CAFFE' DEL BORDUCAN
ROMANTICO E MEMORIABILE

Antipasti

Uovo barzotto crema di patate e porri, scaglie di Bitto e tartufo nero	19
Baccalà mantecato alla veneziana con crostini di polenta caldi	22
Terrina di lingua di vitello con salsa verde	17
Scaloppa di Foie Gras, pera cotta al vino rosso e speziata	28
Vellutata di zucca con zola piccante, nocciole tostate e gocce di balsamico	17

Primi

Tagliolini fatti in casa ai 30 tuorli, ragù anatra sfumato all'Elixir al Borducan e il suo fondo di cottura	20
Tagliolini al tartufo nero e funghi porcini	20
Tortelli di luccioperca con burro e salvia	22
Risotto cacio e pepe con gamberi rossi e salsa all'erba cipollina	26
Gnocchi di zucca, amaretti, crema di foie gras, mostarda cremonese	19

Secondi

Manzo cotto all'olio con salsa al Borducan e millefoglie di patate al tartufo	35
Coscia d'anatra confit e crema di zucca	30
Lavarello alla mugnaia, patate al prezzemolo e burro nocciola alla salvia	30
Trancio di Baccalà in oliocottura con salsa al lemongrass	35

Dessert

Torta Borducan con farina di nocciole, cioccolato fondente ed Elixir Al Borducan	7
Tiramisù con l'Elixir 3 Fiori	7
Bella Elena tradizionale con pere e glassa di cioccolato	9
Sbrisolona con Elixir Borducan (per 2 persone)	14

Menu Signature
- 90 -

Il menù degustazione è disponibile solo se scelto da tutti i commensali al tavolo

Soft-Boiled Egg
Potato and leek cream, Bitto cheese shavings and black truffle

Veal Tongue Terrine
Green sauce

Homemade Tagliolini with 30 Egg Yolks
Duck ragù deglazed with Elixir al Borducan and its cooking jus

Olive Oil-Poached Beef
Borducan sauce and potato fritter with truffle

Borducan Cake
Hazelnut flour, dark chocolate and Elixir al Borducan

Coperto: 4 *euro a persona*

CAFFE' DEL BORDUCAN
ROMANTICO E MEMORIABILE

Antipasti

Soft-boiled egg with potato and leek cream, shavings of Bitto cheese and black truffle	19
Venetian-style whipped salt cod with warm polenta crostini	22
Veal Tongue Terrine with Green Sauce	17
Foie Gras escalope, red-wine-poached spiced pear	28
Velvety pumpkin soup with spicy Gorgonzola, toasted hazelnuts and drops of balsamic glaze	17

Primi

Homemade 30-yolk tagliolini, duck ragù deglazed with Elixir al Borducan, served with its own jus	20
Black truffle tagliolini and Porcini Mushrooms	20
Zander tortelli with butter and sage	20
Cacio e pepe risotto with red prawn and chive sauce	22
Pumpkin gnocchi, amaretti, foie gras cream and Cremona-style mostarda	26
	19

Secondi

Olive oil-braised beef with Borducan sauce and truffle potato mille-feuille	35
Duck leg confit and pumpkin cream	30
Lavarello (whitefish) à la meunière, parsley potatoes and sage brown butter	30
Oil-poached salt cod loin with lemongrass sauce	35

Dessert

Borducan Cake with Hazelnut Flour, Dark Chocolate and Elixir al Borducan	7
Tiramisù with Elixir 3 Fiori	7
"Belle Hélène" dessert with pears and chocolate glaze	9
Sbrisolona with Elixir Borducan (for 2 people)	14

Menu Signature
- 90 -

The tasting menu is available only when chosen by all guests at the table

Venison Carpaccio with Borducan sauce

Vegetable Flan with Taleggio cheese cream

Homemade Tagliolini Made with 30 Egg Yolks, duck ragù deglazed with Elixir al Borducan and its own cooking jus

Slow-Cooked Beef in Oil with Elixir al Borducan sauce and whipped potatoes

Borducan Cake made with hazelnut flour, dark chocolate and Elixir al Borducan

Cover charge: €4 *per person*