

BORGO
CONDÉ



WINE RESORT

“ROMANTIC DIVINO” € 60 – WINE PAIRING € 25

Fossa e Vigna..rola

Semi Sfere di Pecorino di Fossa I.g.p e Squacquerone di Romagna D.o.p.
con salsa alle fave e paprika, fave e piselli freschi, carciofi croccanti
*Semisphere of Pecorino di Fossa I.g.p and Squacquerone cheese
with fava and paprika sauce, fresh fava beans and peas, crispy artichokes
Sangiovese Superiore '19, Condè*

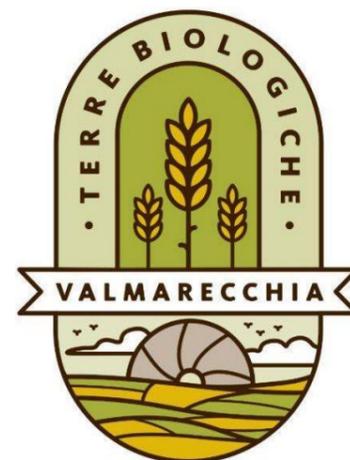
Cappellacci...

Ripieni di manzo sfilacciato e cipolle stufate
*Stuffed with frayed beef and stewed onions
Sangiovese Predappio MGA '16, Condè*

Cotoletta...

Ispirandosi alla “petroniana” bolognese, con limone fermentato
*Inspired by the bolognese “petroniana,” with fermented lemon
Sangiovese Predappio MGA Riserva '13, Condè*

Acqua e servizio pane artigianale con Olio Evo Condè inclusi



Lenticchia biologica della Valmarecchia



Mora Romagnola
Azienda Zavoli

Questo suino originario della Romagna oggi è un **presidio Slow Food.**



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



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” € 125 – WINE PAIRING INCLUSO

Langhe e Romagna

Tonno di coniglio, insalata giardiniera
Rabbit “tuna” and pickled vegetables
Chardonnay '24, Condè

Pomodori e fiori fritti

Fiori di zucca in tempura, farciti di ricotta vaccina razza romagnola e Culatello, su uno specchio di pomodorini bruciati e limone
Squash blossoms in tempura, stuffed with Romagna-raised cow ricotta and Culatello, on a bed of burnt tomatoes and lemon
Sangiovese Rosato '23, Condè

Ravioli ai 6 formaggi e tartufo

farfalle di stracchino e pecorino scoparolo, burro fuso, pecorino di fossa, cialda al parmigiano
salsa al formaggio erborinato e tartufo
stuffed with stracchino and scoparolo pecorino cheese, melted butter pecorino di fossa cheese
parmesan wafer, blue cheese sauce and truffle
Sangiovese Predappio MGA '16, Condè

Mora e mele

Pancia di maiale di mora romagnola, salsa alla mela verde con sedano e lime, cipolla e cavolo croccante
Romagna braised pork belly, green apple sauce with celery and lime, onion and crispy cabbage
Massera, Condè

Bruschetta al pomodoro

Pane fritto, chutney di pomodoro, pepe e basilico, gelatine di yogurt
Fried bread, tomato, pepper and basil chutney, yogurt jellies
Arrocco Fattoria Zerbina

Acqua e servizio pane artigianale con Olio Evo Condè inclusi

PER COMINCIARE...

Fossa e Vigna..rola € 15

Semi Sfere di Pecorino di Fossa I.g.p e Squacquerone di Romagna D.o.p. con salsa alle fave e paprika, fave e piselli freschi, carciofi croccanti
Semisphere of Pecorino di Fossa I.g.p and Squacquerone cheese with fava and paprika sauce, fresh fava beans and peas, crispy artichokes

Langhe e Romagna € 15

Tonno di coniglio, insalata giardiniera
Rabbit "tuna" and pickled vegetables

Semplici Canocchie € 18

Carpaccio di canocchie dell'Adriatico, gel di canocchie, salsa allo yogurt e all'olio ghiacciola Chiara Condello, sale dolce di Cervia e basilico
Carpaccio of Adriatic shrimp, shrimp gel, yogurt sauce and with Chiara Condello olive oil, sweet Cervia salt and basil

Pomodori e fiori fritti € 14

Fiori di zucca in tempura, farciti di ricotta vaccina razza romagnola e Culatello, su uno specchio di pomodorini bruciati e limone
Squash blossoms in tempura, stuffed with Romagna-raised cow ricotta and Culatello, on a bed of burnt tomatoes and lemon

LE PASTE!!

Cappellacci... € 18

Ripieni di manzo sfilacciato e cipolle stufate
Stuffed with frayed beef and stewed onions

Tagliatelle al ragù della Valmarecchia € 16

Ragù vegetariano a base lenticchie della Valmarecchia
Vegetarian ragout made with lentils from Valmarecchia

Spaghetti di Canossa alle "poverazze" € 18

Vongole fresche, aglio nero, salsa al prezzemolo e panur al peperoncino
Fresh clams, black garlic, parsley sauce and chili panur

Ravioli ai 6 formaggi e tartufo € 22

farciti di stracchino e pecorino scaparolo ,burro fuso, pecorino di fossa, cialda al parmigiano salsa al formaggio erborinato e tartufo
stuffed with stracchino and scaparolo pecorino cheese, melted butter pecorino di fossa cheese parmesan wafer, blue cheese sauce and truffle

PER CONTINUARE...

Mora e mele € 22

Pancia di maiale di mora romagnola, salsa alla mela verde con sedano e lime, cipolla e cavolo croccante
Romagna braised pork belly, green apple sauce with celery and lime, onion and crispy cabbage

Il mio cantuccio d'orto € 20

Carote, asparagi, patate, sedano rapa e barbabietola in diverse consistenze, indivia alla brace e creme vegetali
Carrots, asparagus, potatoes, celeriac and beet in different textures, barbecued endive and vegetable creams

Baccalà alla romagnola € 22

Trancio di baccalà cotto a bassa temperatura, croccante di finta pelle al nero di seppia, battuto di patate al rosmarino, salsa "puttanesca" e terra di olive
Sliced codfish cooked at low temperature, crispy cuttlefish ink faux skin, rosemary potato chop, "puttanesca" sauce and olive earth

Cotoletta... € 24

Ispirandosi alla "petroniana" bolognese, con limone fermentato
Inspired by the bolognese "petroniana," with fermented lemon

... IN FINE

Bruschetta al pomodoro € 14

Pane fritto, chutney di pomodoro, pepe e basilico, gelatine di yogurt
Fried bread, tomato, pepper and basil chutney, yogurt jellies

Latte e miele € 14

Bavarese al latte di mandorle, croccante alle mandorle e miele allo zenzero
Almond milk bavarois, almond crisp and ginger honey

Pera € 14

Ganache al mascarpone, morbido di pere cotte al vino
Mascarpone ganache, soft pears cooked in wine

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale di sala
For any food allergies or intolerances, please ask to the dining room staff