

BORGO  
CONDÉ



WINE RESORT

SFIZIOSITA' DEL BORGO... fino alle 19:00

- Tris di salumi Selezione "Zavoli" € 14
- Tris di formaggi Selezione Italia vs Francia € 14
- Mozzarella fritta € 12

... I DRINK DEL GIORNO € 12

“ROMANTIC DIVINO” € 60 – WINE PAIRING € 25

Fossa e Zucca

Semi Sfere di Pecorino di Fossa I.g.p e Squacquerone di Romagna D.o.p.  
crema di zucca arrosto e peperoncino

*Sangiovese Superiore '19, Condè*

Caramelle di salsiccia di mora, stracchino “Mambelli” e broccoli

*Sangiovese Predappio MGA '16, Condè*

Cotoletta

Ispirandosi alla “petroniana” bolognese, con limone fermentato

*Sangiovese Predappio MGA Riserva '13, Condè*

*Acqua e servizio pane artigianale con Olio Evo Condè inclusi*



**di Canossa**

La pasta di Canossa è un prodotto a "Km 0", realizzato con ingredienti freschi e locali che sostengono l'agricoltura locale e garantiscono un prodotto di alta qualità.

Solo grano duro 100% italiano delle campagne ferraresi, trafilata al bronzo. La lunga essiccazione, fino a 14 ore, favorisce la giusta porosità e consistenza e sprigiona tutto il sapore vero di una volta, unico ed autentico



Lenticchia biologica della Valmarecchia



Mora Romagnola e Bianca Romagnola

Questa tipologia di suino e questa tipologia di manzo originario della Romagna oggi è un **presidio Slow Food**.



La storia del Caseificio Mambelli è la storia di tre generazioni di casari, il racconto di una famiglia che si è dedicata con passione e competenza all'arte casearia. Nato nel 1972, conosciuto e stimato per la sua Ricotta di Romagna (ottenuta dal latte e non da siero)

“MASSERA” € 145 – WINE PAIRING INCLUSO

... *IN FINE*

Latte e biscotti € 13  
Spuma di latte, cannella e miele con biscotto toffee

Ricotta e amarene € 15  
Lingotto di mousse di ricotta, composta all'amarena e crumble al cioccolato

“Bomba” allo zabaione € 12

Cioccolato e arancia € 17  
Frangipane al cioccolato, composta di arance, crumble al cioccolato

Selezione di formaggi “Italia Vs Francia” € 22

Pomodori e fiori fritti

Fiore di zucca farcito di ricotta e culatello con crema di pomodorini bruciati

*Sangiovese Rosato '23, Condè*

Funghi e Mais

“Pulled” di finferli, salsa al mais bruciato, lingotto di polenta al burro e pop corn al tartufo

*Chardonnay '24, Condè*

Cappelletti in brodo di prosciutto

*Sangiovese Predappio MGA '16, Condè*



Filetto di manzo di razza romagnola al Sangiovese, variazione di patate

*Massera, Condè*




“Bomba” allo zabaione

*Albana passita, Bissoni*



*PER COMINCIARE...*

<b>Il Maritozzo</b>  Slow Food®	€ 20
Maritozzo artigianale, tartare di manzo razza romagnola, cipolla rossa e panna montata all'aglio	
<b>Coniglio e carote</b>	€ 20
Rollè di coniglio, patate e carote in consistenze	
<b>Mozzarella in carrozza</b>	€ 15
Mozzarella in pastella leggera con alice del Cantabrico, lardo di Mora romagnola e Saba	
<b>Funghi e mais</b>	€ 13
Pulled di finferli, salsa al mais bruciato, lingotto di polenta al burro e pop corn al tartufo	
<b>Fossa e zucca</b>  Slow Food®	€ 12
Semi-sfere di pecorino di Fossa I.g.p. e squacquerone di Romagna D.o.p., crema di zucca arrosto e peperoncino	

*LE PASTE!!*

<b>Risotto allo zafferano del Ventasso</b>  Slow Food®	€ 30
Con guancia di manzo al Sangiovese e porro fritto	
<b>Cappelletti in brodo</b>	€ 19
Farciti di parmigiano vacche rosse in brodo di prosciutto	
<b>Tagliatelle al ragù della Valmarecchia</b>  Slow Food®	€ 18
Ragù di lenticchie della Valmarecchia	
<b>Spaghetti di Canossa alle "poverazze"</b>	€ 19
Vongole dell'Adriatico, aglio nero, panure al peperoncino	
<b>Maltagliati con patate e provolone della Val Padana D.O.P.</b>	€ 16
<b>Caramelle di salsiccia di mora, stracchino e broccoli</b>  Slow Food®	€ 13

*PER CONTINUARE...*

<b>Filetto di manzo di razza romagnola</b>  Slow Food®	€ 36
Fondo al sangiovese, variazione di patate	
<b>Pluma di mora romagnola</b>  Slow Food®	€ 28
Ananas arrosto, salsa ai cachi e jalapeño	
<b>Baccalà alla romagnola</b>	€ 28
Trancio di baccalà di morro cotto a bassa temperatura, croccante di finta pelle al nero di seppia, battuto di patate al rosmarino, salsa "puttanesca" e terra di olive	
<b>Cotoletta...</b>	€ 24
Ispirandosi alla "petroniana" bolognese, con limone fermentato	
<b>Il mio cantuccio d'orto</b>	€ 22
Carote, asparagi, patate, sedano rapa e barbabietola in diverse consistenze, indivia alla brace e creme vegetali	

*... CONTORNI*

<b>Purè di patate</b>	€ 10
<b>Porcini alla brace</b>	€ 12
<b>Cicoria ripassata</b>	€ 10

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale di sala