

Bienvvenue

chez

Borgo Antico

Le Restaurant

Genni Storici

Il locale è situato all'interno di un palazzo ristrutturato risalente al 1350, adiacente all'arco dell'Achilla, reperto storico interno del Castello dei Vulpiani.

Nel basso medioevo fu utilizzato dalla Famiglia dei Vulpiani in un primo periodo come granaio e successivamente come cantina.

Il Comune di Recanati ha origine proprio da questo Castello che nel 1200 circa decise di unirsi politicamente con il Castello di Monte San Vito ed il Castello di Monte Morello (ove è situata la dimora del poeta Giacomo Leopardi), distanti l'uno dall'altro pochi centinaia di metri; da tale cornice storica prende nome "Il Borgo Antico".

Antipasti

*Prosciutto di Carpegna, caciotta biancolina
e confettura di mele rosse dei Monti Sibillini (7)* € 13,00

Salumi e Formaggi tipici Marchigiani (1/7/8/12) € 13,00

*Petto d'oca e Speck d'anatra affumicata
asparagi selvatici e caprino al pepe (7/12)* € 15,00

Jamon Iberico de Bellota € 18,00

*Flan al Tartufo e funghi porcini
su fondue di formaggio (1/7)* € 9,00

Mozzarelle al Tartufo (1/7) € 10,00

Burratina Pere e Miele (7) € 9,00

*Uova di Quaglia
nido di pasta kataifi, asparagi selvatici (1/3/9)* € 9,00

*Tagliere di Formaggi
confettura e Frutta (7/8)* € 14,00

Pane e coperto € 3,50

Carpacci

<i>Filetto di Vitello</i> <i>cioccolato bianco e Frutti tropicali (6/7/8)</i>	€ 15,00
<i>Bovino Stagionato (America)</i> <i>vinaigrette di lamponi</i>	€ 15,00
<i>Bovino Marinato (Argentina)</i> <i>profumi e colori</i>	€ 15,00
<i>Tartare di Filetto Marchigiano 150 g. (3/7/10)</i>	€ 25,00
<i>Carpaccio di Finocchio con scaglie di Parmigiano</i> <i>e salsa al melograno (7)</i>	€ 10,00
<i>Carpaccio di Avocado e Ananas</i> <i>al pepe verde</i>	€ 10,00

Allergeni:

i nostri prodotti possono contenere sostanze alimentari incluse nell'elenco degli allergeni es.: cereali contenenti glutine, frutta secca a guscio, arachidi, latte e derivati, uova e derivati ecc... si raccomanda di chiedere al personale eventuali informazioni in merito.

Delizie

<i>Foie Gras d'oie - Tartufo Nero estivo (7/12)</i>	€ 24,00
<i>Foie de Canard - Gelato Mela Verde e Calvados (1/7)</i>	€ 24,00
<i>Salmone affumicato marinato perle di salmone (7)</i>	€ 15,00
<i>Gamberi in veste Kataifi gelato di frutta tropicale (1/5/7)</i>	€ 16,00
<i>Filetti di Acciughe (mar Cantabrico) stracciatella di burrata (7)</i>	€ 15,00

*In questo locale si servono prodotti freschi e surgelati
che vengono specificati a richiesta del Cliente.*

Primi Piatti

<i>Ravioli al Tartufo Porcini (1/3/7)</i>	€ 13,00
<i>Ballanzoni con Crema di Parmigiano, spinaci e tartufo estivo (3/7/10)</i>	€ 13,00
<i>Fiocchi con formaggi e pere, salsa al limone (3/5/6/8)</i>	€ 12,00
<i>Chitarrine stile Colmegna (7/8/9)</i>	€ 12,00
<i>Fettuccine Porcini Pomodori secchi granella di Pistacchi (1/3/8)</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti alla Carbonara (1/3)</i>	€ 12,00
<i>Riso Nero con Fondue di Formaggio e Pere (7/8)</i>	€ 15,00
<i>Riso in stile Sri Lanka (1/4/8/14)</i>	€ 16,00
<i>Scrigni Cacio e Pepe, Guanciale Croccante (1/3/7)</i>	€ 12,00
<i>Chitarrine Gamberi e Papavero (1/2/3/4/7)</i>	€ 16,00

Zuppe

<i>Lady Curzon (Riv.)</i>	€ 7,00
<i>Vellutata al Profumo di Curry (1/3/7/9)</i>	
<i>Vellutata di Foie Gras d'oie e Tartufo Nero (1/7/9/12)</i>	€ 7,00
<i>Zuppa di Farro e Legumi (1/4/7/8/9/12)</i>	€ 7,00
<i>Vellutata di Asparagi (1/7)</i>	€ 7,00
<i>Indian style Shrimp Soup (1/7)</i>	€ 15,00

Contorni

<i>Insalata mista</i>	€ 6,00
<i>Radicchio alla Griglia</i>	€ 5,00
<i>Patate fritte</i>	€ 5,00
<i>Olive all'Ascolana (1/7)</i>	€ 7,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 7,00
<i>Rösti</i>	€ 8,00

Carni Speciali

<i>Filetto di Bovino adulto</i>	€ 24,00
<i>Filetto al Tartufo (7)</i>	€ 30,00
<i>Filetto di Maiale in Agrodolce Piccante con patatine (8/9)</i>	€ 20,00
<i>Filetto di Vitello con Funghi porcini, castagne e cioccolato Fondente Valrhona</i>	€ 28,00
<i>Tournedos Rossini (1/12)</i>	€ 30,00
<i>Controfiletto di Vitello ai Semi di Senape e Arancia (1/7/10)</i>	€ 28,00
<i>Tagliata di Angus America bacche di pepe rosa marinato in aceto balsamico e spezie fresche</i>	€ 28,00
<i>Sashi Beef Finlandese</i>	€ 35,00
<i>Agnello Scottadito (1/3)</i>	€ 20,00
<i>Minifalda de Magyu Spagna</i>	€ 35,00
<i>Bisonte Canadese</i>	€ 35,00

In Padella

Mignon al profumo di Senape delicato € 27,00
French Fries (7/10)

Filetto al Pepe e Limone/ Arancio (1/7) € 28,00

Emincé di Vitello alla Zurighese (7) € 26,00

Specialità Indiane

Pollo Balti € 28,00
al profumo di Cardamomo (1/10/8/5)

Riso al profumo d'Oriente con pesce e verdure € 30,00
(1/2/4/5/7/8/9/10)

Gamberoni Tropicali alla griglia € 32,00
code di Gamberi in Bombay Curry (1/2/4/5/7/8/9/10)

Filetto Hawaii € 30,00
Curry medio piccante (1/5/7/8/9/10)

- (1) - *Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;*
- (2) - *Crostacei e prodotti derivati;*
- (3) - *Uova e prodotti derivati;*
- (4) - *Pesce e prodotti derivati;*
- (5) - *Arachidi e prodotti derivati;*
- (6) - *Soia e prodotti derivati;*
- (7) - *Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);*
- (8) - *Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*) noccioline (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;*
- (9) - *Sedano e prodotti derivati;*
- (10) - *Senape e prodotti derivati;*
- (11) - *Semi di sesamo e prodotti derivati;*
- (12) - *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;*
- (13) - *Lupini e prodotti a base di lupini;*
- (14) - *Molluschi e prodotti a base di molluschi;*
- (15) - *Gelatina*



Borgo Antico

Le Restaurant

Vous Souhaite

Bon Appétit