

IL RISTORANTE DEL BORGO

LA CAMPAGNA NEL PIATTO

Tartare di Fassona sull'osso Battuta al coltello servita su midollo gratinato con pane tostato aromatico, crema di Parmigiano Reggiano e riduzione di Aceto Balsamico 1.7	16
Crocchette di coda alla vaccinara Crema di scarola alla romana e cacao 1.3.4.9	14

Flan di ricotta alle erbe autunnali Funghi di stagione e spuma di Parmigiano Reggiano 1.3.7.9	15
La Campagna nel Piatto Crema di patate con verdure di stagione, briciole di pane aromatico e germogli 1	16

PRIMI PIATTI

Bottoni di carne Burro, Parmigiano Reggiano 30 mesi, noce moscata e saba 1.3.7	18
Orzotto mantecato alla zucca con ciauscolo, nocciole tostate, panna acida e vin brûlé 1.7.8	15

Gnocchetti alle cime di rapa con mandorle e paprica affumicata 1.3.8	14
Fusillone al ragù bianco di pecora Zabaione salato, polvere di acciuga, pecorino 1.3.4.7	16

SECONDI PIATTI

Guancetta di manza Fassona Patate dolci e cipolline 1.9	23
Filetto di maiale Salsa bernese, funghi e fondo ai frutti rossi 3.7.9	22
Pollo BIO Ripieno di speck e prugne, cicoria ripassata, chutney alle mele 10	20
Bistecca di cavolfiore Laccata alla soia e miele, mayo vegan alla senape, semi di sesamo 6.10.11	15

DOLCI

Tiramisù del Borgo 1.3.7	7
Crema Brulé alla camomilla e limone candito 1.3.7	7
Tortino fondente, salsa inglese all'Armagnac, panna e fiocchi di sale 1.3.7	8
Tartelletta al cioccolato bianco, frutto della passione, caramello e pistacchio 7.8	7
Mousse di marron glacé, cachi e cioccolato 7	8

I VINI

BOLLICINE

ALFIERE METODO CLASSICO ROSÉ - Croci Emilia Romagna - Barbera 60%, Bonarda 40%	33	FRANCIACORTA SATEN - Arcari e Danesi Lombardia - Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%	42
LEONARDO ALTA LANGA - Ferdinando Principiano Piemonte - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%	42	CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Pierre Gerbais Francia - Pinot Nero 50%, Chardonnay 25%, Pinot Bianco 25%	63

BIANCHI

COF CHARDONNAY - Necotium Friuli - Chardonnay 100%	23
RIESLING - Domaine Kumpf et Meyer Alsazia - Riesling 100%	32
COCAI - Vignale di Cecilia VENETO - FRIULANO 100%	24
BIANCO - Podere Concori Toscana - Pinot Bianco 60%, Chenin 40%	26

ROSSI

LANGHE NEBBIOLO - Ferdinando Principiano Piemonte - Nebbiolo 100%	26
CHIANTI CLASSICO RISERVA - Candialle Toscana - Sangiovese 94%, Malvasia Nera 6%	32
PINOT NOIR - Podere Concori Toscana - Pinot Nero 100%	36
VALPOLICELLA SUPERIORE - Monte Dall'Ora Veneto - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%	42

LE BIRRE

ALLA SPINA 2/4cl

ARTIGIANALE DEL MESE	5 - 7
----------------------	-------

IN BOTTIGLIA 33cl

HIBU - Dama Bianca White Ipa	8
HIBU - Trhibu Ipa	8
HIBU - Eil Belgian Ale	8
HIBU - Gotha Triple	8
BIRRIFICIO TRE FONTANE Trappista	8

AMARI, GRAPPE, DISTILLATI E VINI DA DESSERT

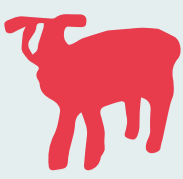
Amaro Jefferson	5
Amaro Formidabile	5
Amaro CalAmaro	5
Amaro del Capo	4
Amaro Lucano	4
Amaro Montenegro	4
Fernet Branca	4
Fernet Brancamenta	4
Limoncello Pallini	4
Sambuca Molinari	4

Dewar's Special Reserve	8
Berry Bros & Rudd - Islay	8
Berry Bros & Rudd - Sherry Cask Matured	8
Ron Colon Salvadoreño Coffee Infused	8
Ron Colon Salvadoreño RumRye	8
Grappa Nonino	5
Grappa Marzadro - 18 Lune	5

CASCINA BARICCHI - Regina di Felicità Piemonte - Moscato 100%	7 - 30
MARABINO - Moscato della Torre Sicilia - Moscato 100%	9
M.DE BARTOLI - Bukkuram Sicilia - Zibibbo 100%	9

ELENCI ALLERGENI

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



IL RISTORANTE DEL BORGO

STARTERS

Knife-Cut Beef Tartare 16
Served on a gratinate bone marrow with parmesan cheese cream, flavoured bread powder and balsamic vinegar reduction 1.7

'Vaccinara' tail croquettes 14
With cocoa and sautéed escarole 1.3.4.9

Ricotta cheese flan with autumnal herbs 15
Mushrooms and parmesan cheese foam 1.3.7.9

'Countryside' on your dish 16
Potatoes cream with seasonal vegetables, flavoured bread powder and buds 1

MAIN COURSES

Meat ravioli 18
With butter sauce, parmesan cheese, nutmeg and vinegar 1.3.7

Creamy burley with pumpkin 15
ciauscolo, toasted almonds, acid cream and vin brûlé 1.7.8

Turnip tops gnocchi 14
Almonds and smoked paprika 1.3.8

Lamb Ragù fusillone 16
Salty eggnog, anchovies powder and Pecorino cheese 1.3.4.7

SECOND COURSES

Beef cheek 23
Potatoes and onions 1.9

Pork fillet 22
Bérnaise, mushrooms and wild berries reduction 3.7.9

BIO chicken 20
Stuffed with speck and plums, sautéed chicory and apple chutney 10

Cauliflower steak 15
Lacquered with soy and honey accompanied with vegan mustard and sesame seeds 6.10.11

DESSERTS

Tiramisù 1.3.7 7

Creme brûlé with chamomile and candied lemon 1.3.7 7

Dark chocolate soufflé, Armagnac English sauce, whipped cream and salt flakes 1.3.7 8

White chocolate tartlet, passion fruit and pistachio 7.8 7

Marron glacé mousse, persimmon and chocolate 7 8

WINES

SPARKLING

ALFIERE METODO CLASSICO ROSÈ - Croci 33
Emilia Romagna - Barbera 60%, Bonarda 40%

LEONARDO ALTA LANGA - Ferdinando Principiano 42
Piemonte - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

FRANCIACORTA SATEN - Arcari e Danesi 42
Lombardia - Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

CHAMPAGNE EXTRA BRUT - Pierre Gerbais 63
Francia - Pinot Nero 50%, Chardonnay 25%, Pinot Bianco 25%

WHITE

COF CHARDONNAY - Necotium 23
Friuli - Chardonnay 100%

RIESLING - Domaine Kumpf et Meyer 32
Alsazia - Riesling 100%

COCAI - Vignale di Cecilia 24
VENETO - FRIULANO 100%

BIANCO - Podere Concori 26
Toscana - Pinot Bianco 60%, Chenin 40%

RED

LANGHE NEBBIOLO - Ferdinando Principiano 26
Piemonte - Nebbiolo 100%

CHIANTI CLASSICO RISERVA - Candialle 32
Toscana - Sangiovese 94%, Malvasia Nera 6%

PINOT NOIR - Podere Concori 36
Toscana - Pinot Nero 100%

VALPOLICELLA SUPERIORE - Monte Dall'Ora 42
Veneto - Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

BEERS

ON TAP 2/4cl

ARTIGIANALE DEL MESE 5 - 7

BOTTLES 33cl

HIBU - Dama Bianca 8
White Ipa

HIBU - Trhibu 8
Ipa

HIBU - Eil 8
Belgian Ale

HIBU - Gotha 8
Triple

BIRRIFICIO TRE FONTANE 8
Trappista

BITTERS, GRAPPAS, SPIRITS & DESSERT WINES

Amaro Jefferson 5

Amaro Formidabile 5

Amaro CalAmaro 5

Amaro del Capo 4

Amaro Lucano 4

Amaro Montenegro 4

Fernet Branca 4

Fernet Brancamenta 4

Limoncello Pallini 4

Sambuca Molinari 4

Dewar's Special Reserve 8

Berry Bros & Rudd - Islay 8

Berry Bros & Rudd - Sherry Cask Matured 8

Ron Colon Salvadoreño Coffee Infused 8

Ron Colon Salvadoreño RumRye 8

Grappa Nonino 5

Grappa Marzadro - 18 Lune 5

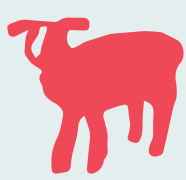
CASCINA BARICCHI - Regina di Felicità 7 - 30
Piemonte - Moscato 100%

MARABINO - Moscato della Torre 9
Sicilia - Moscato 100%

M.DE BARTOLI - Bukkuram 9
Sicilia - Zibibbo 100%

ALLERGEN LIST

1. CEREALS & DERIVATES 2. SHELLFISH 3. EGG 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOY 7. MILK 8. NUTS
9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULFUR DIOXIDE & SULPHITES 13. LUPINS 14. CLAMS



LA CANTINA DEL BORGO

I VINI

BOLLICINE

BOLLE BANDITE SUR LIE - Carolina Gatti 22
Veneto - Glera 100%

MOSSO - Sassopra 22
Lazio - Malvasia di Candia 50%, Trebbiano 50%

FRANCIACORTA - Azienda Agricola Solouva 32
Lombardia - Chardonnay 100%

FRANCIACORTA ROSÉ - Azienda Agricola Solouva 38
Lombardia - Pinot Nero 100%

BIANCHI, ROSATI & ORANGE

TERRA! - Villa Papiano 25
Emilia Romagna - Albana 100%

EUREKA - Marabino 25
Sicilia - Chardonnay 100%

GAVI MARNE BIANCO - Le Marne 22
Piemonte - Cortese 100%

HELLEN ORANGE - Valentina Passalacqua 28
Puglia - Greco 100%

MESDÌ ROSATO - Casina Bric 22
Sicilia - Chardonnay 100%

ROSSI

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE - Fatalone 28
Puglia - Primitivo 100%

AGRICOLAE - Soc. Agricola Crealto 28
Piemonte - Barbera 100%

CESANESE SILENE - Damiano Ciolli 28
Lazio - Cesanese d'Affila 100%

COTES CATALANES ROUGE - Domaine de Majas 30
Francia - Carignan 50%, Granache Noir 50%

VALPOLICELLA CLASSICO - Monte dall'Ora 24
Veneto - Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 30%

*TUTTI I VINI SONO DISPONIBILI IN MESCITA AL COSTO DI 7 EURO

I PIATTI DELLA CANTINA

I NOSTRI FRITTI

Suppli al Ragu 1.4 4

Crocchè di patate con Prosciutto di Praga, provola e mayo alla paprika 1.3.7 4

Zucchine fritte alla Romana 5 con mayo alle acciughe 1.3.4

Patate fritte del Borgo con sale alle erbe 1 5

Zeppoline fritte con cicoria, uvetta e salsa BBQ homemade 1 5

LE PIZZELLE

"MONTANARA" 4,5
con pomodoro BIO, pecorino DOP e basilico 1.7

"GOLOSA" 5
con Mortadella DOP, ricotta e pistacchio 1.7

"CARBONARA" 5
con zabaione salato, guanciale DOP e pecorino 1.3.7

I CROSTONI

Pomodoro e basilico 1 4,5

N'Duja di baccalà e cipolla rossa di Tropea 1.4.7 5

Stracciata di Andria, lardo e mosto cotto 1.7 7

Tagliere di salumi del Borgo 7 12

Selezione di formaggi nazionali, miele e noci 7.8 12

Spaghettil al pomodoro e basilico 1.9 11

Carbonara 1.3.7 13

Cacio e pepe 1.7 12

Zuppa del giorno con crostini di pane 1.7.9 12

L'uovo nell'orto 3.7 13
Uovo a 65 gradi, verdure di stagione salsa bernese

Cheeseburger di fassona 1.7.10 16
con fontina, cipolla caramellata, insalata, pomodoro, patate fritte e salse homemade

Contorno ripassato 6

Insalata mista 6

DAL FORNO

MARGHERITA 7,5
Pomodoro BIO, fiordilatte e basilico 1.7

MARGHERITA ARRICCHITA 11
Pomodoro BIO, bufala, Parmigiano Reggiano ed emulsione al basilico 1.7

QUATTRO FORMAGGI 11
Fiordilatte, ricotta di pecora, Montecapra, Parmigiano Reggiano e mix di erbe del nostro orto 1.7

DIAVOLA 11,5
Pomodoro BIO, fiordilatte e ventricina del Vastese, N'Duja di Spilinga e fili di peperoncino 1.7

CAPRICCIOSA 11,5
Pomodoro BIO, fiordilatte, funghi Champignons, uovo, prosciutto crudo, olive taggiasche e carciofini alla brace 1.3.7

NAPOLI 9
Pomodoro BIO, fiordilatte, alici di Cetara, polvere di capperi 1.4.7

VEGETARIANA 10
Fiordilatte, verdure BIO di stagione 1.7

BRONTE 12,5
Fiordilatte, mortadella Bologna IGP, stracciata di Andria e pistacchio di Bronte 1.7.8

MAMMA MARINA 12
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP, filetti di alici di Cetara, pomodorino confit, olive taggiasche, origano selvatico e olio EVO a crudo 1.4.7

PUGLIESE 12,5
Fiordilatte, stracciata di Andria, pomodorino semi-secco e olive taggiasche 1.7

BASSIANO 8,5
Focaccia con prosciutto crudo di Bassiano e stracciata di Andria 1.7

BOSCAIOLA 10
Fiordilatte, funghi Champignons e salsiccia 1.7

DOLCI

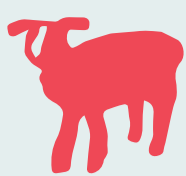
Tiramisù del Borgo 1.3.7 7

Crema Brulé alla camomilla e limone candito 1.3.7 7

Tortino fondente, salsa inglese all'Armagnac, panna e fiocchi di sale 1.3.7 8

ELENCO ALLERGENI

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



LA CANTINA DEL BORGO

WINES

SPARKLING

BOLLE BANDITE SUR LIE - Carolina Gatti 22
Veneto - Glera 100%

MOSSO - Sassopra 22
Lazio - Malvasia di Candia 50%, Trebbiano 50%

FRANCIACORTA - Azienda Agricola Solouva 32
Lombardia - Chardonnay 100%

FRANCIACORTA ROSÈ - Azienda Agricola Solouva 38
Lombardia - Pinot Nero 100%

WHITE, PINK & ORANGE

TERRA! - Villa Papiano 25
Emilia Romagna - Albana 100%

EUREKA - Marabino 25
Sicilia - Chardonnay 100%

GAVI MARNE BIANCO - Le Marne 22
Piemonte - Cortese 100%

HELLEN ORANGE - Valentina Passalacqua 28
Puglia - Greco 100%

MESDÌ ROSATO - Casina Bric 22
Sicilia - Chardonnay 100%

RED

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE - Fatalone 28
Puglia - Primitivo 100%

AGRICOLAE - Soc. Agricola Crealto 28
Piemonte - Barbera 100%

CESANESE SILENE - Damiano Ciolli 28
Lazio - Cesanese d'Affila 100%

COTES CATALANES ROUGE - Domaine de Majas 30
Francia - Carignan 50%, Granache Noir 50%

VALPOLICELLA CLASSICO - Monte dall'Ora 24
Veneto - Corvina 50%, Corvnone 20%, Rondinella 30%

*ALL WINES ARE AVAILABLE BY THE GLASS AT THE COST OF 7 EURO

THE DISH OF "LA CANTINA"

FRIED FOOD

Suppli al Ragu 1.4 4

Potatoes croquette
with ham, cheese and
paprika flavoured mayo 1.3.7 4

Fried zucchini accompanied
by anchovies mayo 1.3.4 5

Borgo French Fries 1 5

Salty doughnut with chicory,
raisins, and homemade
BBQ sauce 1 5

PIZZELLE

"MONTANARA" 4,5
Tomato sauce, pecorino cheese
and basil 1.7

"GOLOSA" 5
con Mortadella DOP, ricotta cheese
and pistachio 1.7

"CARBONARA" 5
Salty eggnog, pork cheek and pe-
corino cheese 1.3.7

BREAD CROUTONS

Tomato & basil 1 4,5

Cod flavoured n'duja
and onions 1.4.7 5

Creamy cheese,
lard and vinegar 1.7 7

Selection of Borgo's cured meats 7 12

Selection of Borgo's cheeses 7.8 12

Spaghetti with tomato and basil 1.9 11

Carbonara 1.3.7 13
Pasta with eggs, pork-cheek, pepper and pecorino cheese

Cacio e pepe 1.7 12
Pasta with cheese and pepper

Daily soup with crunchy bread 1.7.9 12

Egg cooked at low temperature with seasonal vegetables and bearnaise sauce 3.7 13

Fassona Cheeseburger 1.7.10 16
with fontina cheese, caramelized onion, green salad, tomato and french fries

Seasonal vegetables 6

Mixed salad 6

DAL FORNO

MARGHERITA 7,5
Tomato sauce, fiordilatte and Basil 1.7

MARGHERITA ARRICCHITA 11
Tomato sauce, buffalo mozzarella, parmesan cheese and
basil emulsion 1.7

FOUR CHEESES 11
Fiordilatte, goat cheese, ricotta, parmesan cheese
and herbs mix 1.7

PEPPERONI PIZZA 11,5
Tomato sauce, fiordilatte, spicy salami, n'duja 1.7

CAPRICCIOSA 11,5
Tomato sauce, fiordilatte, mushrooms, egg, Parma ham,
olives and grilled artichokes 1.3.7

NAPOLI 9
Tomato sauce, fiordilatte, anchovies and
capers powder 1.4.7

VEGETARIAN 10
Fiordilatte and seasonal vegetables 1.7

BRONTE 12,5
Fiordilatte, mortadella, creamy cheese
and pistachio 1.7.8

MAMMA MARINA 12
Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, confit toma-
toes, olives and oregano 1.4.7

PUGLIESE 12,5
Fiordilatte, stracciatella di Andria, pomodorino semi-secco
e olive taggiasche 1.7

BASSIANO 8,5
Fiordilatte, creamy cheese, semi-dried
tomatoes, olives 1.7

BOSCAIOLA 10
Fiordilatte, mushrooms and sausages 1.7

DESSERT

Tiramisù 1.3.7 7

Creme brulé with chamomile and candied lemon 1.3.7 7

Dark chocolate soufflé, Armagnac English sauce, whipped cream and salt flakes 1.3.7 8

ALLERGEN LIST

1. CEREALS & DERIVATES 2. SHELLFISH 3. EGG 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOY 7. MILK 8. NUTS
9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULFUR DIOXIDE & SULPHITES 13. LUPINS 14. CLAMS