

Ristorante Borgo di Vione



Aperto nel 2011 il Ristorante Borgo di Vione è meta di gite fuori porta, pranzi e cene di lavoro nonché cene romantiche a lume di candela.

Immerso nel Parco Sud Milano è situato nel Comune di Basiglio nella frazione di Cascina Vione.

La "Cascina" risale all'alto medioevo (anno 1086). Nel 1240 divenne proprietà dell'Abbazia di Chiaravalle i cui monaci cistercensi ne fecero una grangia.

Cascina Vione, con il suo mulino, è un luogo storico tutelato come bene architettonico nel suo insieme.

Tutto questo rende il Ristorante Borgo di Vione un posto esclusivo dove poter gustare piatti di qualità.

Allergeni – Allergen – Allergène
Regolamento EU n° 1169/2011 art.44



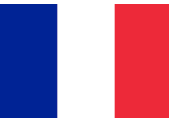
“Caro ospite/cliente. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”.



“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs”.



“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten”.



“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d’intollérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêt à vous conseiller de la meilleure façon”.

Sostanze allergeniche contenute in alcune delle nostre pietanze e bevande:

GLUTINE (1)
SOIA (2)
FRUTTA A GUSCIO (3)
ARACHIDI (4)
UOVA (5)
SESAMO (6)
LATTE (7)
PESCE (8)
CROSTACEI (9)
MOLLUSCHI (10)
SEDANO (11)
LUPINI (12)
SENAPE (13)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (14)



ANTIPASTI

Mortadella tartufata con focaccina calda ^(1,7) € 10

Burrata con pomodori secchi ^(7,11,12,14) € 11

Burratina affumicata con focaccia calda ^(1,7) € 11

Culatello di Zibello con focaccina calda ⁽¹⁾ € 14

Degustazione di salumi con gnocco fritto (piccola/media/grande) ⁽¹⁾ € 12/18/27

Tartare di salmone affumicato con crostini di pane e burro ^(1,7,8) € 12

Tartare di gamberi* rossi, su base di pomodori secchi, capperi,
olive e pane tostato (80 gr) ^(1,9) € 14

Polpo* con friarielli e burrata ⁽⁷⁾ € 14

Filetti di acciughe del Mar Cantábrico con crostini e burro di panna italiana ^(1,7) € 17

PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano trafilati al bronzo in salsa di pomodoro, burrata e
crema di pesto ^(1,7) € 11

Tagliolini, radicchio, zafferano e luganega ^(1,2,5,7,11,13,14) € 12

Risotto alla crema di mirtilli e Roquefort ⁽⁷⁾ € 14

Spaghetti alla chitarra ai tre pomodorini con pecorino romano D.O.P. ^(1,7,10) € 14

Risotto, fichi bresaola e castelmagno ^(7,14) € 15

Risotto, zafferano, code di gamberi* e pepe nero ^(7,9) € 14

Risotto, capesante, asparagi e polvere di peperone crusco ^(7,8,9,14) € 15

Spaghetti vongole e bottarga ^(1,10,14) € 15

Scialatielli ai frutti di mare* ^(1,2,3,5,6,8,9,10,11,13,14) € 16

SECONDI PIATTI

Misto di verdure con scamorza affumicata alla piastra ^(7,11) € 18

Cotoletta Vione con rucola e pomodorini ^(1,5) € 21

Tagliata di manzo con patate al forno saltate in padella € 24

Tartare di manzo all'olio di oliva e sale rosso € 24

Filetto di manzo alla griglia € 26

Costine di agnello ai ferri con patate al forno e salsa leggermente piccante € 30

Costata con patate arrosto e salsa tartara ^(5,8,11,13) € 30

Fiorentina alla brace, scaloppata, con patate al forno, verdure grigliate e sottaceti su carta musica (min. 1,2 Kg x 2 persone) ^(1,14) € 9,5/etto

Involtini di pesce spada ripieni ai pistacchi di Bronte in salsa mediterranea, (salsa di pomodoro, olive e frutto del capperi) con tortino di riso ^(1,7,8) € 22

Filetto di branzino al forno con spinacino saltato in padella ⁽⁸⁾ € 24

Tonno° scottato al sesamo con salsa di soia ^(2,6,8) € 25

Fritto di code di gamberi*, totani* e zucchine pastellate ^(1,9,10) € 25

FORMAGGI

Selezione di formaggi Beppino Ocelli (80 gr)

Formaggio di latte di vacca affinato in vinacce e vino barolo ⁽⁷⁾ € 8

Formaggio di latte di pecora e vacca al pepe nero e bacche rosa ⁽⁷⁾ € 8

Formaggio di latte di capra e vacca al fieno primaverile ⁽⁷⁾ € 8

Formaggio di latte di pecora e vacca in foglie di castagno ⁽⁷⁾ € 8

Piatti Speciali

ANTIPASTI

Lardo di Vione accompagnata da confettura di cipolle caramellate € 10

Insalata di carciofi crudi con scaglie di grana padano ⁽⁷⁾ € 13

Tortino di patate e funghi porcini con fonduta di formaggio di capra ^(2,7) €14

PRIMI PIATTI

Risotto alla crema di zucca, zola e bacon croccante ^(7,14) € 12

Risotto, acciughe del Mar Cantábrico, burrata e buccia di limone bio grattugiata ^(7,18,14) € 15

Pappardelle al ragù di cinghiale e funghi porcini ^(1,2,5,7,8,11,13,14) € 16

Risotto alla milanese con ossobuco in gremolada ^(7,11) € 32

SECONDI PIATTI

Ossobuco in gremolada ⁽¹¹⁾ € 26

Filetto di manzo alla senape antica con scaglie di grana padano ^(7,13,14) € 29

INSALATONE

Caesar Salad € 16

(Insalata romana, uovo sodo, scaglie di grana,
salsa Caesar, crostini di pane) ^(1,5,7)

Caesar Salad di pollo € 18

(Insalata romana, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, scaglie di grana,
salsa Caesar, crostini di pane) ^(1,5,6,7,8)

Del Pescatore € 18

(Insalata romana, tonno, code di gamberi*, salmone affumicato, polpo*,
salsa aurora, palmito) ^(2,5,7,8,9,11,13)

CONTORNI

Insalata mista in foglie € 5

Patate al forno € 5

Verdure alla griglia € 7

Patatine fritte* ⁽¹⁾ € 7

Coperto e pane fatto in casa € 3/p.p.

PIZZE

(Tutte le pizze sono a base di mozzarella di bufala D.O.P.)

Focaccia Semplice (olio, origano)⁽¹⁾ € 5

Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio d'oliva)⁽¹⁾ € 6,5

Margherita D.O.P. (pomodoro, mozzarella, basilico)^(1,7) € 8,5

Siciliana (pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi)^(1,8) € 9

Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)^(1,7) € 9

Patatina (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)^(1,7) € 9

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)^(1,7,8) € 10

Calabrese (pomodoro, mozzarella, 'nduja)^(1,7) € 10

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)^(1,7) € 10

Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano)^(1,7,8) € 10

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)^(1,7) € 10

Porrissima (pomodoro, mozzarella, zola, porri)^(1,7) € 10

Carbonara (mozzarella, pancetta affumicata, grana, uovo)^(1,7,8) € 10,5

Focaccia Primavera (insalata, prosciutto crudo, mozzarella)^(1,7) € 10

Tirolese (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck, trevisana)^(1,7) € 10,5

Tonno e Cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)^(1,7,8) € 10,5

Carlo Forte (pomodoro, mozzarella, tonno, pesto)^(1,7,8) € 10,5

Favolosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zola)^(1,7) € 10,5

4 Formaggi (mozzarella, zola, scamorza, grana)^(1,7) € 10

Golosona (pomodoro, mozzarella, carciofi rustici, salsiccia)^(1,7,14) € 11

Matrix (pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, cipolla)^(1,7) € 11

Crudo (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma)^(1,7) € 11

2 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi porcini* trifolati, prosciutto cotto)^(1,7) € 11

Ristorante Borgo di Vione

Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi porcini* trifolati)^(1,7) € 11

Tosta (pomodoro, mozzarella, funghi porcini* trifolati, scamorza affumicata)^(1,7) € 11

Buongustaio (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, olive nere)^(1,7) € 11

Fantastica (pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, wurstel)^(1,7) € 12

Carciofi e Bottarga (pomodoro, mozzarella, carciofi, bottarga)^(1,7,14) € 12

Friarielli & Salsiccia (mozzarella, friarielli e salsiccia)^(1,7,14) € 12

4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, prosciutto cotto, carciofi, olive)^(1,7,14) € 12

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, prosciutto cotto,
carciofi, olive)^(1,7,14) € 12

Montanara (pomodoro, mozzarella, funghi porcini* trifolati, salsiccia)^(1,7) € 12

Incanto (pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, bresaola)^(1,7) € 14

Mare e Monti (pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, gamberi*)^(1,7,9) € 14

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e trevisana)^(1,7) € 14

Pizza Vione (mozzarella e mortadella tartufata)^(1,7) € 14

Tutte le pizze possono essere preparate con l'impasto di farina di Kamut⁽¹⁾
+ €2,50/pizza

...ogni ingrediente aggiunto	€ 1,5
...tonno ⁽⁸⁾	€ 2,5
...acciughe ⁽⁸⁾	€ 2,5
...doppia mozzarella di bufala ⁽⁷⁾	€ 3,0
...doppio prosciutto crudo	€ 3,5
...doppi funghi porcini	€ 3,5

*Prodotto conservato a 0°C - °Prodotto abbattuto

Ristorante Borgo di Vione

DOLCI

(Pasticceria)

Tarte Tatin di mele con gelato alla crema^(1,5,6,7,13) € 7

Tortino morbido con cuore caldo di cioccolato e mascarpone^(1,2,3,5,7) € 7

Cheesecake morbida di Vione^(1,2,3,5,7,13) € 7

Tiramisù alla Nutella^(1,2,3,5,7) € 7

Torta al cioccolato morbida glassata (senza farina)^(2,3,5,7) € 7

Tiramisù alla crema di pistacchio di Bronte con amaretti e cuore di amarena^(1,2,3,5,7) € 8

Coppa Vione con crema al mascarpone, meringhe e fragole^(1,2,3,4,5,7,13) € 8

SEMIFREDDI

Crema al caffè glassata al cioccolato con granelle di nocciola^(3,7) € 6

Semifreddo al torroncino^(1,3,5,7) € 6

Tartufo al cioccolato^(1,3,5,7) € 6

Affogati al caffè^(1,3,5,7) € 8

Affogato al liquore^(1,3,5,7) € 6 più il costo del liquore scelto

Sorbetto a limone^(3,7) € 5

Sorbetto a limone e vodka^(3,7) € 6

Sorbetto a limone, mirto e pepe nero^(3,7) € 6

FRUTTA

Fragole € 7

Ananas € 7

Frutti di bosco di bosco (secondo disponibilità) € 10

Frutti di bosco di bosco (secondo disponibilità) con gelato alla crema^(5,7) € 12