

# 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 ROSÈ - 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 Ragù 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 5  
sale alle erbe 1

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

### 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 5  
rossa di Tropea 1.4.7

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

Roastbeef tonnato con giardiniera di verdure in agrodolce 3.4 8

Hummus di ceci, pinzimonio di verdure croccanti e pane Carasau 1.9.11 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

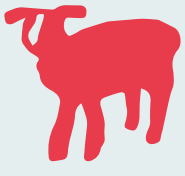
Tiramisù del Borgo 1.3.7 7

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%, Corvione 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 Ragù** 1.4 4

**Potatoes croquette** 4  
iwith ham, cheese and paprika flavoured mayo 1.3.7

**Fried zucchini accompanied** 5  
by anchovies mayo 1.3.4

**Borgo French Fries** 1 5

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

### 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 pecorino cheese 1.3.7

### BREAD CROUTONS

**Tomato & basil** 1 4,5

**Cod flavoured n'duja** 5  
and onions 1.4.7

**Creamy cheese,** 7  
lard and vinegar 1.7

**Selection of Borgo's cured meats** 7 12

**Selection of Borgo's cheeses** 7.8 12

**Roastbeef with tuna sauce and sweet and sour vegetables** 3.4 8

**Chickpea hummus, crunchy vegetables and Carasau bread** 1.9.11 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 tomatoes, olives and oregano 1.4.7

**PUGLIESE** 12,5  
Fiordilatte, stracciata 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