Pinta e la Santa Maria**

degustazione dei nostri Crudi

**Scampetti o Gamberi Rossi**

**Ostriche**



Invitiamo la gentile clientela di segnalare tempestivamente eventuali intolleranze alimentari, saremo lieti di venire incontro alle Vostre esigenze

Carpaccio di Branzino marinato su misticanza di Mele,  
Carciofi e Montasio stagionato

“Roast beef” di Tonno con Crostoni caldi e  
salsa leggera al Rafano e Yogurt

### I Nostri Gratinati

Crema di Patate e Spinaci con Rana Pescatrice  
sfumata al Marsala

Selezione dell'Adriatico al Vapore con sapori Autunnali



Invitiamo la gentile clientela di segnalare tempestivamente eventuali  
intolleranze alimentari, saremo lieti di venire incontro alle Vostre esigenze

Spaghettoni caserecci con Broccolo verde  
e Vongole Veraci

Risotto delle Abbadesse mantecato con Cappelletti,  
Finocchietto selvatico e Pomodoro Confit  
(Min. 2 Persone)

Raviolo di Zucca padellato con battuto  
di Triglia al Timo

Chicche di Patate al Granchio Reale e Finferli del Cadore

Tagliatella all'Aragostella e Crostacei su  
Crema dolce di Porro



Invitiamo la gentile clientela di segnalare tempestivamente eventuali  
intolleranze alimentari, saremo lieti di venire incontro alle Vostre esigenze

Rosa di Spigola con vele di Zucca,  
Salsa Martini e Pepe rosa

Spiedo di Trota Salmonata al Guanciale  
cotto alla Griglia con le sue Guarnizioni

Seppie di Barena in Umido con Polentina

Scampi Reali alla Griglia

Doratura di Paranza con Lame di Verdura

Composizione di Mare grigliata



Invitiamo la gentile clientela di segnalare tempestivamente eventuali  
intolleranze alimentari, saremo lieti di venire incontro alle Vostre esigenze

## ANTIPASTI

Culatello di Sauris al Prosecco con Misticanza  
e Pera glassata

Cestino di Carta da Musica con dadolata di Tofu,  
Carciofi e Petto d'Oca

L'Autunno Veneto del Borgo  
(Sopressa, Polenta, Chiodini, Morlacco)

Crema di Zucca gratinata con Crostone al Gorgonzola  
e Mandorle filettate

## PRIMI PIATTI

Tagliatelle caserecce all'Uovo padellate  
al Ragù di Germano Reale

Ravioli di Zucca con Castagne e Pecorino di Pienza  
al Burro di Malga

Risotto della Abbadesse all'Amarone e Casatella Trevigiana  
mantecato al San Daniele  
(Min. 2 Persone)

Chicche di Patate con Chiodini e Guanciaie croccante



Invitiamo la gentile clientela di segnalare tempestivamente eventuali  
intolleranze alimentari, saremo lieti di venire incontro alle Vostre esigenze

## PIATTO FORTE

Millefoglie di Scottona alle Erbe Fini saporita  
alla Senape leggera

Ruspante di Voliera ripieno con "Pevarada" alle Castagne

Guancetta di Vitello al Refosco dal Peduncolo Rosso e  
Bramata delicata

La nostra Composizione Vegetariana

**Tagliata di Roast Beef**

(A scelta: al Rosmarino, Rucola e Grana o all'Aceto Balsamico)

**Filetto di Manzo**

(A scelta: alla Griglia o al Pepe verde)



Invitiamo la gentile clientela di segnalare tempestivamente eventuali  
intolleranze alimentari, saremo lieti di venire incontro alle Vostre esigenze

# Al Ronchetto

*Un abbrivio di sole  
si allarga  
inonda la conca.  
Accoccolato  
sulla riva dell' argine  
sospeso nella luce  
sta "Il Ronchetto"  
come solida barca  
per pause felici.*



*Nell'aria  
di pesco e rosmarino  
cogliamo il fremito  
dei gelsi  
gli aromi dell' orto  
profumo di pesci al cartoccio  
un salmo d' acqua  
tra i sassi.*



*Laggiù sul dosso  
sappiamo la casa delle fate\*  
con il melograno  
acceso di frutti  
silenziosa  
tra memorie di "Sillabari".*

*Qui tra gli alberi e il fiume  
soffeggia il vento  
in do minore.*

*Rina Dal Zilio*

\* così chiamata la casa di campagna dello scrittore G. Parise, a Salgareda



... per valorizzare i prodotti locali e i Presidi Slow Food  
che sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura,  
basata sulla qualità, sul recupero dei saperi e delle tecniche produttive tradizionali,  
sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale.