

Il Fiorile

ristorante & ospitalità

Borghetto di Borbera
Fraz. Castel Ratti

Tel. 0143 697303
Fax 0143 697947

info@ilfiorile.com
www.ilfiorile.com



Castel Ratti è un borgo di poche case, frazione di Borghetto, sospeso sul costone roccioso che domina le acque del torrente omonimo. Una natura dolce e forte, creata dall'incontro fra le ondulazioni della campagna piemontese e i primi contrafforti dell'Appennino, fa da sfondo al Fiorile, un cascinale ristrutturato in un frutteto all'antica, dove è piacevole sostarenella bella stagione. Altrettanto incantevole è, d'inverno, chiudersi nella sala del ristorante e osservare campi e boschi che sonnecchiano fra la nebbia e la brina, e invitano al calore antico della stufa a legna.

Per raggiungerci: uscita autostrada A7, casello di Arquata Scrivia/Vignole Borbera Seguire le indicazioni Val Borbera per circa 7 km. fino a Borghetto B., entrare nell'abitato e dopo averlo attraversato svoltare a destra per Castel Ratti.

Il Ristorante - Uno charme discreto, il fascino dell'antica semplicità: in un finenile riadattato Il Fiorile è un raccolto ristorante d'altri tempi scaldato dalla festosa atmosfera delle vecchie case di campagna e da un'ospitalità attenta e cordiale. È una meta d'elezione per chi vuole lasciare per pochi giorni la città e trascorrere un week-end imbandito di buoni cibi, tranquillità, natura, con proposte di escursioni in mountain-bike, passeggiate a cavallo e a piedi; alla sera sarà un piacere rituffarsi nell'atmosfera antica e rasseranente de Il Fiorile. **Specialità:** Estate: cannelloni all'erba amara con besciamella al Montebore, galantina di coniglio con verdure dell'orto, parfait alle nocciole con crema all'anice. Inverno: cappellacci di zucca con fonduta leggera al tartufo, stufato di cervo con castagna e mirtilli, soufflè di cioccolato.

75	2 giorni	15 giorni a gemaio/febraio							
75	19.30-22 weekend anche 12	30-35							

L'Ospitalità ★★★ affittacamere

Arredamento nello stile rilassante e gradevole delle nostre campagne con colori caldi e chiari, dettagli fioriti, mobili in cui lo stile rustico incontra le esigenze di relax e romanticismo.

15 posti	3 a 70€
1 a 60€	3 2 con cucina

Primavera Gastronomica

Mercoledì 25 aprile

ore 13

Torta Pasqualina e Panisette contadine
Coniglio in fricasea di verdure fresche e
fagiolane della Val Borbera
Vitello tonnato all'antica

Erbe di campo, caprini e ovette

Sorbetto alle fragole con salsa di
Timorasso

Caffè

€ 35,00 a persona, inclusi vini del territorio

Quenelle di risotto ai tre sapori
Ravioloni di Montebore al pomodoro
dolce e piccante

Costolette di agnello con battuto di
asparagi

Giovedì 1 novembre

ore 13

Soufflè di porcini con fonduta
Verdure al vapore con bagna caöda
Zuccotti di ricotta e cugnà di Timorasso

Crema rovesciata di mele Carle alla
cannella

Caffè

Paglia e fieno al sugo di selvaggina
Tortelli di zucca gratinati al cacio
tartufato

€ 40,00 a persona, inclusi vini del territorio

Galletto confit su crema di finocchi e
patate Quarantine