

MENU

ANTIPASTI

Suppli	3,50
Crocchè di Patate con Maionese alla Paprika	3,50
Pizzelle del giorno	4
Bruschetta Pomodoro, Aglio e basilico	3,50
Stick di verdure pastellate	4
Tartare di Scottona con scalogno, Parmigiano 24 mesi in 2 consistenze, e riduzione al Balsamico	15
Tagliere di Salumi del Territorio con giardiniera Homemade	12
Tagliere di Formaggi con Chutney di frutta e Miele + focaccia bianca 3	12

PRIMI PIATTI

Fusillone al ragù di pecora	14
Gnocchetti alle cime di rapa	13
Spaghettoni ai tre pomodori e basilico	11
Primi della tradizione romana	12

CONTORNI

Misticanza di stagione	4,50
Scarola ripassata	5
Chips (patate fresche fritte a sfoglia con cacio e pepe)	5,50
Caponatina di Verdure	5

DOLCI

Tiramisù (disponibile anche senza lattosio)	6
Crema Brulè	5,50
Brownies con panna e frutti rossi	6
Frutta fresca	4,50

SECONDI PIATTI

300 gr di Tagliata di manzo danese con sale affumicato, radicchio alla brace e patate	24
Burger del Borgo con chips homemade Hamburger 180 di Pezzata Nera Pomodoro, lattuga, anelli di cipolla rossa cruda, cetrioli, secret sauce del Borgo	14,50
Cheeseburger con chips homemade Hamburger 180 gr di Pezzata Nera scamorza, guanciale croccante, pomodoro, iceberg, chutney di pomodoro e maionese	15,50
Filetto di maiale con salsa bernese, fondo ai frutti rossi e cicoria	21
Tagliata di pollo con verdure grigliate e salsa chimichurry	15

VEGAN

Carpaccio di zucchine marinate, tapenade di olive nere e cialda di pane	9
Vegan Burger: Hamburger vegano, pomodori, julienne di carote, maionese vegana e formaggio vegano	13
Polpette di cime di rapa su crema di ceci	11

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

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, stracciata di Andria e pistacchio di Bronte	13

MENU BIMBI

Pennette al pomodoro e basilico	6
Polpettine di trita fassona con salsa ketchup e maionese	6
Wurstel Bio a pezzi fritto con patatine stick e salsa cheddar	5,50
Pizza con la nutella	5

I VINI

BIANCHI

Ribolla Gialla - Vigna del Lauro IGP Veneto - Friulano 100%	25
Gewurztraminer Alto Adige - Von Blumen Veneto - Friulano 100%	35
Cocai - Vignale di Cecilia Veneto - Friulano 100%	25
Terral - Villa Papiano Emilia Romagna - Albana 100%	26
Eureka - Marabino Sicilia - Chardonnay 100%	26

ROSSI

Langhe Nebbiolo - Ferdinando Principiano Piemonte - Nebbiolo 100%	31
Chianti Gallo Nero - Tenuta Lilliano Sangiovese 100%	32
Pinot Noir - Podere Concori Toscana - Pinot Nero 100%	36
Cesanese Silene - Damiano Ciolli Lazio - Cesanese d'affila 100 %	30
Agricolae - Soc. Agricola Creato Piemonte - Barbera 100%	28

BOLLICINE

Franciacorta - Azienda Agricola Solouva Lombardia - Chardonnay 100%	40
Leonardo Alta Langa - Ferdinando Principiano Piemonte - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%	45
Franciacorta Satèn - Arcari e Danesi Lombardia - Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%	45
Franciacorta Rosè - Azienda Agricola Solouva Lombardia - Pinot Nero 100%	40
Alfieri Rose - Croci Emilia Romagna - Barbera 60%, Bonarda 40%	33



MENU

STARTERS

Suppli	3,50
Smashed potatoes Croquette with Paprika Mayo	3,50
Fried pizza of the day	4
Roasted bread with fresh tomato, garlic and basil	3,50
Basket of Fried Vegetable stick	4
Beef tartare with shallot, Parmesan cheese and balsamic vinegar reduction	15
Cold cuts selection with homemade Vegetables	12
Cold cheese selection with tomatoes Chutney and Honey + Plain white pizza 3	12

MAIN COURSES

Lamb Ragu fusillone	14
Turnip tops gnocchi with almonds and paprika	13
3 tomatoes Spaghetti with basil	11
Roman traditional first plates	12

SIDES

Fresh mixed salad	4,50
Cooked escarole	5
Fresh homemade chips with cacio cheese and black pepper	5,50
Caponata	5

DESSERT

Tiramisù	6
Creme Brulè	5,50
Brownies with soft cream and wild berries	6
Fresh fruit	4,50

SECOND COURSES

300 gr Sliced Danish Beef with smoked salt, grilled radish and potatoes	24
Hamburger with Homemade chips Hamburger 180 gr, Tomatoes, lattice, onion rings, cucumber and secret sauce	14,50
Cheeseburger with Homemade chips Hamburger 180 gr, scamorza, cheese, crispy bacon, tomatoes, lattice, tomatoes chutney and mayo	15,50
Pork fillet with Bearnaise sauce, wild berries reduction and vegetables	21
Chicken cut with grilled vegetables and chimichurri sauce	15

VEGAN

Courgette carpaccio with black olives tapenade and local bread	9
Vegan Burger: Vegan burger, tomatoes, carrot julienne, vegan mayonnaise and vegan cheese	13
"Meat ball" made with turnip tops and chickpeas cream	11

On request some dishes can be prepared
with gluten-free ingredients

PIZZERIA

MARGHERITA Tomato sauce, basil and mozzarella cheese	8
BUFALINA CON EMULSIONE DI BASILICO Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, Parmesan and basil emulsion	10
DIAVOLA Tomato sauce, mozzarella and spicy salami	11
MAMMA MARINA Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, confit tomatoes, olives and oregano	12
CAPRICCIOSA Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, egg, Parma ham, olives and grilled artichokes	13
VEGETARIANA Mozzarella and seasonal grilled vegetables	10
NAPOLI Tomato sauce, mozzarella, anchovies, and capers powder	10
BOSCAIOLA Mozzarella, mushrooms, sausages	11
4 FORMAGGI Mozzarella, goat cheese, blue cheese, parmesan and herb mix	12
BRONTE Fiordilatte, mortadella Bologna PGI, stracciatella from Andria and pistachio from Bronte	13

KIDS MENU

Pasta with tomatoes sauce and basil	6
Meatballs with sauces	6
Fries Wurstel Bio with cheddar sauce and ketchup	5,50
Nutella pizza	5

WINES

WHITE WINES

Ribolla Gialla - Vigna del Lauro IGP	25
Gewurztraminer Alto Adige - Von Blumen	35
Cocai - Vignale di Cecilia Veneto - Friulano 100%	25
Terra! - Villa Papiano Emilia Romagna - Albana 100%	26
Eureka - Marabino Sicilia - Chardonnay 100%	26

RED WINES

Langhe Nebbiolo - Ferdinando Principiano Piemonte - Nebbiolo 100%	31
Chianti Gallo Nero - Tenuta Lilliano Sangiovese 100%	32
Pinot Noir - Podere Concori Toscana - Pinot Nero 100%	36
Cesanese Silene - Damiano Ciolli Lazio - Cesanese d'affila 100 %	30
Agricolae - Soc. Agricola Creato Piemonte - Barbera 100%	28

SPARKLING

Franciacorta - Azienda Agricola Solouva Lombardia - Chardonnay 100%	40
Leonardo Alta Langa - Ferdinando Principiano Piemonte - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%	45
Franciacorta Saten - Arcari e Danesi Lombardia - Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%	45
Franciacorta Rosè - Azienda Agricola Solouva Lombardia - Pinot Nero 100%	40
Alfieri Rose - Croci Emilia Romagna - Barbera 60%, Bonarda 40%	33

