



# MENU

## ANTIPASTI

Tartare di Scottona con spuma di Parmigiano 36 mesi, funghi Pleurotus alla piastra e aceto balsamico invecchiato	15
Tagliere di salumi e formaggi del territorio	15
Uovo carbonaro con guanciale di Amatrice e cremoso di pecorino	9
Carciofo alla Giudia	6 


## PRIMI PIATTI

Spaghettoni ai 3 Pomodori e Basilico	12 
Fettuccine al ragu bianco di Chianina	14
Polenta con funghi e taleggio	13
Gnocchi con crema di zucca, gorgonzola e noci	12
Primo Piatti della tradizione romana	12

## SECONDI PIATTI

250 gr di Tagliata di manzo Danese con radicchio Treviso dop alla brace, patate al forno e salsa alla senape antica	25
Tagliata di pollo giallo bio con cicoria ripassata	18
Costolette di agnello con carciofi e cremoso di patate	18
Filetto di maiale al pepe verde	22

## BURGER

Borgo Burger - 180 gr di Fassona Piemontese con pecorino buccia nera a scaglie, guanciale, carciofi e cremosa alla mentuccia	16
Classic Burger - 180 gr di Fassona Piemontese, cipolla fresca di Tropea, insalata iceberg, pomodoro ramato e maionese + formaggio 1,5 euro + bacon 1,5 euro	14
VeggyBurger - crema di formaggio e verdure grigliate	13 

## LA PIZZERIA

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", basilico	8
<b>BUFALINA CON EMULSIONE DI BASILICO</b> Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano ed emulsione di basilico	10
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro BIO, fiordilatte e ventricina del Vastese, N'Duja di Spilinga e fili di peperoncino	11
<b>MAMMA MARINA</b> Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP, filetti di alici di Cetara, pomodorino confit, olive taggiasche, origano selvatico e olio EVO a crudo	12
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro BIO, fiordilatte, funghi Champignons, uovo, prosciutto crudo, olive taggiasche e carciofini alla brace	13
<b>VEGETARIANA</b> Fiordilatte, verdure BIO di stagione	10
<b>NAPOLI</b> Pomodoro BIO, fiordilatte, alici di Cetara, polvere di capperi	10
<b>BOSCAIOLA</b> Fiordilatte, funghi Champignons e salsiccia	11
<b>4 FORMAGGI</b> Fiordilatte, ricotta, gorgonzola, taleggio e mix di erbe del nostro orto.	12
<b>BRONTE</b> Fiordilatte, mortadella Bologna IGP, stracciata di Andria e pistacchio di Bronte	13

## CONTORNI

Insalata mista	4
Verdure di stagione alla griglia	5,5
Radicchio rosso alla piastra	4,5

## FRITTI

Suppli	3,5
Cestino di fritti del Borgo	4
Chips	4,5
Crocchette di melanzane	4,5

## BRUSCHETTE

Bruschetta ai 3 pomodori e basilico	3,5
Bruschetta con Stracciata di Andria e alici al profumo di timo	4
Bruschetta con crema di funghi e peperoncino	4

## DOLCI

Tiramisu	6
Zabaione al caramello, lamponi e scaglie di cioccolato fondente	7
Cheesecake (Nutella o Frutti rossi)	7
Dessert del giorno	7

## MENU BIMBI

Pennette al pomodoro e basilico	6
Wurstel e Patatine	6
Nuggets di Pollo con ketchup	5

A richiesta alcuni piatti possono essere preparati con ingredienti privi di glutine

