

MENU

ANTIPASTI

Tartare di filetto di Scottona con Peperone giallo e rosso, pomodoro ramato , avocado e cipolla rossa di Tropea caramellata ¹²	15
Tagliere di Salumi e Formaggi del territorio con chutney di frutta ¹⁰⁻⁷⁰	20
Panzanella ai 3 pomodori con stracciatella di Andria e alici del cantabrico ¹⁻⁴⁻⁷	12
Baccala Mantecato con cialde di mais al profumo di agrumi ¹⁻⁴⁻⁷	13

PRIMI PIATTI

Spghettone ai 3 Pomodori e Basilico ¹	11	🍴
Tonnarelli cozze, pecorino e pachino ³⁻²⁻¹⁻⁷	14	
Fettucelle al Ragu bianco di Chianina ³⁻¹ e rosmarino	12	
Mezze maniche al pesto di zucchine, mentuccia, peperoni arrostiti, mandorle tostate e stracciatella di Andria ¹⁻⁷	12	🍴
Primi della tradizione romana ¹⁻³⁻⁷	11,5	

SECONDI PIATTI

300 gr di Tagliata di manzo Danese con radicchio Treviso dop alla brace, patate al forno e salsa alla senape antica ¹⁰	25
Tagliata di pollo giallo bio con caponata e salsa chimichurry ⁹	18
Lombata di vitella alla milanese con rucola e pachino ³⁻¹	22
Costoletta di agnello in crosta di pistacchi, hummus di ceci, riduzione alla birra e cicoria ripassata ⁸⁻¹³	16

BURGER

Borgo Burger - 180 gr di Fassona Piemontese con pecorino buccia nera a scaglie, gua ciale, carciofi e cremosa alla mentuccia ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻³	16	
Classic Burger - 180 gr di Fassona Piemontese, cipolla fresca di Tropea, insalata iceberg, pomodoro ramato e maionese ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁻³	14,50	
VeggyBurger - Scamorza da 20 gr, Melanzane marinate, Zucchine, Funghi Champignon, Pomodoro cuore di bue di Sorrento, Maionese alla paprika e Hummus di ceci e avocado ⁷⁻³⁻¹⁻⁸⁻¹³	14,50	🍴

LA PIZZERIA

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

1-7-4-12

CONTORNI

Misticanza mista con germogli	3,5
Verdure grigliate	5,5
Chips di patate fresche con cacio, pepe rosa e lime ⁷	4,5
Verdure di stagione	4,5

FRITTI

Suppli ¹⁻⁷	3,5
Verdure stick home made con maionese al basilico ¹⁻³	4
Chips di patate fresche con cacio, pepe rosa e lime ²	4,5
Polpette di Melanzane e salsa tzatzichi e panna montata ⁷⁻¹	4,5

BRUSCHETTE

Bruschetta ai 3 pomodori e basilico ¹	3
Bruschetta con Stracciatella di Andria, alici e olio al timo ¹⁻⁷⁻⁴	3,5
Bruschetta con Baccala mantecato e paprika ¹⁻⁷⁻⁴	4

DOLCI

Tagliata di frutta fresca ¹⁻⁷⁻⁴	10
Tiramisu ⁷⁻³⁻¹	5,5
Cheesecake Nutella, Frutti rossi, Passion Fruit ⁷⁻³⁻¹⁻⁸	7
Brownies al cioccolato fondente e panna montata ⁷⁻³⁻¹⁻⁸	5,5

MENU BIMBI

Pennette al pomodoro e basilico ¹	6
Wurstel e Patatine ¹²	6
Nuggets di Pollo con ketchup ¹²⁻¹⁻³	5

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

