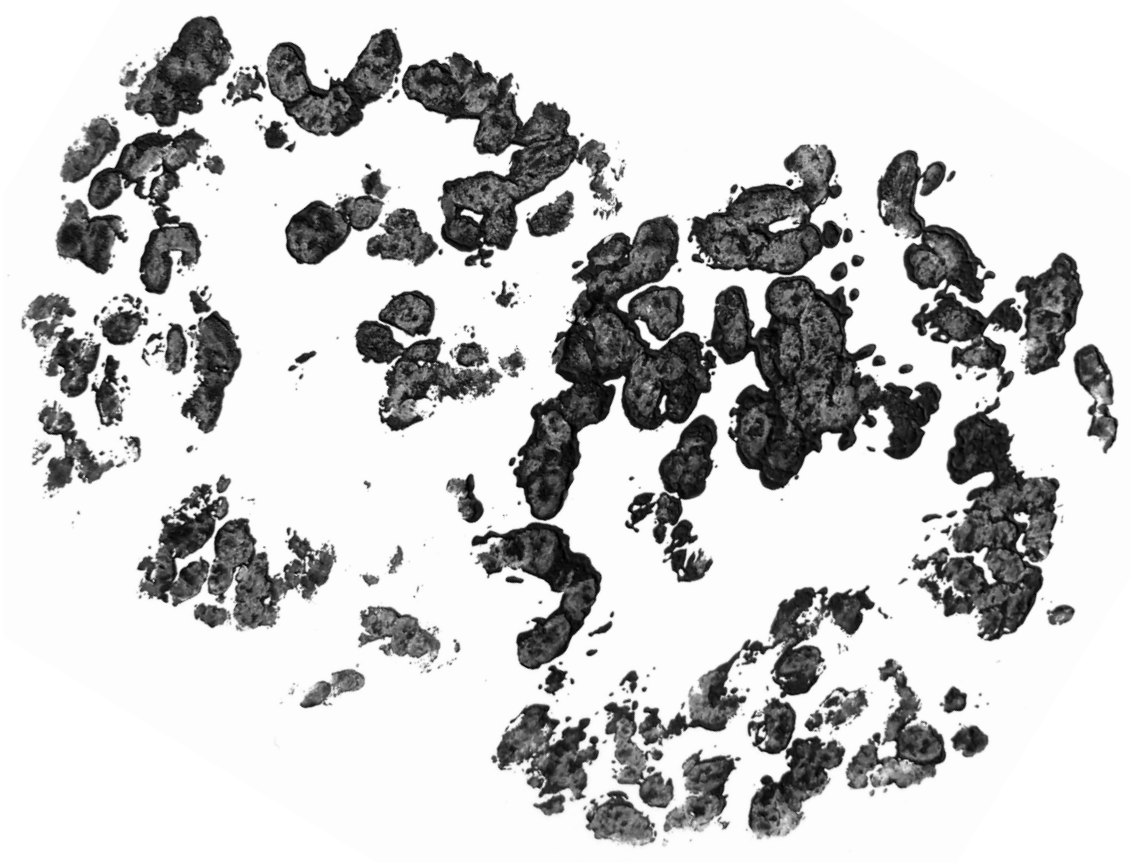
BORGOLUCE



Osteria

Tracce di una galletta di mais, printmaking su carta, 2025

Coltiviamo il rispetto della terra.

In Osteria Borgoluce portiamo in tavola storie che nascono nella nostra terra.

Il nostro menù è un racconto stagionale di ciò che coltiviamo, alleviamo e trasformiamo all'interno della tenuta: formaggi, salumi, carni, verdure, cereali, olio e vino. Ogni piatto riflette il ritmo della natura e il lavoro quotidiano di chi custodisce questo luogo.

Non troverai sempre gli stessi piatti, ma troverai sempre gli stessi valori: genuinità, stagionalità, identità.

Per iniziare

Mozzarella di Bufala su crema di cavolo nero, acciughe sangiolaro e briciole di pane al curry	15,00
Mortadella Borgoluce, focaccia e stracciatella di bufala	13,00
Battuta di carne di bufalo con porcini sott'olio	15,00
Prosciutto cotto fatto in casa con rafano grattugiato	13,00
Insalata di radicchio di Treviso, soppressa, formaggio Blu di Mandre al cubo, Noci Lara e mele waine rouge	13,00
Insalata tiepida di trippa, fagioli cannellini e cipollotto fresco	15,00

Primi

Tortelli di gallina e castagne al burro acido e fondo di cottura	16,00
Tagliatelle con ragù di coda di bue	16,00
Gnocchetti di ceci, cime di rapa e robiola di bufala *In abbinamento calice di Bubalà Incrocio Manzoni Marca trevigiana Borgoluce / 3,50*	16,00
Zuppa di funghi di bosco e pancetta croccante	16,00
Spaghetti di Gragnano con crema di formaggio Mandre e 4 pepi	15,00

Secondi

Maialino da latte cotto a b.t. con verdure e patate al forno	25,00
Scapino di bufalo brasato con patata schiacciata	25,00
Agnello razza Alpagota disossato al forno con verdure e patate al forno	25,00
Tagliata di manzo alla piastra con patate al forno	25,00
Stinco di manzo stufato con polenta di Mais Biancoperla e funghi barboni	25,00
Costata di manzo (1,000/1,500 Kg) con patate al forno	8,00/hg

Coperto 3,00

Per allergie e/o intolleranze alimentari, avvisare il personale di sala

Il nostro bollito

Un piatto che invita alla convivialità con semplicità ed eleganza.

Bollito misto di manzo, bufalo, cotechino, lingua di bufalo, gallina e nervetti.
Accompagnato da purè di patate o cicoria
Salse in accompagnamento: cren, salsa verde, giardiniera 35,00

Coperto 3,00

Per allergie e/o intolleranze alimentari, avvisare il personale di sala

Dessert

Yogurt di latte di bufala con noci Lara caramellate e miele millefiori		6,50
Tiramisù classico di Treviso		7,00
Crema al cardamomo con mele e crumble ai pinoli		8,00
Semifreddo al pistacchio con salsa alla melagrana		8,00
Tortina di cioccolato fondente con namelaka e salsa allo yuzu		8,00
Teneri al cioccolato *In abbinamento calice di Recioto della Valpolicella Ca' Rugate / 6,00*		5,00
Biscotti di nostra produzione *In abbinamento calice di Marsala Superiore Secco / 4,50*		5,00
Sorbetti e gelati di nostra produzione	a pallina	3,00

Coperto 3,00

Per allergie e/o intolleranze alimentari, avvisare il personale di sala

La carta vini Borgoluce

I nostri vini raccontano l'identità di un territorio dove la viticoltura è parte di un ecosistema agricolo sostenibile: pascoli, boschi, prati e seminativi convivono in equilibrio, generando biodiversità e valore.

Ogni etichetta nasce da vigne che coltiviamo con rispetto, seguendo i ritmi della natura e in armonia con il paesaggio che ci circonda.

Dalle bollicine del Prosecco Superiore D.O.C.G. alle vinificazioni più sperimentali, ogni calice riflette la nostra idea di agricoltura: tracciabile, genuina, circolare.

Vini Spumanti

PROSECCO

		CALICE	BOTTIGLIA
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut	lt. 0,75	4,00	19,50
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut	lt. 1,50		40,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry	lt. 0,75	4,00	19,50
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry	lt. 1,50		40,00

RIVE DI COLLALTO

Rive di Collalto Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut	lt. 0,75	4,50	24,00
Rive di Collalto Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut	lt. 1,50		48,00
Rive di Collalto Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry	lt. 0,75	4,50	24,00
Rive di Collalto Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry	lt. 1,50		48,00

VINI BIOLOGICI

Sui Lieviti a rifermentazione naturale in bottiglia Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Nature	lt. 0,75	4,50	22,00
Fotonico a rifermentazione naturale in bottiglia	lt. 0,75	3,50	19,50

ROSÉ

Rosariflesso Rosé Spumante Extra Brut	lt. 0,75	4,00	21,00
Rosariflesso Rosé Spumante Extra Brut	lt. 1,50		42,00

Vini Bianchi

Bubalà Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13 Marca Trevigiana I.G.T.	lt. 0,75	3,50	15,00

Vini Rossi

Cabernet Marca Trevigiana I.G.T.	lt. 0,75	3,50	15,00
Capifosso Rosso Marca Trevigiana I.G.T.	lt. 0,75	5,00	25,00
Gedeone Tai Rosso Marca Trevigiana I.G.T.	lt. 0,75	3,50	15,00