

ANTIPASTI

Uovo carbonaro con cremoso al Pecorino Romano DOP, Guanciale croccate di Amatrice 1,3,7	11
Battuta di manzo Scottona stracciatella di Andria, datterino Vesuviano e tartufo nero estivo 7,9	15
Tagliere di salumi e formaggi Dop del territorio con miele e composte fatta in casa 7,6	13

PRIMI PIATTI

Pacchero trafilato al bronzo, ai tre pomodori con Basilico 1	13
Gnocchetto di patate, zucchine romanesche, stracciata di bufala e aglio nero 1,3,7	12
Fettuccina al ragù di cinghiale con ricotta affumicata 1,3,7	14
Tonnarello all'amatriciana estiva 1,3,7	11

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo 250 gr con radicchio trevigiano alla piastra e mosto cotto	25
Galletto al mattone con cicoria ripassata e miele di castagno	18
Polpo Rosticcato, patata mantecata, datterino confit e crumble di olive taggiasche 4,14	15

BURGER

Borgo Burger 180 gr di Manzo scottona, insalata, provola, porro caramellato, guanciale croccante e salsa bbq alle prugne 1,7,3,6,9	15
Classic Burger 180 gr di Manzo scottona, pomodoro, insalata, cipolla rossa di tropea caramellata, maionese alla senape antica 1,7,3,6,9	13
+ cheese	1,5

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



PIZZE

MARGHERITA Pomodoro, fiordilatte, basilico ^{1,7}	8	VEGETARIANA fiordilatte, verdure BIO di stagione ^{1,7}	10
BUFALINA CON EMULSIONE DI BASILICO Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano ed emulsione di basilico ^{1,7}	10	BOSCAIOLA fiordilatte, verdure BIO di stagione ^{1,7}	11
DIAVOLA Pomodoro, fiordilatte e ventricina del Vastese e N'Duja di Spilinga ^{1,7}	11	QUATTRO FORMAGGI Fiordilatte, ricotta di pecora, gongorzola, Parmigiano Reggiano ^{1,7}	12
MAMMA MARINA Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, filetti di alici di Cetara, pomodorino confit, olive taggiasche, origano e olio EVO a crudo ^{1,7,4}	12	BRONTE Fiordilatte, mortadella Bologna IGP, stracciata di Andria e granella di pistacchio ^{1,7,13}	13
CAPRICCIOSA Pomodoro, fiordilatte, funghi Champignons, uovo, prosciutto crudo, olive taggiasche e carciofini alla brace ^{1,7,3}	13	PIZZA SPECIAL DI STAGIONE ^{1,7,3,13}	14

CONTORNI

Patate al forno con erbe aromatiche	5
Verdure di stagione	4,5
Misticanza con pomodorini	4
Radicchio rosso Treviso alla brace	4,5

FRITTI

Crocchette di melanzane con salsa tzatzichi ^{1,7,3}	6,5
Suppli del Borgo ^{1,7,3}	3,5

BRUSCHETTE

Bruschetta ai tre pomodori e basilico ¹	4
Bruschetta con cuore di Burrata, salmone affumicato e lime ^{1,7,4}	5

DOLCI

Tiramisù ^{1,7,3}	6,5
Cheese Cake con geleé ai frutti di bosco ^{1,7,3}	7
Dessert del giorno ^{1,7,3}	6

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



STARTERS

Carbonaro egg with Pecorino Romano DOP cream and crispy cheek from Amatrice 1,3,7	11
Scottona beef tartare, stracciatella from Andria, datterino tomato from Vesuvio and black summer truffle 7,9	15
Platter of DOP local cold cuts and cheeses served with honey and handmade fruit compotes 7,6	13

FIRST COURSES

Bronze-drawn pacchero with three tomatoes and basil 1	13
Potato Gnocchetto, roman courgettes, buffalo stracciata and black garlic 1,3,7	12
Fettuccine with boar ragù and smoked ricotta cheese 1,3,7	14
Tonnarello estivo all'amatriciana 1,3,7	11

MAIN COURSES

Beef Steak 250 gr served with grilled radicchio from Treviso and boiled grape must	25
Rooster fired on brick with cicoria and chestnut honey	18
Grilled octopus, mashed potato, tomato and taggiasche olives crumble 4,14	15

BURGER

Borgo Burger Scottona beef 180 gr, salad, provola cheese, caramelised leek, crispy Cheek and plum bbq sauce 1,7,3,6,9	15
Classic Burger 180 gr Scottona beef, tomato, salad, caramelised red onion from Tropea, old-fashioned mustard maionnaise 1,7,3,6,9	13
+ cheese	1,5

LIST OF ALLERGENS 1. CEREALS AND DERIVATIVES 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOY 7. MILK 8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13. LUPINES 14. MOLLUSCS



PIZZE

MARGHERITA Tomato, fiordilatte cheese, basil 1,7	8	VEGETARIAN fiordilatte cheese, BIO seasonal vegetables 1,7	10
BUFALINA CON EMULSIONE DI BASILICO Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, parmesan cheese and basil emulsion 1,7	10	BOSCAIOLA Fiordilatte cheese, Champignons mushrooms and sausage 1,7	11
DIAVOLA Tomato, fiordilatte cheese, ventricina (spiced salami) from Vasto and N'Duja (spicy sausage) from Spilinga 1,7	11	QUATTRO FORMAGGI Fiordilatte cheese, ricotta cheese, gongorzola cheese, Parmigiano Reggiano 1,7	12
MAMMA MARINA Tomato, DOP buffalo mozzarella cheese, fillets of anchovies from Cetara, confit tomato, taggiasche olives, oregano and EVO oil 1,7,4	12	BRONTE Fiordilatte cheese, IGP mortadella from Bologna, stracciatella from Andria and pistachio kernels 1,7,13	13
CAPRICCIOSA Tomato, fiordilatte cheese, Champignons mushrooms, egg, ham, taggiasche olives and grilled artichokes 1,7,3	13	SEASONAL PIZZA SPECIAL 1,7,3,13	14

SIDE DISHES

Baked potatoes with herbs	5
Seasonal vegetables	4,5
Misticanza salad with tomatoes	4
Grilled red radicchio from Treviso	4,5

FRIED

Aubergines balls served with tzatzichi sauce 1,7,3	6,5
Suppli del Borgo 1,7,3	3,5

BRUSCHETTE

Bruschetta with three tomatoes and basil oil 1	4
Bruschetta with Burrata, smoked salmon and lime 1,7,4	5

DESSERTS

Tiramisù 1,7,3	6,5
Cheese Cake served with berries geleé 1,7,3	7
Daily Dessert 1,7,3	6

LIST OF ALLERGENS 1. CEREALS AND DERIVATIVES 2. CRUSTACEANS 3. EGGS 4. FISH 5. PEANUTS 6. SOY 7. MILK 8. NUTS 9. CELERY 10. MUSTARD 11. SESAME 12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13. LUPINES 14. MOLLUSCS



BEVERAGE

ACQUA E SODATI

Acqua Naturale e Frizzante	2
Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
The Cortese <i>Limone/ Pesca</i>	3,5
Limonata <i>San Pellegrino</i>	3,5
Chinotto <i>San Pellegrino</i>	3,5
Tonica Rovere <i>San Pellegrino</i>	3,5
Aranciata Amara <i>San Pellegrino</i>	3,5
Acqua Brillante <i>San Pellegrino</i>	3
San Bitter <i>Rosso/Bianco</i>	3
Succo di frutta <i>Ananas, Arancia, Albicocca, Mirtillo, Pera, Pesca</i>	3,5

BIRRE

ALLA SPINA

	20cl	40cl
BIRRA STELLA ARTOIS 5%	4	6
BIRRA DEL BORGO LISA Lager <i>Non filtrata 5%</i>	5	7
BIRRA GOOSE ISLAND IPA 5,9%	5	7

IN BOTTIGLIA

	33cl
Maledetta Birra del Borgo <i>Belgian Ale 6,2%</i>	7
Reale extra Birra del Borgo <i>Amercian Pale 6,47%</i>	7
Stelle e strisce birra del Borgo <i>Session Ale 3,7%</i>	7
Corona Cero <i>Lager Analcolica 0,0%</i>	7

TEQUILA 5-7

Cazadores
Bianco/Reposado

Patron
Bianco/Reposado

RUM 5-7

Bacardi Oro

Ron Colon
Salvadoreño / Rum Rye

VODKA 5-7

42 Below
Nuova Zelanda
Absolut
Svezia
Eristoff
Georgia
Grey Goose
Francia

ESTRATTI E FRULLATI

Liver Cleanser <i>Carote, Mela e Zenzero</i>	6
Mint Magic <i>Menta, Mela, Zenzero, Limone</i>	6
Green Juice <i>Finocchio, Sedano, Cetriolo,</i>	6
Spremuta d'Arancia	5
The Freddo	?

GIN 5-7

Beefeater 24
Regno Unito
Tanqueray 10
Regno Unito
Hendrick's
Scozia
Grifu
Italia
Ondina
Italia
Malfy
Italia
Gin N*3
Paesi Bassi

WHISKY

Bulleit <i>Bourbon / Rye</i>	6
Jack Daniels	6
Maker's Mark	8
Suntory Chita Single Grain	8
Nikka Whisky	8
Dewar's 12Y	8

AMARO E DIGESTIVI

Amaro del Capo	4,5
Amaro Formidabile	4,5
Jefferson	5
Lucano	4,5
Montenegro	4,5
Fernet Branca	4
Brancamenta	4,5
Sambuca Molinari	4
Baileys	5
Grappa Bianca Nonino Friulana	5
Grappa Invecchiata Nonino Optima	6
Limoncello Pallini	4

COCKTAIL LIST

APERITIVO	10
Spritz Aperol, Select o Campari	
Americano <i>Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino e soda</i>	
Negroni <i>Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino</i>	
Hugo <i>St. Germain, Prosecco e soda</i>	
ALL DAY	12
Gin Tonic <i>Bombay Sapphire Gin, Acqua Brillante San Pellegrino / Tonica Rovere San Pellegrino</i>	
Vodka Tonic <i>Vodka 42 Below, Acqua Brillante San Pellegrino / Tonica Rovere San Pellegrino</i>	
Moscow Mule <i>Vodka 42 Below, Ginge Beer, succo di limone</i>	
Bloody Mary <i>Vodka 42 Below, Succo di Pomodoro, Succo di limone, Salsa Worcester, sale e pepe</i>	
Mojito <i>Bacardi Carta Bianca, Zuccheri, Menta e Soda</i>	
Paloma <i>Cazadores Tequila Bianca, pompelmo rosa, sour mix</i>	

CAFFETTERIA

Caffè	1,5
Cappuccino	2
Americano	1,5
Caffè Latte	2
Ginseng	2,5
Orzo	2



BOLLICINE

Prosecco Millesimato Bio DOC 11% - Il Roggio	Veneto	Veneto	7 28
Franciacorta Brut DOCG 12,5% - Animore	Lombardia	Chardonnay	10 42
Franciacorta Rose Extra Brut DOCG 12,5% - Animore	Lombardia	Chardonnay	- 42

BIANCHI E ROSATI

Ribolla Gialla IGT 12,5% - Arlanch	Friuli	Ribolla Gialla	7 29
Gewurztraminer DOC 13,5% - Plazzer	Trentino	Gewurztraminer	8 37
Mood IGT Sant'Eufemia A7 AGR	Lazio	Veramente Bio	8 32
Ultimo Colle IGT Sant'Eufemia A7 AGR	Lazio	Bellone Bio	- 32
Nuvola Rosato IGT Sant'Eufemia A7 AGR	Lazio	Syrah Bio	- 32

ROSSI

Chianti Classico DOCG - Pian dell'Olmo	Toscana	Sangianovese	8 32
Terra IGT - Sant'Eufemia A2 Agricola	Lazio	Petit Verdot Bio	8 32
Coste di Moro Riserva IGP - Lunaria	Abruzzo	Montepulciano	- 36
Fiammingo IGT - Sant'Eufemia A2 Agricola	Lazio	Merlot Bio	- 34

