

BORGO
CONDÉ



WINE RESORT

Seasonality , Raw material , Recovery...

*Are the three protagonist of our Menù, harmoniously
blended by our Executive Chef Paola Guarino and her staff
in a wine-food combination, synthesis of quality and territory..*

Welcome to the Bistrot DiVino...

“Romantic DiVino” € 75 | Wine pairing € 25



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

“Sensazioni” € 90

Four courses selected by our Chef, featuring her most iconic dishes.

Four glasses of wine, Condé selection, curated by our sommelier.



Mora Romagnola e Bianca Romagnola
Questa tipologia di suino e questa tipologia di manzo originario della Romagna oggi è un **presidio Slow Food**.



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)

“Tradition and Wine” € 85 ; Wine Pairing € 45

... *IN FINE*

Welcome from the Chef

Il “Mascarpone” € 14
Valrhona milk and/or dark chocolate and/or red berry sauce

Tris of cold cuts Sel. Zavoli
“Smoked shoulder, coppa and cured sausage”

Le Pesche € 15
Grilled and caramelized peaches, fior di latte gelato, yogurt namelaka, and mint caviar

Sangiovese Superiore 2020

La “Nocciola” € 14
Hazelnut mousse, cocoa crumble, dark chocolate sorbet, and coffee wafer

“The Lasagna”

Sangiovese Predappio 2020

La “Meringa” € 14
Pavlova, white chocolate, lemon and pineapple gel, tropical fruit

Tortellini with cream

Sangiovese Predappio 2020

Selection of cheese “Italy Vs France” € 18

Local beef fillet, sangiovese sauce and potatoes

Sangiovese Predappio Riserva 2013

Mascarpone cheese and chocolate

Albana Passita – Bissoni 2023

For any intollerance or allergies, please, ask to the staff

Petit four

PER COMINCIARE...

Le Carote viola	€ 16
Purple carrot carpaccio, zucchini, mint, and pine nut gelato	
La Panzanella	€ 18
Mock panzanella tomatoes, osmosed cucumbers, basil gel, and datterini tomatoes	
Le Mazzancolle dell’Adriatico	€ 19
Roasted Adriatic tiger prawns, lime mayonnaise, and giardiniera salad	
L’Erbazzone	€ 16
Erbazzone cannolo, Swiss chard sauce, cicoli (pork cracklings), and walnuts	
La Tartare	€ 20
"Bianca Romagnola" beef tartare, with squacquerone cheese and smoked peaches	

LE PASTE!!

Il Risotto	€ 25
Creamed risotto with our house-smoked ricotta, eggplant jam, and fermented datterini tomatoes	
I Paccheri di Canossa	€ 28
With mantis shrimps and crustacens from Adriatic sea, semi dry tomatoes and basil gel	
I Ravioli “3 formaggi” with summer truffle	€ 26
Ravioli stuffed with Stracchino and Pecorino Scoparolo, served with Vacche Rosse Parmigiano Reggiano	
Gli Spaghettoni di Canossa	€ 23
With bread, butter and anchovies	
I Bottoni	€ 25
With Mora Romagnola sausage and stracchino, arugula pesto, and lemon	

PER CONTINUARE...

La Faraona	€ 22
Guinea fowl with a variation of bell peppers	
Pluma	€ 30
Of local black pork, agretti and our pink pepper	
La Sogliola	€ 32
Adriatic sole, “Mugnaia” style	
Cotoletta...	€ 27
With Parmesan cheese and culatello ham	
“L’Orto”	€ 26
Carots, asparagus, potatoes, seleriac and cabbage with difference consistence and vegetable cream	

... CONTORNI

Sour green beans	€ 10
Mashed potatoes	€ 10
Sauteed chicory	€ 10