

## Specialità di pesce

### ANTIPASTI DI MARE

- Caldo e freddo di mare del Borgo
- Piovra alla genovese
- Strisce di seppie arrostate con carciofi e gamberoni rossi di Sicilia
- Crudità del Borgo: gamberoni rossi di Sicilia, scampi nazionali, ostriche, carpaccio di spigola e tartare di tonno
- Disco di pasta sfoglia, ricotta aromatizzata, cime di rape e salmone scozzese affumicato
- Variazioni di Piovra: raviolo di carpaccio di piovra con ricotta di bufala e gamberoni; spiedino di piovra alla griglia su crema di patata e piovra olio e limone
- Pepata di cozze con crostoni
- Insalata di seppie, calamari, noci, pinoli, rucola e pomodorini all'aceto balsamico
- Carpaccio di spada fresco di Sicilia con vinaigrette al finocchietto

### PRIMI PIATTI DI MARE

- Spaghetti alla scogliera
- Spaghetti alle vongole veraci
- Tagliolini di grano saraceno all'astice (min. 2 pers.)
- Tagliatelle con gamberi, scampi, vongole, capesante, verdure alla julienne e zafferano
- Spaghetti alla chitarra alla tarantina (cozze e spolverata di pecorino)
- Tagliatelle verdi con aglio, finocchietto, scorze di limoni e piccola tartare di tonno
- Risotto ai gamberi, zafferano, fiori di zucca, lime e pomodorini confit
- Spaghetti alla chitarra con alici fresche, peperoncino, noci, pomodorini e pan grattato
- Gnocchi di patate con mozzarella di bufala, gamberi, pomodori e basilico
- Tagliatelle all'aragostella

### SECONDI PIATTI DI MARE

- Grigliata di pesce fresco di Sicilia composta da: spada fresco, tonno, gamberone, scampo, capesante, seppia, calamaro e verdure
- Branzino di mare intero per 2 persone al sale o cucinato a piacere
- Orata di mare intera alla lampedusiana per 2 persone
- Spada fresco di Sicilia ai ferri
- Bianco di branzino al vapore su letto di cous cous di verdure
- Fritto misto di mare del Borgo
- Fritto di calamari
- Filetto di rombo, carciofi, patate e pomodorini
- Capesante scottate in padella con cipolle rosse di Tropea e maionese al nero di seppia
- Tagliata di tonno rosso "Pinna Gialla" su verdure in agrodolce

## Specialità di carne

### ANTIPASTI DI TERRA

- Salumi nostrani con focaccia calda
- Caprese di bufala campana
- Antipasto di terra: burratina, frittata di spinaci, parmigiana di melanzane, cannolo di bresaola
- Crudo San Daniele e provola di bufala affumicata
- Salame nostrano riserva con polenta e fonduta di Branzi

### PRIMI PIATTI DI TERRA

- Ravioli di ricotta e zucchine al pomodoro fresco
- Spaghetti alla chitarra aglio, olio e peperoncino su fonduta di parmigiano e zenzero
- Fusilloni al ragù di melanzane e burrata
- Foiate con porcini, fiori di zucca e zucchine

### SECONDI PIATTI DI TERRA

- Costata di manzo di razza Scottona femmina cucinata in padella agli aromi con verdure
- Tagliata di manzo al pesto di rucola e pomodorini
- Cotoletta alla milanese con patatine
- Filetto di manzo al pepe verde e fonduta di gorgonzola
- Peposo di manzo con polenta

### CONTORNI

- Insalata mista
- Melanzane alla sorrentina
- Verdure alla griglia
- Patatine fritte
- Misto di verdure al burro

### FORMAGGI

- Selezione di formaggi con marmellate
- Parmigiano reggiano stagionatura 12 mesi

## Pizze

### PIZZE CLASSICHE

- Margherita (pomodoro, mozzarella)
- Marinara (pomodoro, aglio, origano)
- Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
- Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano)
- Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolle)
- Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
- Prosciutto e Funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)
- Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere, origano)
- 4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto, frutti di mare, funghi, carciofi)
- 4 Formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi assortiti)
- Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)
- Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)
- Siciliana (pomodoro, mozzarella, salamino, acciughe, capperi, olive, grana, origano)
- Crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
- Tonno e Cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)
- Norma (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, basilico)
- Rucola (pomodoro, mozzarella, rucola)
- Ortolana (pomodoro, mozzarella, grigliata di verdure)
- Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)
- Calzone alla Romana (pomodoro, mozzarella, prosciutto)
- Calzone Farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)
- Calzone Napoletano (pomodoro, mozzarella, ricotta, salamino piccante)
- Zola e Speck (pomodoro, mozzarella, zola, speck)
- Americana (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)

### PIZZE SPECIALI

- Borgo Marinaro (pomodoro, mozzarella, calamari e gamberoni stufati)
- Contadina (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, porcini, scamorza affumicata)
- Campana (pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, bocconcini di bufala dopo cottura)
- Bufalina (pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pom. fresco, basilico)
- Adriana (pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pom. fresco, rucola, grana)
- Focosa (pomodoro, mozzarella, cipolle, pancetta, salamino piccante, peperoncino)
- Doppio Gusto (pom., mozz., parte chiusa con ricotta e salamino piccante, parte aperta con porcini)
- Magra (pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta)
- Boscaiola (pomodoro, mozzarella, funghi misti, pancetta, formaggi misti)
- Mare e Monti (pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini)

- Cremosa (pomodoro, mozzarella, crema di noci, zola)
- Trevisana (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, trevisana)
- Nostrana (pomodoro, mozzarella, taleggio, rucola, salame nostrano)
- Mediterranea (pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, mais)
- Pulcinella (pomodoro, mozzarella, ricotta, olive nere, pomodorini)
- Parmigiana (pom., mozz., melanzane ai ferri farcite con pomodoro e grana, basilico)
- Smorfia (pom., mozz., melanzane fritte, pomodorini, scamorza affumicata, basilico)
- Tricolore (pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodorini freschi, rucola)
- Tirolese (pomodoro, mozzarella, zola, speck, wurstel)
- Monzese (pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia)
- Nord-Sud (pomodoro, mozz. di bufala, scamorza affumicata, bresaola)
- Gordon (pomodoro, mozzarella, zucchine fritte, scamorza affumicata)
- Brie (pomodoro, mozzarella, brie, crudo, rucola)

## PIZZE ROSSE

- Frutti di Mare (pomodoro, frutti di mare)
- Sentore di Polipo (pomodoro, dischi di patate, polipo, maggiorana)
- Fiori di Zucca (pom., gocce di bufala, fiori di zucca, cipolla, peperoncino fresco)
- Leggera (pomodoro, gocce di bufala, origano)
- Saporita (pomodoro, scamorza affumicata, rucola, noci, pomodorini)

## PIZZE BIANCHE

- Salsiccia e Friarielli (mozzarella, salsiccia, friarielli)
- Sfiziosa (mozzarella, carciofi, olive, scamorza affumicata, capperi, grana)
- Genovese (mozzarella, pesto, pomodorini, crudo)

## FOCACCE

- Liscia (olio, rosmarino)
- Caprese (pomodorini freschi, mozzarella, grana, basilico tutto a crudo)
- Valdostana (cotto, fontina)
- Lardo e Rosmarino
- Crudo