

BORG
CONDÉ



WINE RESORT

Stagionalità, Materia prima, Recupero ...

*Sono i tre protagonisti assoluti del nostro Menù armoniosamente
amalgamati dall'Executive Chef Paola Guarino e dal suo staff,
in un connubio vino-cibo, sintesi di qualità e territorio...*

Benvenuti al Bistrot DiVino!

"Romantic DiVino" € 75 | Wine pairing € 25

*Tre portate scelte insieme tra tutti i commensali,
direttamente dalla carta!*

"Sensazioni" € 90

*Quattro portate scelte dalla nostra Chef, tra i suoi piatti più
iconici.*

*Quattro calici di vino, selezione Condé, scelti dal nostro
sommelier*



La pasta di Canossa è un prodotto a "Km 0", realizzato con ingredienti 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



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)

“Vini e Tradizioni” € 85 | Wine pairing € 45

... *IN FINE*

Il Mascarpone € 14
Cioccolata Valhrona al latte e/o fondente e/o salsa ai frutti rossi

Le Pesche € 15
Grigliate e caramellate, gelato al fior di latte, namelaka di yogurt e caviale di menta

La Nocciola € 14
Mousse, crumble al cacao, sorbetto al cioccolato fondente e cialda al caffè

La Meringa € 14
Pavlova, cioccolato bianco, gel di limone e ananas, frutta tropicale

Selezione di formaggi “Italia Vs Francia” € 18

Benvenuto della Chef

Tris di salumi di mora romagnola Sel. Zavoli
“Spalla cotta affumicata, Capocollo e Salsiccia stagionata”

Sangiovese Superiore 2020

La “Lasagna”

Sangiovese Predappio 2020

Tortellini alla panna

Sangiovese Predappio 2020

Filetto di manzo razza romagnola
Fondo al sangiovese, variazione di patate

Sangiovese Predappio Riserva 2013

Mascarpone e cioccolato

Albana passita – Bissoni 2023

Piccola pasticceria



Per eventuali intolleranze o allergie alimentari rivolgersi al personale di sala

PER COMINCIARE...

Le Carote viola	€ 16
In carpaccio, zucchine, menta e gelato ai pinoli	
La Panzanella	€ 18
Finti pomodori di panzanella, cetrioli in osmosi, gel di basilico e datterini	
Le Mazzancolle dell'Adriatico	€ 19
Arrostite, maionese al lime e insalata giardiniera	
L'Erbazzone	€ 16
In cannolo, con salsa di bietola, cicoli e noci	
La Tartare	€ 20
Di manzo razza "bianca romagnola", con squacquerone e pesche affumicate	

LE PASTE!!

Il Risotto	€ 25
Mantecato con ricotta da noi affumicata, marmellata di melanzane e datterino fermentato	
I Paccheri di Canossa	€ 28
Con le canocchie e i crostacei dell'Adriatico, pomodorini confit e gel di basilico	
I Ravioli "3 formaggi" con tartufo estivo	€ 26
Farciti di Stracchino e Pecorino Scoparolo, con Parmigiano vacche rosse	
Gli Spaghettoni di Canossa	€ 23
Pane, burro nostrano e alici	
I Bottoni	€ 25
Farcite di salsiccia di mora romagnola e stracchino, pesto di rucola e limone	

PER CONTINUARE...

La Faraona	€ 26
Con variazione di peperoni	
La Pluma	€ 30
Di mora romagnola, albicocche e spinaci freschi	
La Sogliola	€ 32
Dell'Adriatico, alla "Mugnaia"	
La Cotoletta	€ 27
Ispirandosi alla "petroniana" bolognese	
"L'Orto"	€ 26
Vegetali in diverse cotture e diverse consistenze	

... CONTORNI

Fagiolini all'agro	€ 10
Purè di patate	€ 10
Cicoria ripassata	€ 10

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari rivolgersi al personale di sala