



Tel. 02.23172187

info@ristoranteborsieri.it

Legenda: V - Vegetariano

### Antipasti / Starts

- Zucchine marinate al prosecco, zenzero, avocado e noci <i>Marinated zucchinis with Prosecco, avocado, ginger and nuts</i>	9.00	V
- Funghi porcini trifolati su crostone di polenta integrale <i>Mushrooms sautéed on polenta crust Porcini</i>	12.00	V
- Tomino croccante ripieno di cicoria <i>Crunchy cheese tomino stuffed with chicory</i>	12.00	V
- Tortini di zucca su fonduta di Squacquerone <i>Pumpkin pie on fondue Squacquerone</i>	12.00	V
- Mozzarella in crosta di Parma, mortadella, pistacchi e Squacquerone <i>Mozzarella in crust Parma's ham and pistachios Squacquerone</i>	12.00	
- Tagliere di formaggi misti con miele, noci e gnocco fritto <i>Mixed cheese, honey, nuts, chopping board and pan fried ravioli</i>	14.00	V
- <b>Gran misto di salumi emiliani con gnocco fritto, Squacquerone e verdure all'olio</b> <i>Our finest pan fried ravioli ,traditional appetizers sausages ,home made vegetables and Squacquerone</i>	15.00	
- Carpaccio di branzino marinato, avocado e pachino <i>Marinated sea bass filled with avocado and cherry tomatoes</i>	13.00	
- Gamberoni in salsa di acciughe <i>Prawns in anchovy sauce</i>	13.00	
- Dadolata di tonno crudo alla mediterranea <i>Mediterranean tuna tartare</i>	14.00	
- Calamari in salsa di agrumi con chips di platano <i>Squid with citrus scent and platano chips</i>	13.00	
- Polipo con patate ,olive taggiasche e pinoli <i>Octopus with potatoes and pistachios</i>	13.00	

## Primi / First

- Pisarei e fasoi Fresh small pasta with beans and ham pesto	12.00	
- Caramelle piacentine in crosta di Parmigiano Reggiano Candies ravioli with herbs and cheese in a light sage and butter sauce with veil of - Parmigiano Reggiano	13.00	V
- Tagliatelle alla Bolognese	12.00	
- Tortelloni di zucca granella di mandorle Pumpkin tortelloni pasta , grains of almonds	14.00	V
- Tagliatelle con funghi porcini Tagliatelle with porcini mushrooms	14.00	V
- Risotto Squacquerone e noci Risotto with Squacquerone ,cheese cream and nut	12.00	V
- Risotto salsiccia e funghi porcini Risotto with sausages and porcini mushrooms	14.00	
- Paccheri alla pescatora Paccheri with sea food	15.00	
- Spaghetti alla chitarra ,calamari e bottarga muggine Spaghetti with squid and mullet bottarga	14.00	
- Tagliatelle branzino ,pomodorini erbe aromatiche Tagliatelle ragù sea bass	14.00	

## Secondi / Second

- Parmigiana di melanzane Eggplant parmigiana	14.00	V
- Spadellata di salsiccia e porcini su crostone di polenta Sausage with porcini mushrooms on crust polenta	16.00	
- Tartar di fassona con salsine dello chef Beef tartar with sauces on spoon	17.00	
- Filetto di maialino in crosta di Culatello di Zibello, senape all'antica e balsamico Pork fillet wrapped in the Culatello di Zibello, senape and balsamic vinegar	18.00	
- Tagliata di manzo a scelta Beef slices grill on choice	20.00	

- Cotoletta alla Emiliana, prosciutto di Parma, scaglie di parmigiano e riduzione al balsamico <i>Milanese with Parma's ham, flakes of Parmesan cheese and balsamic</i>	22.00
- Stracotto di manzo alla piacentina con soufflé di patate <i>Beef stew "piacentina" with potatoes soufflé</i>	18.00
- Polipo croccante su crema di ceci al profumo di menta <i>Crispy octopus on chickpea cream</i>	20.00
- Filetto di tonno al sesamo con cipolle caramellate <i>Grilled tuna fillet with sesame granules and caramelized onions</i>	19.00
- Filetto di branzino in acqua pazza <i>Grilled tuna fillet with sesame granules and caramelized onions</i>	19.00
- Calamari alla diavola con erbe stufate <i>Deviled calamari with stewed herbs</i>	16.00

## Dessert

- Selezione di dolci produzione propria giornaliera <i>Our dessert daily selection</i>	6.00
---	------