

Antipasti

Terrina di Brasato - 13

Brasato di manzo, con la giardiniera di verdure

Sformato di Carciofi - 13

Su crema di Fontina Aosta

I nostri laghi e il Carpione -17

Terrina di lavarello in Carpione con le sue verdure in gelatina agrodolce

Il piatto Gustoso

Uovo 63,5° - 17

Uovo di Parisi, crema di topinambur, tartufo nero, scaglie di Foie Gras e cialda croccante

Primi Piatti

Riso in Cagnun - 17

Riso bollito e saltato al burro e salvia, con i filettini di pesce Persico del Lago Maggiore leggermente panati

Carbonara di Carciofi - 19

Spaghettoni Felicetti, carciofini saltati, rosso d'uovo, una punta di curry e pecorino grattugiato

Crema di Cavolfiore e Calamaretti Spillo - 17

Vellutata di Cavolfiore, Calamaretti saltati aglio olio e lamelle di mandorle*

La Specialità

Tagliolini al Volo -17

*Pasta fresca fatta in casa con il ragù d'anatra confit, sfumato all'Elixir e profumo d'arancia**

Secondi Piatti

Filetto di Manzo al Borducan - 28

Filetto di Manzo Piemonte in salsa al Borducan, purè di patate ratte e verdure saltate

La Cacciagione delle Prealpi - 27

Sella di Cervo cotta come faceva la nonna, con la salsina ai lamponi e spinaci saltati

Sandra del Lago Maggiore - 27

Filetto di Luccio perca arrostito in padella, con la riduzione di vino rosso, scalogni caramellati*

Un piatto un po' Liberty

Daffy Duck è finito in Padella - 29

*Anatra all'arancia alla maniera del Borducan, petto laccato, sigaro di coscia confit e il suo fegato**

Menù del Cardinale – 47

Il menù del Cardinale è nato in occasione di una cena tenuta qui al Borducan il 5 luglio 2017, quando ci sono stati come ospiti il Cardinale Scola, il nuovo Arcivescovo di Milano ancora Monsignor Delpini e tutti i Vescovi dell'Arcidiocesi di Milano.

Per ragioni organizzative il menù viene servito per l'intero tavolo

I nostri laghi e il Carpione

Terrina di lavarello marinato con le sue verdure croccanti e le nostre salse all'agrodolce

Riso in “Cagnun”

*Riso bollito e saltato al burro del casaro e foglioline di salvia, servito con i filettini di Persico dorati**

Sandra del Lago Maggiore

*Filetto di Luccio perca arrostito in padella, con la riduzione di vino rosso, scalogni caramellati**

Tortino del Borducan

Preparato ogni giorno con Cioccolato Fondente Lindt, Nocciole piemontesi, un goccio dell'originale Elixir Al Borducan e infine ricoperto di glassa

Dessert:

Piatto di formaggi assortiti -16

Dolci -8

Per informazioni sugli allergeni, chiedi ai camerieri il menù con tutte le indicazioni.

**Prodotti congelati o surgelati durante la lavorazione o all'origine
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*