

# IL RISTORANTE

## FRIGGITORIA

Suppli al ragù	4
Zucchine fritte alla romana con maionese alle acciughe fatta in casa	5
Filetto di baccalà in pastella	6
Carrozza di mozzarella e 'Nduja di Spilinga "Miceli"	6

## PIZZELLE

"La Montanara" con pomodoro bio, pecorino e basilico del nostro orto	4,50
"La Golosa" con Mortadella Bologna, ricotta di pecora e pistacchio	6
"La Romana" alla Gricia con friggirelli	4,50

## BRUSCHETTE

Pomodoro fresco e basilico	3,50
Stracciata di Andria, concia di zucchine e pomodori confit	6
Baccalà mantecato, cipolla agrodolce e paprika	6

## ANTIPASTI

Battuta di scottona con scalogno agrodolce, senape, tuorlo marinato, maionese fatta in casa alle acciughe e polvere di capperi	15
Roastbeef di tacchino al miele e senape, gastrique ai lamponi, cetriolini in giardiniera e maionese senapata	12
Uovo alla vignarola - Uovo Bio 65° alla Parmigiana con crema di melanzane affumicate, brunoise di pomodorini rossi e gialli, colatura di provola ed emulsione di basilico	12
Tagliere di salumi e formaggi con le specialità del Borgo ( <i>per due persone</i> ) Prosciutto crudo di Bassiano Reggiani, Mortadella Bologna "Pedrazzoli", spianata Romana, Capocollo stagionato "Sapori della Valdichiana", ricotta della Mistica, mozzarella di bufala "Auritemma", primosale di pecora, giardiniera fatta in casa, zucchine alla scapece e pomodori confit	27

## PRIMI PIATTI

Spaghettoni "Pastificio Mancini" ai tre pomodori e ricotta mustia	12
Ravioli ripieni di cacio e pepe con asparagi, speck di anatra, crema di pecorino e maggiorana	15
Fettucelle al limone, stracciata di Andria e peperone crusco	14
Gnocchetti di patate al pesto di erbe selvatiche, noci e giuncata di pecora della Mistica	13

## SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo danese, contorno di stagione aglio, olio e peperoncino e salsa al Porto	23
Capocollo di maiale, scarola e chutney di albicocche	17
Pollo bio ripieno con crudo, salvia e senape, cicoria ripassata e patate al forno con salsa cacciatora	19
Polpette di melanzane, yogurt e pesche	12

MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" 13  
ALL'AMATRICIANA DOP

HAMBURGER DI MANZO IN BUN 19  
AI SEMI DI SESAMO FATTO IN CASA,  
INSALATA, POMODORO, PANCETTA  
CROCCANTE E PATATE FRITTE SERVITE  
CON LE NOSTRE SALSE

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

## VEGAN

Carpaccio di anguria, mandorle e salicornia	13
Panella di ceci, hummus, verdure croccanti, semi di sesamo, maionese vegan alla curcuma	15

## DALL'ORTO BIO

Contorno di stagione ripassato aglio, olio e peperoncino	6
Verdure grigliate	5
Patate al forno	4
Patate fritte del Borgo con le nostre salse	5

## DOLCI

Il Tiramisù del Borgo	7
Crema Brûlée	6
Torta fondente al cioccolato con caramello salato e panna montata	7
Tartelletta al cioccolato bianco, vaniglia e albicocche caramellate e mandorle	7
Maritozzo fatto in casa con crema di ricotta	8
Tartufi di Pizzo Calabro	7



# LA PIZZERIA

## LA TRADIZIONE

### BASSIANO 7,50

Focaccia con prosciutto crudo di Bassiano "Reggiani" e stracciatella di Andria "Cascina Manfredi"

### MARGHERITA 7,50

Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", basilico

### MARINARA 6

Pomodoro "Italianavera", origano selvatico, aglio rosso di Proceno Az. Agricola "Predio Potantino", olio EVO "Flaminio"

### NAPOLI 9

Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", filetti d'alici di Cetara "Armatore", polvere di capperi

### FUNGHI 9

Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", funghi champignon, prezzemolo

### CAPRICCIOSA 11,50

Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", funghi champignon, uovo poché, prosciutto crudo di Bassiano "Reggiani", carciofino alla brace, olive taggiasche

### FIORI & ALICI 12

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", fiori di zucca, filetti d'alici di Cetara "Armatore", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi"

### VEGETARIANA 10

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", verdure di stagione bio

### BOSCAIOLA 9,50

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", funghi champignon, salsiccia "Tenuta Il Radichino"

## SELEZIONE FRUMENTO

### TRE LATTI 11

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", Ricotta della Mistica, Montecapra, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Mix di Erbe del nostro orto

### VENTRICINA 11,50

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", ventricina del Vastese "Bontà di Fiore" (selezione slow food), 'Nduja di Spilinga "Miceli", fili di peperoncino "Emporio delle Spezie"

### MARGHERITA ARRICCHITA 12

Pomodoro "Italianavera", mozzarella di bufala DOP "Auritemma", Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, emulsione al basilico

### BRONTE 12

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", mortadella Bologna "Pedrazzoli", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi", pistacchio di Bronte Az. Agricola "Pistasta"

### PUGLIESE 12,50

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi", pomodorino semidried "De Carlo", olive taggiasche

### MAMMA MARINA 12

Pomodoro "Italianavera", mozzarella di bufala DOP "Auritemma", filetti d'alici di Cetara "Armatore", pomodorino confit, olive taggiasche, origano selvatico "Predio Potantino", olio EVO "Flaminio" a crudo

### LITORALE 13

Pomodoro "Italianavera", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi", pomodorino semidried "De Carlo", origano selvatico "Predio Potantino", olive taggiasche, olio EVO "Flaminio" a crudo

### BUFALA & LIMONE 11,50

Pomodoro "Italianavera", Bufala Campana DOP "Auritemma", Scorzetta di Limone, Olio Aromatizzato al Limone "Flaminio", Basilico

### DATTERINO 12,50

Fiordilatte, Bufala Campana DOP "Auritemma", Pomodoro Datterino, Olive Taggiasche, Emulsione di Basilico, Olio Evo "Flaminio"

### CRUDA 13

Focaccia con Rughetta, Prosciutto Crudo di Bassiano "Reggiani", Pomodoro Datterino, Parmigiano Reggiano 24 mesi.



# I VINI

## LE NOSTRE BOLLICINE ITALIANE

Prosecco Zero Valdobbiadene 6 - 25  
Glera 100%

"Amedeo" Metodo Classico Pas Dosè 35  
Durella 90% e Garganega 10%

Franciacorta Brut - Solouva 9 - 38  
Chardonnay 100%

Alfiere Rosè - Croci 7 - 35  
Barbera e Bonarda 70/30%

"Terzavia" Metodo Classico Rosè - 44  
M.De Bartoli

Grillo e Nero D'Avola 50/50%

Alta Langa - Ferdinando Principiano 56  
Pinot nero e Chardonnay 60/40%

Franciacorta Saten - Arcari e Danesi 56  
Chardonnay 100%

## I VINI DELLA CASA

Bellone Bio ○

Vermentino Bio ○

Grechetto Bio ○

Merlot Bio ●

Sospiro 12 cl 4

Quartino 25 cl 7

Foglietta 50 cl 12

## I VINI DELLE NOSTRE PARTI

"Le Coste" - Federici ○ 5 - 28  
Vermentino del Lazio 100%

"Silene" - Damiano Ciolli ● 6 - 30  
Cesanese di Affile e Cesanese del Piglio 70/30%

"Philein" Frascati Superiore ○ 21  
- Azienda Capodarco  
Malvasia Puntinata, di Candia e Trebbiano 70/15/15%

"Don Franco" Rosso Lazio ● 23  
- Azienda Capodarco  
Merlot e Sangiovese 50/50%

Capolemole Bianco IGT ○ 25  
Bellone 100%

Capolemole Rosso Lazio IGT ● 25  
Montepulciano, Nero Buono e Cesanese 30/60/10%

Colle della Corte Palazzo Prossedi ● 6 - 25  
Barbera, Montepulciano, Merlot 30/35/35%

Altaica Palazzo Prossedi ○ 35  
Canaiolo Bianco 100%

## VINI DI PIETRA, BIODINAMICI FRESCHI È TONICI!

"Frecciabomb" Rosè ☼ 30  
- Valentina Passalacqua  
Nero di Troia 100%

"Hellen" Orange Wine ☼ 7 - 35  
- Valentina Passalacqua  
Greco 100%

"Terra!" - Villa Papiano ○ 36  
Fermentato in Anfore di Terracotta  
Albana 100%

"Carema, Sole e Roccia" ● 70  
- Monte Maletto  
Nebbiolo nelle sottovarietà Picotendro,  
Pugnet e Ner d'Ala 95/5%

"Arancio" - Ca' Liptra ○ 6 - 30  
Trebbiano 100%

"Frecciabomb" ○ 30  
- Valentina Passalacqua  
Falanghina 100%

## VINI IN ITINERE VENETO

"Frizzi Pop" Metodo Ancestrale ☼ 28  
- Tenuta l'Armonia  
Pinot Bianco, Pinot Nero e Durella

"Cocai" - Vignale di Cecilia ○ 6 - 30  
Friulano 100%

"El Gat Ros" - Carolina Gatti ● 6 - 30  
Cabernet Sauvignon 100%

"San Giorgio Alto" ● 45  
Valpolicella Superiore 2017 - Monte dall'Ora  
Corvina, Corvinone, Rondinella 60/20/20%

Cà Rugate Soave Classico ○ 6 - 30  
- Monte Fiorentine  
100% Garganega

Soave Classico 'Monte Alto' ○ 40  
- Ca' Rugate Barrique  
100% Garganega

## I VINI DELLE ISOLE

"Eureka" - Marabino ○ 6 - 30  
Chardonnay 100%

"Camminera" - Audarya ○ 30  
Vermentino 100%

"Archimede" - Marabino ● 40  
Nero d'Avola 100%

Rosato terre siciliane IGT - Bonavita ☼ 6 - 35  
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera

## I GRANDI CLASSICI ITALIANI

Ribolla Gialla - Ronco dei Tassi ○ 5 - 28  
Ribolla 100%

"La Misse" Chianti Classico ● 6 - 30  
DOCG - Candialle  
Sangiovese, Malvasia Nera e Canaiolo 94/3/3%

"Terra Luna" ☼ 28  
Lambrusco - La Collina

"San Michele 21" ○ 40  
Verdicchio di Jesi - Ca' Liptra  
Verdicchio 100%

## I VINI PER IL DOLCE

"Moscato della Torre" - Marabino 8  
Moscato Bianco 100%

"Stradora" - Quarticello 8  
Malvasia di Candia 100%

"Bukkuram" Passito di Pantelleria DOC 10  
- M.De Bartoli  
Moscato di Alessandria 100%

● VINI ROSSI

○ VINI BIANCHI

☼ VINI SPARKLING

☼ VINI ROSÉ



# LE NOSTRE BIRRE

## LE SPINE DEL BORGO

Peroni Nastro Azzurro	3 - 5
Peroni Gran Riserva - Bianca	4 - 6
Peroni Gran Riserva - Rossa	4 - 6

## LE BOTTIGLIE 33 cl

Baladin Blond Ale "Birra Nazionale"	8
Hibu American IPA "Trhibù"	8
Hibu White IPA "La Dama Bianca"	8
Tre Fontane Birra Trappista di Roma	9
Peroni Cruda	5
Peroncino	4
Nastro Azzurro 0% abv	5
Peroni Senza Glutine	5

## LE LATTINE

Baladin POP	6
Baladin IPA	6
Baladin SUD	6



# IL BAR DEL BORGO

## CAFFETTERIA

Espresso	1,20
Espresso Decaffeinato	1,50
Espresso Corretto	2
Caffe Shakerato	2,80
Cappuccino	1,80

## SOFT DRINK

Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Fanta	3
Acqua Tonica	3
Ginger Beer	3
Cedrata	3,80
Limonata	3

Spuma Nera	3,80
Ginger Rouge	3,80
The alla Pesca	3
The al Limone	3
Acqua Naturale	1,50
Acqua Gassata	1,50

## LA MISCELAZIONE DEL BORGO

Il Veneziano Select, Prosecco e Soda	10
L'Hugo Sambuco, Prosecco, Lime e Menta	10
Limone & Bergamotto Italicus, Limoncello e Prosecco	10
Fernandito Fernet Branca e Coca Cola	8
Il Borgo in un Bicchiere Punt&Mes, Select, Rabarbaro e Franciacorta	12
Birra&Miele Liquore al Miele, Limone e Birra	10

Il Vermuttino Cocchi Dopoteatro, Cioccolato e Soda	8
L'Aperitivo all'Italiana Americano, Negroni, Negroni Sbagliato, Mi-To, Bellini, Campari Orange	10
Spritz Aperol o Campari, Prosecco e Soda	8
Il Gin&Tonic Beefeater o Tanqueray	10
Beefeater 24, Tanqueray Ten, Hendrick's, Gin Mare, Ondina	12

## AMARI, LIQUORI & DISTILLATI

Amaro del Capo	4
Amaro Montenegro	4
Amaro Lucano	4
Fernet Branca	4
Brancamenta	4
Limoncello	4
Sambuca Molinari	4

Grappa Bianca "Nonino"	4
Grappa Barricata "Marzadro"	4
Vecchia Romagna Et.nera	4
Maker's Mark Bourbon	5
Glenlivet Single Malt	6
Laphroaig 10y	6
Diplomatico Reserva Exclusiva	8

## APERITIVO

Cartoccio di fritti	5
Focaccia al rosmarino	4
+ prosciutto crudo	2
+ mortadella	2

## BOWLS & SALADS

Insalata di cereali	8
Bowl del giorno	10
Caesar Salad	7
Caprese	5
Frutta fresca	5

## SNACK DOLCI & SALATI

Toast	4,50
Tramezzino	3,50
Panino farcito con cotoletta	5,50
	6
Piadina	4
Cornetti	1,50
Muffin	2
Crostata o Ciambellone	2

## GELATI GROM

Coppette vari gusti 120 gr	4,50
Cono Fior di Panna	3,80
Cono Pistacchio	3,80
Sorbetto alla Pesca e Cioccolato	3,50

Sorbetto alla Fragola e Cioccolato	3,50
Stecco Fiordipanna	3,20
Stecco Pistacchio	3,20
Biscotto Cioccolato	4,20