



Benvenuti *Borgo Marinaro*

Da martedì a sabato a mezzogiorno per il pranzo proponiamo un menù di lavoro a partire da 9,00 euro fino ad un massimo di 14,00 euro, con bevande e caffè inclusi; oppure un menù pizza a 10,00 euro con bevanda e caffè inclusi.

Per la cena proponiamo invece un menù alla carta improntato su una cucina mediterranea con specialità pesce.

Gli amanti della pizza potranno scegliere tra oltre cinquanta tipi: pizze classiche, speciali, tipiche napoletane e integrali cotte in forno a legna.

Si accettano prenotazioni per occasioni speciali, quali compleanni, cerimonie, cene di lavoro... con la possibilità di avere dei menù personalizzati.





Orari e Servizi

Pizzeria.....dalle 12.00 alle 14.15 e dalle 19.00 alle 24.00

Ristorante.....dalle 12.00 alle 14.15 e dalle 19.00 alle 22.30

Ristorante e Pizzeria d'Asporto

Giorno di Chiusura: lunedì

Grazie per Averci Preferito

Locale Climatizzato

Veranda Estiva

Servizio Wi-Fi

*Gentili clienti,
se siete affetti da allergie o intolleranze e desiderate conoscere
gli ingredienti che compongono i nostri piatti,
siete pregati di informare il personale di sala,
che saprà fornirvi assistenza nella scelta delle pietanze.*

*Some products may contain allergens.
We are at your disposal for any explanations.*

“Quel che resta nel piatto”

*Se non riuscite a terminare la vostra consumazione
saremo ben lieti di fornirvi vaschette e contenitori
affinchè possiate portare via la pietanza avanzata*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.
Some products might be frozen, according to market availability.*

*I prodotti consumati crudi o semicrudi sono stati abbattuti ai sensi del regolamento europeo vigente.
Raw products processed according to European law.*





Antipasti di Mare - Starters

- Antipasto di mare del Borgo € 18,00
Thinly sliced of smoked swordfish, boiled octopus and raw salmon; stir fried prawns with aromatic herbs; squid stuffed with shell-fish; scallops au gratin
- Piovra su purea di patate viola e carote € 14,00
Octopus salad on a carrots and potatoes cream
- Insalata di seppie, calamari, noci, pinoli, rucola e pomodorini all'aceto balsamico € 14,00
Salad with cuttlefish, squids, walnuts, pine nuts, bitter salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar
- Cruditè del Borgo: gamberoni rossi di Sicilia, scampi nazionali, ostriche, carpaccio di spigola e tartare di tonno € 23,00
Raw seafood: red prawns, scampi, oysters, seabass carpaccio and tuna tartare
- Trilogia di pesce: tentacolo di piovra arrostito, bruschettina con burrata e alici, capasanta arrostita su maionese al pistacchio € 15,00
Triptych of fish: roasted octopus tentacle, bruschetta with burrata (a fresh cheese) and anchovies, roasted scallop on a mayonnaise and pistachio sauce
- Carpaccio di spada fresco di Sicilia, pomodori confit, spinacini novelli e salsa al melograno € 16,00
Fresh swordfish carpaccio from Sicily seasoned with a pomegranate sauce
- Impepata di cozze con crostoni • *Peppered mussels with toasted bread* € 12,00
- Carciofo in tempura ripieno di ricotta e orata € 14,00
Artichoke tempura filled with ricotta cheese and sea bream
- Millefoglie di salmone con bufala e pomodoro € 14,00
Carpaccio of salmon with buffalo mozzarella, tomatoes and disc of puff pastry

Antipasti di Terra - Starters

Caprese di bufala campana <i>Buffalo mozzarella with tomatoes</i>	€ 12,00
Antipasto di terra: burratina, frittata di spinaci, parmigiana di melanzane, cannolo di bresaola <i>Burrata, small omelette with spinach, eggplant parmigiana, cannoli with bresaola</i>	€ 14,00
Frutta e verdura su crema di mozzarella <i>Fruit and vegetables on a mozzarella cream</i>	€ 12,00
Salame nostrano Riserva Oro con polenta <i>Salami with polenta</i>	€ 10,00
Salumi nostrani con focaccia calda <i>Assortment of cured meat</i>	€ 12,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.
Some products might be frozen, according to market availability.

I prodotti consumati crudi o semicrudi sono stati abbattuti ai sensi del regolamento europeo vigente.
Raw products processed according to European law.





Primi Piatti di Mare - First courses

Spaghetti alla scogliera • <i>Spaghetti with seafood</i>	€ 15,00
Spaghetti alle vongole veraci • <i>Spaghetti with clams</i>	€ 13,00
Tagliolini di grano saraceno all'astice (min. 2 pers.) <i>Buckwheat tagliolini with lobster (min. 2 pers.)</i>	cad. € 20,00
Tagliatelle con gamberi, scampi, vongole, capesante, verdure alla julienne e zafferano <i>Tagliatelle with saffron, clams, king prawn, scampi, scallop and vegetables</i>	€ 16,00
Tagliolini neri alle capesante e finocchietto selvatico <i>Tagliolini with cuttlefish ink with scallop and wild fennel</i>	€ 14,00
Spaghetti alla chitarra alla tarantina (cozze e spolverata di pecorino) <i>Fresh spaghetti with mussels and sprinkled with pecorino</i>	€ 12,00
Risotto al nero di seppia con calamaretti scottati, zucchine e salsa al mango <i>Risotto with cuttlefish ink, blanched squid, courgettes and a mango sauce</i>	€ 15,00
Spaghetti alla chitarra con alici fresche, peperoncino, noci, pomodorini e pan grattato <i>Fresh spaghetti with anchovies, spicy pepper, nuts, cherry tomatoes and breadcrumbs</i>	€ 10,00
Gnocchi di patate con mozzarella di bufala, gamberi, pomodori e basilico <i>Potato dumplings with buffalo mozzarella, shrimps, cherry tomatoes and basil</i>	€ 12,00
Tagliatelle mari e monti: scampi e porcini <i>Tagliatelle with scampi and porcini mushrooms</i>	€ 16,00
Fusilloni al pomodoro verde, calamaretti, crema di bottarga e zucchine fritte <i>Pasta with green tomato sauce, squid, botargo and fried courgettes</i>	€ 16,00

Primi Piatti di Terra - First courses

Pasta casereccia al pesto di basilico, limone di Sorrento e ricotta € 11,00
*Ravioli filled with ricotta cheese and courgettes
seasoned with fresh tomato sauce*

Foiade con porcini, fiori di zucca e zucchine € 12,00
Fresh pasta with porcini mushrooms, courgettes and courgettes flowers

Risotto alla zucca, taleggio e amaretti € 13,00
Risotto with pumpkin, taleggio cheese and amaretti biscuits

Ravioli di pecorino e miele al burro aromatico € 10,00
Ravioli filled with pecorino cheese and honey dressed with butter and herbs

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.
Some products might be frozen, according to market availability.

I prodotti consumati crudi o semicrudi sono stati abbattuti ai sensi del regolamento europeo vigente.
Raw products processed according to European law.





Secondi Piatti di Mare - Second courses

Grigliata di pesce composta da: spada fresco, tonno, gamberone, scampo, capasanta, seppia, calamaro e verdure <i>Mixed grilled fish and vegetables</i>	€ 25,00
Branzino di mare intero pescato per 2 persone al sale o cucinato a piacere <i>Baked sea bass in crust of salt or cooked as you like (min. 2 pers)</i>	€ 44,00
Orata di mare intera alla lampedusiana per 2 persone <i>Baked gilthead with potatoes, artichokes, olives, and cherry tomatoes (min. 2 pers)</i>	€ 40,00
Filettino di sgombro su crema di patate viola e gocce di burrata <i>Mackerel fillet on a purple potatoes cream and burrata cheese</i>	€ 15,00
Filetto di branzino su crema di grissini, cime di rape e pomodorini <i>Sea bass fillet on a breadsticks cream, turnip tops and cherry tomatoes</i>	€ 18,00
Trancio di tonno rosso in crosta di sesamo con verdure in argodolce <i>Sliced tuna in a sesame crust on a bed of sweet-and-sour vegetables</i>	€ 16,00
Fritto misto di mare del Borgo - <i>Mixed Fried Fish</i>	€ 15,00
Fritto di calamari - <i>Fried Squids</i>	€ 13,50
Tortino di baccalà con polenta e tartufo nero <i>Cod fish savory pie with polenta and black truffe</i>	€ 15,00
Spada fresco di Sicilia ai ferri con verdure <i>Grilled swordfish with vegetables</i>	€ 18,00
Nastri di calamari su coulis di cozze nazionali e cubi di pane campano <i>Strips of squid on a mussels sauce and toasted bread</i>	€ 16,00
Zuppetta di cozze: cozze, gamberoni, piovra, seppie e freselle <i>Mussel soup with octopus, prawn, cuttlefish and bread</i>	€ 16,00

Secondi Piatti di Terra- Second courses

Filetto di manzo di razza Scottona femmina al Barolo e nocciole € 22,00
Beef tenderloin in a Barolo red wine and nuts reduction

Costata di manzo di razza Scottona femmina € 19,00
cucinata in padella agli aromi con verdure
Pan-cooked beef rib with herbs and vegetables

Tagliata di manzo alla battuta di olive nere e aceto balsamico € 18,00
Sliced beef with diced olives and balsamic vinegar

Cotoletta alla milanese con patatine € 9,00
Breaded pork cutlet with french fries

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.
Some products might be frozen, according to market availability.

I prodotti consumati crudi o semicrudi sono stati abbattuti ai sensi del regolamento europeo vigente.
Raw products processed according to European law.





Contorni - Side dishes

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 4,00
Melanzane alla sorrentina <i>Aubergines covered in tomato sauce and mozzarella</i>	€ 4,00
Verdure alla griglia <i>Mixed grilled vegetables</i>	€ 5,00
Patatine fritte <i>French fries</i>	€ 4,00
Misto di verdure al burro <i>Mixed cooked vegetables in butter</i>	€ 4,00

Formaggi - Cheeses

Selezione di formaggi con marmellate <i>A mixed selection of cheeses whit jam</i>	€ 12,00
Parmigiano Reggiano stagionatura 12 mesi	€ 7,00
Pecorino di Pienza	€ 6,00

Pizze Classiche Impasto tradizionale a lunga lievitazione o integrale

AGGIUNTE	<i>Aggiunta ingrediente / Added ingredient</i>	€ 1,00
	<i>Doppia farcitura di mozzarella / Double topping of mozzarella</i>	€ 0,50
Margherita	(pomodoro, mozzarella) <i>(tomato, mozzarella)</i>	€ 5,50
Marinara	(pomodoro, aglio, origano) <i>(tomato, garlic, oregano)</i>	€ 4,00
Napoli	(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)</i>	€ 6,00
Romana	(pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano)</i>	€ 6,00
Pugliese	(pomodoro, mozzarella, cipolle) <i>(tomato, mozzarella, onions)</i>	€ 5,00
Prosciutto	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>(tomato, mozzarella, ham)</i>	€ 6,00
Prosciutto e Funghi	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	€ 7,00
Capricciosa	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere, origano) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano)</i>	€ 7,50
4 Stagioni	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, frutti di mare, funghi, carciofi) <i>(tomato, mozzarella, ham, seafood, mushrooms, artichokes)</i>	€ 7,50





4 Formaggi

(pomodoro, mozzarella, formaggi assortiti) *(tomato, mozzarella, mixed cheeses)* € 7,00

Diavola

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante) *(tomato, mozzarella, spicy salami)* € 6,00

Wurstel

(pomodoro, mozzarella, wurstel) *(tomato, mozzarella, wurstel)* € 6,00

Siciliana

(pomodoro, mozzarella, salamino, acciughe, capperi, olive, grana, origano)
(tomato, mozzarella, spicy salami, anchovies, olives, capers, parmesan cheese, oregano) € 7,00

Crudo

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) *(tomato, mozzarella, Parma ham)* € 6,50

Tonno e Cipolle

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle) *(tomato, mozzarella, tuna, onions)* € 6,00

Norma

(pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, basilico)
(tomato, mozzarella, fried aubergines and basil) € 7,00

Rucola

(pomodoro, mozzarella, rucola) *(tomato, mozzarella, bitter salad)* € 6,00

Ortolana

(pomodoro, mozzarella, grigliata di verdure)
(tomato, mozzarella, grilled vegetables) € 7,50

Porcini

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini) *(tomato, mozzarella, mushrooms)* € 7,50

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.
Some products might be frozen, according to market availability.

I prodotti consumati crudi o semicrudi sono stati abbattuti ai sensi del regolamento europeo vigente.
Raw products processed according to European law.

Calzone alla Romana
(pomodoro, mozzarella, prosciutto) *(tomato, mozzarella, ham)* € 6,00

Calzone Farcito
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes) € 7,00

Calzone Napoletano
(pomodoro, mozzarella, ricotta, salamino piccante)
(tomato, mozzarella, ricotta cheese, spicy salami) € 7,00

Zola e Speck
(pomodoro, mozzarella, zola, speck)
(tomato, mozzarella, zola cheese, speck) € 8,00

Americana
(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)
(tomato, mozzarella, wurstel, french fries) € 7,50

Pizze Speciali Impasto tradizionale a lunga lievitazione o integrale

Borgo Marinaro
(pomodoro, mozzarella, calamari e gamberoni stufati)
(tomato, mozzarella, stews squid and prawn) € 9,00

Contadina
(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, porcini, scamorza affumicata)
(tomato, mozzarella, grilled vegetables, mushrooms, smoked scamorza cheese) € 8,00

Campana
(pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, bocconcini di bufala dopo cottura)
(tomato, mozzarella, Parma ham, bitter salad, buffalo mozzarella after cooking) € 8,00

Bufalina
(pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pom. fresco, basilico)
(tomato, mozzarella, bufala' mozzarella, cherry tomatoes, basil) € 7,50





Adriana

(pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pom. fresco, rucola, grana) € 8,00
(tomato, mozzarella, bufala' mozzarella, cherry tomatoes, bitter salad, parmesan cheese)

Focosa

(pomodoro, mozzarella, cipolle, pancetta, salamino piccante, peperoncino) € 8,00
(tomato, mozzarella, onions, bacon, spicy salami, chili pepper)

Doppio Gusto

(pom., mozz., parte chiusa con ricotta e salamino picc., parte aperta con porcini) € 7,00
(tomato, mozzarella, a closed side with ricotta e spicy salami and an open side with mushrooms)

Magra

(pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta) € 7,00
(tomato, mozzarella, spinach, ricotta cheese)

Boscaiola

(pomodoro, mozzarella, funghi misti, pancetta, formaggi misti) € 8,00
(tomato, mozzarella, mixed mushrooms, mixed cheeses, bacon)

Mare e Monti

(pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini) € 9,00
(tomato, mozzarella, mixed mushrooms, seafood)

Cremosa

(pomodoro, mozzarella, crema di noci, zola) € 7,00
(tomato, mozzarella, walnut cream, zola cheese)

Trevisana

(pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, trevisana) € 7,00
(tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese, red chicory)

Nostrana

(pomodoro, mozzarella, taleggio, rucola, salame nostrano) € 8,00
(tomato, mozzarella, taleggio cheese, bitter salad, salami)

Leggera

(pomodoro, gocce di bufala, origano) € 7,00
(tomato, drops bufala' mozzarella, oregano)

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.
Some products might be frozen, according to market availability.*

*I prodotti consumati crudi o semicrudi sono stati abbattuti ai sensi del regolamento europeo vigente.
Raw products processed according to European law.*

Mediterranea

(pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, mais)
(tomato, mozzarella, shrimp, bitter salad, corn)

€ 7,00

Pulcinella

(pomodoro, mozzarella, ricotta, olive nere, pomodorini)
(tomato, mozzarella, ricotta cheese, olives, cherry tomatoes)

€ 7,00

Parmigiana

(pom., mozz., melanzane ai ferri farcite con pomodoro e grana, basilico)
(tomato, mozzarella, grilled aubergines covered in tomato and parmesan cheese, basil)

€ 7,00

Monzese

(pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia) *(tomato, mozzarella, zola cheese, sausage)*

€ 7,00

Smorfia

(pom., mozz., melanzane fritte, pomodorini, scamorza affumicata, basilico)
(tomato, mozzarella, fried aubergines, cherry tomatoes, smoked scamorza cheese, basil)

€ 8,00

Tricolore

(pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodorini freschi, rucola)
(tomato, mozzarella, ricotta cheese, fresh cherry tomatoes, arugola)

€ 7,00

Tirolese

(pomodoro, mozzarella, zola, speck, wurstel)
(tomato, mozzarella, zola cheese, speck, wurstel)

€ 8,00

Nord-Sud

(pomodoro, mozz. di bufala, scamorza affumicata, bresaola)
(tomato, bufala' mozzarella, smoked scamorza cheese, bresaola)

€ 8,00

Gordon

(pomodoro, mozzarella, zucchine fritte, scamorza affumicata)
(tomato, mozzarella, fried courgette, smoked scamorza cheese)

€ 7,50

Brie

(pomodoro, mozzarella, brie, crudo, rucola)
(tomato, mozzarella, brie cheese, Parma ham, bitter salad)

€ 8,00





Pizze Rosse

Impasto tradizionale a lunga lievitazione o integrale

Frutti di Mare

(pomodoro, frutti di mare) *(tomato, seafood)*

€ 8,00

Sentore di Polipo

(pomodoro, dischi di patate, polipo, maggiorana)
(tomato, potatoes, octopus, marjoram)

€ 9,00

Fiori di Zucca

(pom., gocce di bufala, fiori di zucca, cipolla, peperoncino fresco)
(tomato, drops of bufalo mozzarella, courgette flowers, onions, hot pepper)

€ 8,00

Saporita

(pomodoro, scamorza affumicata, rucola, noci, pomodorini)
(tomato, smoked scamorza cheese, bitter salad, nuts, cherry tomatoes)

€ 7,00

Pizze Bianche

Salsiccia e Friarielli

(mozzarella, salsiccia, friarielli) *(mozzarella, sausage, turnip tops)*

€ 8,00

Sfiziosa

(mozzarella, carciofi, olive, scamorza affumicata, capperi, grana)
(mozzarella, artichokes, smoked scamorza cheese, capers, parmisan, oregano)

€ 7,00

Genovese

(mozzarella, pesto, pomodorini, crudo)
(mozzarella, pesto, cherry tomatoes, Parma ham)

€ 7,00

Focacce

Liscia

(olio, rosmarino) (*oil, rosemary*)

€ 2,00

Caprese

(pomodorini freschi, mozzarella, grana, basilico tutto a crudo)

(*cherry tomatoes, mozzarella, parmesan, basil everything after cooking*)

€ 6,00

Valdostana (cotto, fontina) (*ham, fontina cheese*)

€ 4,00

Lardo e Rosmarino (*lard, rosemary*)

€ 4,00

Crudo (*ham*)

€ 4,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.

Some products might be frozen, according to market availability.

I prodotti consumati crudi o semicrudi sono stati abbattuti ai sensi del regolamento europeo vigente.

Raw products processed according to European law.





Dolci - Dessert

Fragole zucchero e limone - <i>Strawberries with sugar and lemon</i>	€ 4,50
Fragole con gelato o con panna montata <i>Strawberries with ice cream or whipped cream</i>	€ 5,00
Ananas al naturale - <i>Pineapple</i>	€ 4,50
Ananas con gelato - <i>Pineapple with ice cream</i>	€ 5,00
Sorbetto al limone - <i>Lemon Sorbet</i>	€ 4,50
Dolci della costiera Amalfitana “Salvatore De Riso” <i>Variety of pies and cakes made by “Salvatore De Riso” from Costiera Amalfitana</i>	€ 6,00
Profiteroles al cioccolato - <i>Profiteroles with chocolate</i>	€ 5,00
Panna cotta in salsa di fragola - <i>Panna cotta with strawberry sauce</i>	€ 5,00
Gelato gusti misti - <i>Mixed Ice cream</i>	€ 4,00
Meringata - <i>Meringue</i>	€ 5,00
Semifreddo al torroncino - <i>Nugat parfait</i>	€ 5,00
Tartufo bianco o nero - <i>White or black truffle</i>	€ 4,50
Semifreddo al cocco - <i>Coconut parfait</i>	€ 4,50
Tiramisù della casa - <i>Homemade Tiramisù</i>	€ 5,00

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.
Some products might be frozen, according to market availability.*

Bevande - Beverages

Bibite e Birre

Acqua minerale naturale Stella Alpina	0,75cl	€ 2,00
Bibite alla spina (Coca Cola, Sevenup, The)		€ 3,50
Bibite in lattina	0,33cl	€ 3,00
Birra bionda piccola Beck's	0,20cl	€ 3,00
Birra bionda media Beck's	0,40cl	€ 6,00
Birra bionda piccola Pedavena	0,20cl	€ 3,00
Birra bionda piccola Pedavena	0,40cl	€ 6,00
Birra Rossa piccola John Martin	0,20cl	€ 3,00
Birra Rossa media John Martin	0,40cl	€ 6,00
Birra di frumento in bottiglia Edelweiss	0,50cl	€ 6,00
Birra doppio malto in bott. Tennent's Super	0,33cl	€ 4,00
Birra in bottiglia Corona	0,33cl	€ 4,00

Vino alla Spina - Wine

Verduzzo Frizzante • Bianco di Custoza • Cabernet Rosso

disponibili - available:

• 1/4 litro	€ 3,00
• 1/2 litro	€ 5,00
• 1 litro	€ 8,50

Caffè - Coffee

Caffè liscio	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè macchiato	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00

Pane, servizio e coperto - Bread, service and cover charge € 2,00

