

La nostra filosofia

Era il 2016, passeggiando con Michael, il carlino perfetto padrone di casa, nei vicoli del Borgo Antico di Bassano in Teverina è nata l'idea di riportare in visita questo angolo di Paradiso. All'inizio era solo un sogno, meraviglioso e folle ma pur sempre un sogno, che dopo il primo incontro con l'amministratore della società proprietaria degli immobili commerciali è diventata una follia comune; giorno dopo giorno il sogno ha preso forma coinvolgendo nella mia follia un caro amico, creativo per indole e attore per lavoro, ed è così che il sogno è diventato realtà.

Il sogno era di creare un "rifugio" che ci riportasse indietro nel tempo ai sapori delle nonne, cibi semplici ma dai sapori definiti, dove il pomodoro sa di pomodoro e l'insalata sa di insalata, sapori che solo la natura con le sue stagioni e la terra con i suoi nutrienti sanno dare

fu così che ho abbandonato la giacca e cravatta e un comodo ufficio in centro, abbiamo dismesso lustrini e paillettes, del mondo dello spettacolo, e abbiamo ripreso il cammino che molti anni fa aveva iniziato Mario Castellacci (autore, regista e ideatore di tanti spettacoli televisivi e teatrali) che questo sogno lo aveva avuto 40 anni prima di noi.

La pace e la tranquillità, i colori tenui della natura e, soprattutto, il rispetto dei sapori, dei profumi e dei tempi che la natura detta da sempre sono diventati la nostra missione, al "Ristorante Borgo Antico" utilizziamo esclusivamente materie prime a Km Zero, dove le verdure e la frutta vengono coltivate negli orti a valle del paese, come da secoli fanno i contadini locali, e le carni provengono da animali allevati liberi. Ai prodotti locali abbiamo aggiunto i tanti prodotti tipici regionali come il radicchio tardivo Igp di Treviso che ci viene coltivato da un piccolo produttore della Marca Trevigiana, raccolto e spedito in giornata in modo che arrivi nella nostra cucina la mattina dopo... e così via per le altre "perle" di sapori unici che ci offre la nostra meravigliosa penisola

nel frattempo la "Locanda del Borgo Antico resort" da piccola Locanda è cresciuta in "Albergo diffuso di charme, con camere e Appartamenti /suite sparsi tra gli angoli più suggestivi del Borgo Medievale.

Il futuro: il sogno continua
ed è in continua evoluzione.....

N.B. Siamo molto sensibili verso le persone che soffrono di intolleranze alimentari, motivo per cui il nostro personale è preparato ad assistervi nella scelta delle pietanze. E importante che ci segnali sempre le tue intolleranze al fine di poterti consigliare nel migliore dei modi.

Grazie!

"Non un ristorante di lusso ma una casa privata raffinata"

(Alfredo Beltrame)

Per iniziare:

dopo la premessa fatta ci scusiamo se non siamo in grado di fornire la classica lista delle pietanze ma sarebbe un'impresa assai ardua visto che i nostri piatti sono l'espressione della più semplice cucina regionale italiana, e soprattutto secondo offerta giornaliera delle materie prime

Il Percorso dei sapori: € 18,00 cad

(per minimo 2 porzioni)

sono il sunto della nostra filosofia preparati con materie prime allevate e/o coltivate come si faceva un tempo, nel rispetto dei ritmi che la natura detta da sempre e soprattutto con una tracciabilità totale.

7 piccoli cocchi con 7 degustazioni sfiziose che cambiano a seconda della stagione, in un susseguirsi di sapori e profumi presentati nella giusta sequenza.

Ma ricorda che non mancheranno mai:

La treccia di Bufala campana Dop € 16,00

Prodotta con il 100% di latte bufalino, da animali cresciuti liberi al pascolo nella zona di produzione

I salumi del Montello Igp: € 18,00

(dicembre/giugno)

salumi prodotti da un piccolo artigiano che alleva i maiali allo stato brado e produce i salumi con le ricette tramandate in famiglia e stagionati in cantina per mesi.

La Sopressa veneta, i salami di casa, il prosciutto cotto alla brace, la pancetta, il "musetto"

il prosciutto crudo stagionato 18 mesi: € 20,00

una minuscola produzione di collina, semidolce, tracciamento totale solamente sale e condimenti segreti e una lunga stagionatura in cantine areate al punto giusto

I funghi Porcini "Alessandro" con parmigiano Vacche rosse 36 mesi: € 25,00

(solo in stagione)

Porcini rigorosamente freschi e Italiani, saltati in padella e gratinati al forno con rosmarino e scaglie di parmigiano Vacche rosse 36 mesi

Il Carpaccio di filetto di Fassona con salsa "Carpaccio", 80 gr. : € 25,00

la ricetta originale che Giuseppe Cipriani ideò per la grande mostra sulle opere del grande artista

La Tartare di Chianina: € 25,00

Condita secondo la ricetta classica (rosso d'uovo, filetto di alici. Prezzemolo. Battuto di scalogno, capperi, cognac, succo di limone, Worcester Sauce

I Porcini alla Griglia : € 25,00

(solo in stagione)

Il riso, le paste e

Secondo stagione i condimenti cambiano ma non mancano mai:

Il "Fieno di Canepina": € 16,00/22,00

una sorta di capello di angelo sottilissimo tipico dei Canepina, che la tradizione esige sia cotto in abbondante acqua per non più di 2 minuti quindi asciugato in un panno di lino e tuffato nel suo condimento, in moda che ne assorba al massimo profumi e sapori.

La pasta di Gragnano del "Pastificio dei Campi" € 15,00/20,00

È considerata la migliore pasta di Gragnano. Prodotta esclusivamente con grano coltivato. Molito e lavorato a Gragnano. E' la pasta usata dai grandi chef stellati in tutto il mondo

"Su Flindeu": € 30,00

È considerata la pasta più costosa e rara al mondo, prodotta solo da 4/5 famiglie in un piccolo paese del Nuorese con un procedimento antico di 1000 anni che non prevede nessun tipo di macchinario ma esclusivamente dalle abili ed esperte mani, essiccata al sole su un telaio di foglie di asfodeli e fatta essiccare all'aria; Era la pasta prodotta nelle notti del 1 maggio e del 4 ottobre per la festa del Santo patrono e si usava esclusivamente con il brodo di pecora, noi la cuociamo nel brodo di gallina e poi condita con tartufo nero e colatura di Alici di Cetara.

Il riso Carnaroli del Vercellese "Acquerello" invecchiato 7 anni: € 18,00/22,00

Il riso grezzo viene fatto invecchiare 7 anni in silos a temperatura controllata inferiore ai 15°. L'amido si stabilizza e durante la cottura si disperde meno, ogni singolo chicco aumenta la capacità di assorbimento dei condimenti. Ideale per i risotti.

Gli gnocchetti di patate: € 15,00/18,00

Piccole perle di sapore impastate solamente con le patate del nostro orto, uova e farina, condite con pomodoro fresco e profumatissimo basilico

Le orecchiette di grano arso: € 18,00

La storia del grano arso è una storia di duro lavoro e tanto ingegno. Nel '700 i ricchi proprietari terrieri Pugliesi si accorsero che dopo la mietitura una moltitudine di povera gente si addentrava nei campi per raccogliere il grano caduto durante la mietitura, da qui l'idea di dare fuoco ai campi subito dopo la mietitura in modo da evitare tale pratica...Ma l'ingegno, o la fame, hanno fatto sì che il grano bruciacchiato fosse una meraviglia della natura, da qui l'abitudine di tostare il grano appena dopo la mietitura per ricavare appunto la farina di grano arso. Il condimento perfetto sarà con le cime di rapa, olio della Toscana, alici di Cetara, aglio rosso e peperoncino!

La zuppa "Covata" € 16,00

E' la rivisitazione di una antica zuppa in uso già nel '500 nelle campagne della Marca Trevigiana. Una buona gallina casereccia cotta in brodo, sminuzzata, messa in tegame con strati alterni di gallina, parmigiano e pane raffermo inzuppato nel brodo e quindi "Covata" lentamente in forno per almeno una notte intera

La Pasta e fagioli Di Arturo: € 15,00

la pasta e fagioli nella classica ricetta Veneziana servita calda o fredda a seconda della stagione di tutte le nostre paste abbiamo anche la versione senza glutine

I condimenti di pasta e riso secondo la stagione:

Porcini freschi Nazionali, (maggio-novembre)

con preferenza dalla terra di Toscana, quando disponibili, o di provenienza Calabra o Trentino

asparagi selvatici: (marzo-maggio)

raccolti esclusivamente nelle valli adiacenti il nostro Borgo

Zucca e castagne di Soriano: (ottobre-dicembre)

Zucca Marina di Chioggia e castagne di Soriano, microclima, sole e terra fertile, nulla di più

Il ragù bianco di Chianina: (sempre disponibile)

Il sugo di Oca o Papera muta: (sempre disponibile)

Secondo l'offerta del pollaio utilizziamo le nostre Papere mute o, quanto disponibili, le Oche Nostrane

N.B: la differenza dei prezzi delle paste e dovuta ai vari condimenti

I piatti forti

Lo spiedo completo: € 28,00

I primi documenti conosciuti che parlano dell'esistenza e dell'uso dello spiedo per cuocere le carni sono i poemi omerici, composti probabilmente attorno al IX° secolo A.C., i quali raccontano vicende finali della guerra di Troia e l'avventuroso ritorno a casa del sagace vincitore di quella guerra, il re di Itaca Ulisse.

Già nel primo libro dell'Iliade, Omero descrive la preparazione d'un banchetto con la cottura delle carni allo spiedo:

sale di salina, pepe, rosmarino salvia e mirto, ottime carni, tanta passione e pazienza.

E noi lo serviamo, a richiesta, con un'antica salsa piemontese. " Il Bagnetto verde"

Le Tagliate: € 26,00/32,00

Controfiletto di vitellone allevato libero con un leggero filo di grasso naturale, cottura a pietra lavica rovente a 220° Sale di salina e il condimento decidetelo voi secondo stagione e soprattutto secondo il gusto personale.

Il Filetto di Fassona: € 32,00/40,00

Il Filetto di vitellone di Fassona allevato in libertà, la carne più morbida per eccellenza da gustare secondo gusti

Ai 3 pepi (nero della Cayenna, Verde del Madagascar e rosa del Cile)

Alla griglia, per assaporarne in pieno i sapori e i profumi

Ai Porcini: cotto in padella con una dadolata di funghi porcini

La cotoletta alla Milanese: € 28,00

la vera ricetta della cotoletta alla milanese: nodino di vitello, panato 2 volte, precotto in poco olio evo e poi finito di cuocere nel burro chiarificato, il simbolo per eccellenza della cucina Milanese

Il pesce su prenotazione e soprattutto secondo ciò che il mare offre in giornata:

tutti i nostri secondi piatti sono guarniti con il contorno di stagione abbinato, per ogni altra richiesta si rivolga al cameriere che è in grado di consigliarla al meglio

Il re della tavola: Il Tartufo: nero estivo, nero pregiato, Bianchetto e Bianco Pregiato di Alba

Secondo le sue stagioni : (prezzo per 10 Gr.)

Nero estivo	(Maggio / settembre)	€ 10,00
Nero Pregiato	(dicembre a/marzo)	€ 25,00
Nero uncinato	(ottobre/gennaio)	€ 20,00
Bianco pregiato	(settembre/gennaio)	€ da 50,00
Bianchetto	(gennaio /aprile)	€ da 40,00

Dedichiamo questo menù a coloro che ci hanno insegnato e fatto comprendere il mondo dell'ospitalità e che hanno portato nel mondo la cucina di classe Italiana, in tempi ancora lontani dalla globalizzazione e dalle mode: "Alfredo Beltrame" e" Arturo Filippini" fondatori del "Toulà"

***Non dimenticate di risparmiare un piccolo spazio per i nostri dessert, preparati sempre e rigorosamente in casa
con materie prime di eccellenza e con frutti che spesso sono raccolti selvatici nel bosco***

Euro 8,00

“ La golosità ha sull’amore mille vantaggi.

Ma il più importante è che, mentre bisogna essere in due per abbandonarsi all’amore,

si può praticare la golosità da soli,

anche se l’abate Morellet ha detto:

“Per mangiare un tacchino al tartufo bisogna essere in due: il tacchino e se stessi”.

(Guy de Maupassant)

Il Tiramisù

Sono tante le presunte paternità di questo dolce oramai divenuto internazionale ma per noi è nato a Treviso, e questa è la ricetta originale di Alfredo Beltrame:

Savoardi fatti in casa, mascarpone freschissimo di Malga, rosso d’uovo da galline ruspanti,

buon caffè e una lacrima di marsala

Il Millefoglie

Freschissima e soffice crema Chantilly con sfoglie croccantissime caramellate

I dessert di stagione

Con i frutti che la stagione offre

I Semifreddi

Secondo stagione; a rotazione

Bellini: Pesca e Prosecco, fresco e profumato

Porto e castagne: sapori forti

Nocciola e rum; esotico e deciso

e non finisce qua

a fine pasto chiedi la carta dei dessert al cameriere