

LA NOSTRA NUOVA STORIA



Borchiotto

LA CUCINA

MENÙ

CUCINA DI MARE E DI TERRA

Coperto 2€

IL GUSTO DI UN NUOVO INIZIO

Ci sono luoghi che cambiano indirizzo,
ma non la loro anima.

Borchiotto – La Cucina nasce da un nuovo inizio:
uno spazio pensato per accogliere, celebrare e
condividere.

Un ambiente elegante, una cucina a vista che racconta
ogni gesto, ogni preparazione, ogni dettaglio.

Qui la tradizione continua a vivere, ma con uno
sguardo contemporaneo. I sapori che hanno fatto
parte della nostra storia incontrano nuove idee,
ingredienti selezionati e una ricerca costante della
qualità.

Questo menù è il racconto della nostra cucina:
quella che rispetta le radici, valorizza il territorio e
rende speciale ogni occasione, da una cena tra amici
a un giorno da ricordare.

Benvenuti nella nuova casa di Borchiotto.
Benvenuti a **La Cucina**.



ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine

Frumento, segale, orzo, avena e derivati

2. Crostacei

E prodotti a base di crostacei

3. Uova

E prodotti a base di uova

4. Pesce

E prodotti a base di pesce

5. Arachidi

E prodotti a base di arachidi

6. Soia

E prodotti a base di soia

7. Latte

E derivati, incluso il lattosio

8. Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.

9. Sedano

E prodotti derivati

10. Senape

E prodotti derivati

11. Semi di sesamo

E prodotti a base di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti

Superiori a 10 mg/kg o litro

13. Lupini

E prodotti a base di lupini

14. Molluschi

E prodotti a base di molluschi

ANTIPASTI

DI TERRA

Il Tagliere del Borchiotto 30€

Selezione di salumi e formaggi,

boccone (x2 persone)

Allergeni: 7

Tagliere di Parma 12€

Selezione Egidio Bedogni

La Bufala 10€

Boccone di bufala 'Tenuta Doria' 250gr

Allergeni: 7

Il Carpaccio 13€

Carpaccio di manzo con dadolata

di bufala croccante, pomodorini

semi-dry e maionese

Allergeni: 3, 7, 10

Il Fiore di Zucca 9€

Fiore di zucca ripieno di ricotta del Valico,
salame Napoli e crema di zucchini (3 pezzi)

Allergeni: 1, 3, 7

La Parmigiana 9€

Parmigiana di melanzane

secondo la tradizione

Allergeni: 1, 3, 7

ANTIPASTI

DI MARE

Insalata di Mare 16€

Polpo, seppie, gamberi e olive

Allergeni: 2, 14

Carpaccio di salmone 15€

Scarola riccia, datterini, olive, capperi e stracciata

Allergeni: 3, 7, 10

Il Gambero 14€

Gamberi in panatura panko, salsa cocktail
e chips di patate (4 pezzi)

Allergeni: 1, 2, 3, 10

Cantabrico 12€

Crostone con burro e alici
del Cantabrico (4 pezzi)

Allergeni: 1, 4, 7

Coperto 2€

PRIMI

DI TERRA

Pasta e Patate 2.0 10€

Rigatoni con crema di patate, guanciale
e tarallo sbriciolato

Allergeni: 1, 7

Il Corbarino 12€

Spaghettoni con pomodorini di Corbara,
olio EVO e basilico

Allergeni: 1

Nerano 2.0 10€

Fusilli Sangiliano con crema di zucchini,
Provolone del Monaco e fiori di zucca

Allergeni: 1, 7

DI MARE

Scialatielli ai Frutti di Mare 13€

Scialatielli con frutti di mare

Allergeni: 1, 2, 14

Fagioli e Cozze 10€

La mia pasta e fagioli con le cozze

Allergeni: 1, 14

Gnocchetti della Casa 13€

Gnocchetti fatti in casa con crema
di zucchini e gamberi

Allergeni: 1, 2, 3, 7

SECONDI

BRACERIA

La Tagliata 20€

Con scaglie di Parmigiano Reggiano,
pomodorini e rucola

Allergeni: 7

Tagliata del Borchiotto 25€

Con lardo di Colonnata, nocciole,
miele e fili di peperoncino

Allergeni: 7, 8

Scottona 5€/etto

Selezione Borchiotto

Scottona 7€/etto

Selezione Premium

DI MARE

Frittura di Gamberi e Calamari 15€

Allergeni: 1, 2, 14

Baccalà alla Vecchia Napoli 16€

Baccalà fritto con scarola, capperi,
olive e pomodorini

Allergeni: 1, 4

Pescato del Giorno ~

*In base alla disponibilità
e alla stagionalità*

BIBITE

Acqua Naturale 2€

Acqua Frizzante 2€

Coca-Cola 3€
(33cl - vetro)

Fanta 3€
(33cl - vetro)

Sprite 3€
(33cl - vetro)

DOLCI

**Millefoglie Scomposta 6€
ai Frutti di Bosco**

Allergeni: 1, 3, 7

Tiramisù 5€

Allergeni: 1, 3, 7

Babà al Rum 5€

Allergeni: 1, 3, 7



UN FINALE DA RICORDARE

CUCINA DI MARE E DI TERRA
EVENTI ESCLUSIVI

Coperto 2€



Borchiotto

LA CUCINA