



Benvenuti *Borgo Marinaro*

Da martedì a sabato a mezzogiorno per il pranzo proponiamo un menù di lavoro a partire da 10,00 euro fino ad un massimo di 13,00 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

Pane, servizio e coperto - *Bread, service and cover charge* € 2,50

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** € 19,00
Carpaccio di spada affumicato, carpaccio di salmone fresco marinato, carpaccio di piovra, tartare di tonno, gambero gratinato, insalatina di mare e baccalà mantecato agli agrumi
Smoked swordfish carpaccio, fresh marinated salmon carpaccio, octopus carpaccio, tuna tartare, gratinated shrimp, seafood salad and creamed cod with citrus fruits
- Piovra** su crema di patate allo zafferano e zest di lime € 15,00
Octopus on saffron potato cream and lime zest
- Seppie e calamari** con noci, pinoli, pomodorini e rucola all'aceto balsamico € 15,00
Cuttlefish and squid with walnuts, pine nuts, cherry tomatoes and rocket with balsamic vinegar
- Crudità del Borgo:** pesce crudo secondo la disponibilità del giorno € 25,00
Raw seafood: red prawns, scampi, oysters, seabass carpaccio and tuna tartare
- Impepata di cozze** con crostoni • *Peppered mussels with toasted bread* € 13,00
- Cozze alla marinara** • *Peppered mussels with toasted bread* € 14,00
- Composizione del marinaio:** disco di sfoglia con carpaccio di salmone, € 16,00
calamaro ripieno di ricotta, tentacolo di piovra arrosto su crema di patate
allo zafferano e baccalà mantecato agli agrumi
Triptych of fish: puff pastry disc with salmon carpaccio, squid stuffed with ricotta, roasted octopus tentacle on potato cream with saffron and creamed cod with citrus fruits
- Gazpacho di pomodoro** con julienne di seppie crude e cubi di pane all'aceto € 14,00
Tomato gazpacho with raw cuttlefish julienne and vinegared bread cubes
- Carpaccio di spada Sicilia**, con brunoise di mela verde e melograno € 17,00
Fresh swordfish carpaccio from Sicily seasoned with a pomegranate sauce
- Capesante arrosto** con maionese al nero di seppia, veli di cipolle rosse € 16,00
e clorofilla al prezzemolo
Roasted scallops with cuttlefish ink mayonnaise, red onion veils and parsley chlorophyll

Antipasti di Terra - Starters

Caprese di bufala € 12,00
mozzarella di bufala campana con pomodori, basilico e un filo di olio evo
mozzarella with tomatoes

Salumi nostrani € 13,00
Assortment of cured meat

Composizione del contadino € 15,00
petto d'oca affumicato, parmigiana di melanzane, bresaola, burratina di
Battipaglia e gateau di patate e scamorza affumicata
Smoked goose breast, eggplant parmigiana, bresaola, burratina from
Battipaglia and potato gateau and smoked scamorza cheese

Insalata di terra € 14,00
spinacio novello, pasta di salame, lamelle di mandorle e tartufo nero
Ground salad new spinach, salami paste, almond slices and black truffle

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** - *Spaghetti with seafood* € 16,00
- Spaghetti alle vongole veraci** - *Spaghetti with clams* € 14,00
- Tronchetti alle alici**
pasta fresca corta con alici e cime di broccolo romano € 12,00
Tronchetti fresh short pasta with anchovies and Roman turnip greens
- Tagliatelle di mare allo zafferano** con gamberi, vongole, capasanta,
verdure alla julienne e zafferano € 16,00
Tagliatelle with saffron, clams, king prawn, scampi, scallop and vegetables
- Spaghetti alla chitarra** con cozze, pomodorini e burratina di Battipaglia € 12,00
*Spaghetti with mussels and burrata, cherry tomatoes
and burratina from Battipaglia*
- Risotto ai gamberi** con crema di basilico e mandorle tostate € 15,00
Shrimp risotto with basil cream and toasted almonds
- Gnocchi del Borgo** con gamberi, mozzarella di bufala, pomodoro e basilico € 13,00
Potato dumplings with buffalo mozzarella, shrimps, cherry tomatoes and basil
- Tagliatelle calamari e bottarga**
tagliatelle verdi con julienne di calamari, bottarga e limone € 15,00
Green tagliatelle with squid julienne, bottarga and lemon
- Scialatielli all'astice** (min. 2 persone) €23,00 cad
Scialatielli pasta with lobster

Primi Piatti di Terra - First courses

Maccheroni al ragù

pasta fresca al ragù di manzo e fonduta di Castelmagno
Fresh pasta with beef ragout and Castelmagno fondue

€ 14,00

Risotto alla parmigiana con crema di barbabietola e pane al basilico

Parmesan risotto with beetroot cream and basil bread

€ 13,00

Ravioli patate e Branzi

ravioli di pasta fresca burro e salvia ripieni di patate viola e Branzi
*Ravioli of fresh pasta with butter and sage stuffed
with purple potatoes and Branzi*

€ 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.





Secondi Piatti di Mare - Second courses

- Grigliata di pesce** composta da: spada fresco, tonno, gamberone, scampo, capasanta, seppia, calamaro e verdure € 25,00
Mixed grilled fish and vegetables
- Branzino intero** al sale oppure cucinato a piacere per 2 persone € 23,00 cad.
Baked sea bass in crust of salt or cooked as you like (min. 2 pers)
- Orata intera alla lampedusiana** oppure cucinata a piacere per 2 persone € 22,00
Baked gilthead with potatoes, artichokes, olives, and cherry tomatoes (min. 2 pers)
- Fritto misto di mare del Borgo** • *Mixed Fried Fish* € 16,00
- Fritto di calamari** • *Fried Squids* € 14,00
- Trancio di tonno rosso** in crosta di sesamo su crema di finocchio e zenzero € 18,00
con verdure al vapore
Sesame crusted red tuna steak on fennel and ginger cream with steamed vegetables
- Spada fresco di Sicilia** ai ferri con miele e menta € 18,00
Fresh sword of Sicily grilled with honey and mint
- Trancio di branzino** con cremoso di patate viola e salsa al mandarino € 18,00
Sea bass steak with purple potato cream and tangerine sauce
- Filetto di scorfano** arrostito in pentola con insalata di spinacino novello, finocchi e arance € 18,00
Pan-roasted redfish fillet with baby spinach salad, fennel and oranges

Secondi Piatti di Terra- Second courses

Filetto di manzo ai tre pepi con patate saltate € 23,00
Beef fillet with three peppers and sautéed potatoes

Costata di manzo ai ferri € 20,00
cucinata in padella agli aromi con verdure
Pan-cooked beef rib with herbs and vegetables

Tagliata di manzo rucola e grana € 18,00
Sliced beef with rocket and parmesan

Cotoletta alla milanese con patate fritte € 10,00
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>	€ 6,00
Marinara	(pomodoro, aglio, origano) <i>(tomato, garlic, oregano)</i>	€ 4,50
Napoli	(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)</i>	€ 6,50
Romana	(pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano) <i>(tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano)</i>	€ 7,00
Pugliese	(pomodoro, mozzarella, cipolle) <i>(tomato, mozzarella, onions)</i>	€ 6,00
Prosciutto	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>(tomato, mozzarella, ham)</i>	€ 7,00
Prosciutto e Funghi	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	€ 7,50
Capricciosa	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere, origano) <i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano)</i>	€ 8,00
4 Stagioni	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, frutti di mare, funghi, carciofi) <i>(tomato, mozzarella, ham, seafood, mushrooms, artichokes)</i>	€ 8,00





4 Formaggi

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

Diavola

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante) *(tomato, mozzarella, spicy salami)* € 7,00

Wurstel

(pomodoro, mozzarella, wurstel) *(tomato, mozzarella, wurstel)* € 7,00

Siciliana

(pomodoro, mozzarella, salamino, acciughe, capperi, olive, grana, origano)
(tomato, mozzarella, spicy salami, anchovies, olives, capers, parmesan cheese, oregano) € 8,00

Crudo

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) *(tomato, mozzarella, Parma ham)* € 7,00

Tonno e Cipolle

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle) *(tomato, mozzarella, tuna, onions)* € 7,00

Norma

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

Rucola

(pomodoro, mozzarella, rucola) *(tomato, mozzarella, bitter salad)* € 6,50

Ortolana

(pomodoro, mozzarella, grigliata di verdure)
(tomato, mozzarella, grilled vegetables) € 8,00

Porcini

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini) *(tomato, mozzarella, mushrooms)* € 8,00

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.

Calzone alla Romana
(pomodoro, mozzarella, prosciutto) *(tomato, mozzarella, ham)* € 6,50

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) € 7,50

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) € 10,00

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) € 8,00





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) € 8,00
(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) € 10,00
(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)

€ 7,50

Pulcinella

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

€ 7,50

Parmigiana

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

€ 7,50

Monzese

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

€ 8,00

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)

€ 8,00

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*)

€ 3,00

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*)

€ 5,00

Lardo e Rosmarino (*lard, rosemary*)

€ 4,50

Crudo (*ham*)

€ 5,00

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>	€ 5,00
Fragole con gelato o con panna montata <i>Strawberries with ice cream or whipped cream</i>	€ 6,00
Ananas al naturale - <i>Pineapple</i>	€ 4,50
Ananas con gelato - <i>Pineapple with ice cream</i>	€ 6,00
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>	€ 5,00
Semifreddo al cocco - <i>Coconut parfait</i>	€ 5,00
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 media 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

