

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 ROSÉ - 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 Ragu 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 sale alle erbe 1 5

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

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 rossa di Tropea 1.4.7 5

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

Spaghettil al pomodoro e basilico 1.9 11

Carbonara 1.3.7 13

Cacio e pepe 1.7 12

Zuppa del giorno con crostini di pane 1.7.9 12

L'uovo nell'orto 3.7 13
Uovo a 65 gradi, verdure di stagione salsa bernese

Cheeseburger di fassona 1.7.10 16
con fontina, cipolla caramellata, insalata, pomodoro, patate fritte e salse homemade

Contorno ripassato 6

Insalata mista 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

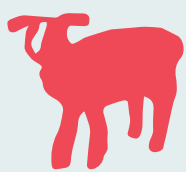
Tiramisù del Borgo 1.3.7 7

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%, Corvnone 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 Ragu 1.4 4

Potatoes croquette
with ham, cheese and
paprika flavoured mayo 1.3.7 4

Fried zucchini accompanied
by anchovies mayo 1.3.4 5

Borgo French Fries 1 5

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

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 pe-
corino cheese 1.3.7

BREAD CROUTONS

Tomato & basil 1 4,5

Cod flavoured n'duja
and onions 1.4.7 5

Creamy cheese,
lard and vinegar 1.7 7

Selection of Borgo's cured meats 7 12

Selection of Borgo's cheeses 7.8 12

Spaghetti with tomato and basil 1.9 11

Carbonara 1.3.7 13
Pasta with eggs, pork-cheek, pepper and pecorino cheese

Cacio e pepe 1.7 12
Pasta with cheese and pepper

Daily soup with crunchy bread 1.7.9 12

Egg cooked at low temperature with seasonal vegetables and bearnaise sauce 3.7 13

Fassona Cheeseburger 1.7.10 16
with fontina cheese, caramelized onion, green salad, tomato and french fries

Seasonal vegetables 6

Mixed salad 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 toma-
toes, 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



DRINK LIST

LE NOSTRE RIVISITAZIONI DI ALCUNI DEI PIÙ GRANDI CLASSICI NELLA STORIA DELLA MISCELAZIONE

IL GIN

GIN FIZZ

Bombay Sapphire, sciroppo homemade alle erbe del Borgo, limone, soda

CLOVER CLUB

Bombay Sapphire, blend di Vermouth dry, frutti di bosco, limone, albume d'uovo BIO pastorizzato

DRY MARTINI

N.3 London dry Gin infuso Butterfly Pea Tea, Martini dry

SOUTHSIDE

Bombay Sapphire, cordiale al basilico e fiori di sambuco, limone

10

LA VODKA

MOSCOW MULE

42 Below, King's Ginger, lime, Ginger Beer

COSMOPOLITAN

42 Below infusa agli agrumi, Cointreau, lime, succo di mirtillo BIO

SPICY FIFTY

42 Below, St.Germain, miele al peperoncino homemade, limone

ESPRESSO MARTINI

42 Below, Kahlua, orzata homemade, caffè espresso

10

IL WHISKEY

OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, zucchero, Chocolate Bitters

PENICILLIN

Dewar's Special Reserve 12y, limone, King's Ginger, Honey mix

NEW YORK SOUR

Bulleit Rye, limone, zucchero, albume d'uovo pastorizzato, Vino rosso BIO

12

IL RUM

DARK N'STORMY

Bacardi Carta Oro, King's Ginger, lime, Ginger Beer

MOJITO

Bacardi Carta Blanca, lime, menta del nostro Orto, zucchero, soda

RED HOOK

Ron Colon Ron Salvadoreño Coffee Infused, Kahlua, Martini Rubino

10

L'AGAVE

TOMMY'S MARGARITA

Cazadores Reposado, sciroppo di agave, lime, sale nero e pepe nero

PALOMA

Cazadores Blanco, lime, sciroppo homemade alle erbe del Borgo, Soda al pompelmo

BLOODY MARIA

Patron Silver, Mezcal Burrito Fiestero, pomodoro, limone, sale e pepe nero, spicy mix del Borgo

10

GLI APERITIVI ITALIANI, NELLA LORO VERSIONE PIÙ CLASSICA

APEROL SPRITZ

Aperol, Spumante BIO, Soda

CAMPARI SPRITZ

Campari, Spumante BIO, Soda

SELECT SPRITZ

Select, Spumante BIO, Soda

HUGO

St.Germain, Lime, Spumante BIO, Soda

10

AMERICANO

Martini Riserva Speciale Bitter Premium, Martini Rubino, Soda

NEGRONI

Bombay Sapphire, Martini Riserva Speciale Bitter Premium, Martini Rubino

MILANO - TORINO

Martini Riserva Speciale Bitter Premium, Martini Rubino

BITTER SHAKERATO

Martini Riserva Speciale Bitter Premium, arancia

10

SOFT DRINK, BIRRE E DISTILLATI

LA BIRRE

ALLA SPINA 2/4cl

MORETTI BAFFO D'ORO 4 - 6

MORETTI LA ROSSA 4 - 6

ARTIGIANALE DEL MESE 5 - 7

IN LATTINA 33cl

BEAVERTON BREWERY - Gamma Ray American Pale Ale

BEAVERTON BREWERY - Neck Oil Session IPA

BEAVERTON BREWERY - Lupuloid IPA

8

IN BOTTIGLIA 33cl

HIBU - Dama Bianca White Ipa

HIBU - Entropia Golden Ale

HIBU - Eil Belgian Ale

HIBU - Gotha Triple

BIRRIFICIO TRE FONTANE Trappista

8

ANALCOLICI

VIRGIN MOJITO

Menta, Limone, zucchero e Ginger Beer

VIRGIN PALOMA

Pompelmo, limone, zucchero, salvia e Soda

8

VIRGIN MARIA

Pomodoro, rosmarino, peperoncino, sale e pepe nero

VIRGIN FIZZ

Basilico, limone, zucchero e cedrata

8

ACQUA & SODATI

COCA COLA

COCA COLA ZERO

FANTA

ACQUA TONICA

LIMONATA

GINGER BEER

3

CEDRATA

CHINOTTO

THE AL LIMONE

THE ALLA PESCA

3

ACQUA MICROFILTRATA

2

AMARI, LIQUORI & DISTILLATI

GIN

	& TONIC - PORZIONE	
BOMBAY SAPPHIRE	10	7
BEEFEATER 24	12	8
TANQUERAY TEN	12	8
HENDRICK'S	12	8
GRIFU	12	8
ONDINA	12	8
MALFY	12	8
N.3 LONDON DRY GIN	12	8

VODKA

	& TONIC - PORZIONE	
42 BELOW	10	7
GREY GOOSE ORIGINAL	12	8

AGAVE

CAZADORES BLANCO	7
CAZADORES REPOSADO	7
PATRON SILVER	8
PATRON REPOSADO	8
MEZCAL BURRITO FIESTERO	7

WHISKEY

BULLEIT BOURBON	7
MAKER'S MARK	8
BULLEIT RYE	8
BERRY BROS & RUDD - Islay	8
BERRY BROS & RUDD - Sherry Cask Matured	8
DEWAR'S SPECIAL RESERVE	8
JACK DANIEL'S	7

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	7
BACARDI CARTA ORO	7
RON COLON SALVADOREÑO COFFEE INFUSED	8
RON COLON SALVADOREÑO RUMRYE	8

VERMOUTH E BITTERS

APEROL	5
CAMPARI	5
SELECT	6
MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER PREMIUM	8
MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO	6
MARTINI RISERVA SPECIALE AMBRATO	6

AMARI & DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO	4
AMARO MONTENEGRO	4
AMARO LUCANO	4
FERNET BRANCA	4
BRANCAMENTA	4
JEFFERSON	5

AMARO FORMIDABILE	5
AMARO CALAMARO	5
LIMONCELLO PALLINI	4
BAILEYS	4
SAMBUCA MOLINARI	4

GRAPPE

NONINO	5
18 LUNE	5