



Benvenuti al Borgo Marinaro

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.



Orari e Servizi

Pizzeria.....dalle 12.00 alle 14.15 e dalle 19.00 alle 23.00

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 € 3,00

Grazie per Averci Preferito

~~~~~  
Locale Climatizzato  
Veranda Estiva  
Servizio Wi-Fi

## Menù dello Chef



## Antipasti di Mare

|                                                                                                                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Antipasto caldo e freddo del Borgo</b>                                                                                                                                         | € 20,00 |
| Carpaccio di spada affumicato, carpaccio di piovra, tartare di tonno, carpaccio di salmone fresco marinato, gambero gratinato, insalatina di mare e baccalà mantecato agli agrumi |         |
| <b>Piovra</b> alla genovese con patate, pomodorini e olive taggiasche                                                                                                             | € 16,00 |
| <b>Seppie e calamari e gamberi</b> con noci, pinoli, pomodorini e rucola all'aceto balsamico                                                                                      | € 15,00 |
| <b>Impepata di cozze</b> con crostoni                                                                                                                                             | € 14,00 |
| <b>Carpaccio di spada Sicilia</b> , con pompelmo e i tre pepi                                                                                                                     | € 18,00 |
| <b>Millefoglie di salmone</b> con bufala, pomodoro e salsa al basilico                                                                                                            | € 16,00 |
| <b>Cruditè del Borgo</b>                                                                                                                                                          | € 28,00 |
| gambero rosso(1pz), scampo(1pz), ostrica(1pz) tartare di tonno, carpaccio di salmone e carcappio di spada                                                                         |         |
| <b>con aggiunta di:</b>                                                                                                                                                           |         |
| scampo (1pz)                                                                                                                                                                      | € 5,00  |
| gambero rosso(1pz)                                                                                                                                                                | € 5,00  |
| ostrica(1pz)                                                                                                                                                                      | € 4,00  |

## Antipasti di Terra

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Caprese di bufala</b>                                                                                                     | € 12,00 |
| mozzarella di bufala campana con pomodori, basilico e un filo di olio evo                                                    |         |
| <b>Salumi nostrani</b>                                                                                                       | € 13,00 |
| <b>Composizione del contadino</b>                                                                                            | € 15,00 |
| petto d'oca affumicato, parmigiana di melanzane, bresaola, burratina di Battipaglia e gateau di patate e scamorza affumicata |         |
| <b>Culatello di zibello, burrata</b> e crostino con alici di Cantabrico                                                      | € 17,00 |
| <b>Mozzarella figliata</b>                                                                                                   | € 15,00 |
| mozzarella di bufala ripiena di panna e bocconcini di mozzarelle servita con battuta di pomodorini secchi e peperoni         |         |



## Primi Piatti di Mare

|                                                                                                              |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Spaghetti alla scogliera</b>                                                                              | € 17,00                                                |
| <b>Spaghetti alle vongole veraci</b>                                                                         | € 15,00                                                |
| <b>Tagliatelle di mare allo zafferano</b> con gamberi, vongole, capasanta, verdure alla julienne e zafferano | € 17,00                                                |
| <b>Risotto ai gamberi</b> e burrata al profumo di agrumi                                                     | € 15,00                                                |
| <b>Gnocchi del Borgo</b> con gamberi, mozzarella di bufala, pomodoro e basilico                              | € 14,00                                                |
| <b>Tagliolini neri</b> al sugo di capesante e finocchietto selvatico                                         | € 16,00                                                |
| <b>Linguine all'astice</b> (min. 2 persone)                                                                  | prezzo variabile secondo il mercato e la disponibilità |

## Secondi Piatti di Mare

|                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Grigliata di pesce</b> composta da:                                                 | € 26,00      |
| € spada fresco, tonno, gamberone, scampo, capasanta, seppia, calamaro e verdure        |              |
| <b>Branzino intero</b> al sale oppure cucinato a piacere per 2 pers. cad.              | cad. € 24,00 |
| <b>Orata intera alla lampedusiana</b> oppure cucinata a piacere per 2 pers.            | cad. € 24,00 |
| <b>Fritto misto di mare del Borgo</b>                                                  | € 17,00      |
| <b>Fritto di calamari</b>                                                              | € 15,00      |
| <b>Trancio di tonno</b> agli aromi con verdure in agrodolce                            | € 20,00      |
| <b>Spada fresco di Sicilia</b> ai ferri con miele e menta                              | € 22,00      |
| <b>Filetto di rombo</b> con verdure di stagione                                        | € 20,00      |
| <b>Filetto di branzino</b> all'arancia, olive taggaische e timo su di finocchi e menta | € 22,00      |

### “Quel che resta nel piatto”

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

## Primi Piatti di Terra

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Tagliatelle ai porcini</b> , fiori di zucchine su fonduta di parmigiano | € 16,00 |
| <b>Ravioli di pecorino</b> e miele al burro aromatico                      | € 14,00 |

## Secondi Piatti di Terra

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Filetto di manzo ai tre pepi con patate saltate</b>                             | € 24,00 |
| <b>Tagliata di manzo alla mediterranea</b> con pomodorini e olive taggiasche       | € 19,00 |
| <b>Costata di manzo ai ferri</b> cucinata in padella agli aromi con verdure        | € 22,00 |
| <b>Filetto di manzo</b> su crema di porcini e salsa ai mirtilli con patate saltate | € 25,00 |
| <b>Cotoletta alla milanese con patate fritte</b>                                   | € 10,00 |

## Contorni

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Insalata mista            | € 4,00 |
| Melanzane alla sorrentina | € 4,00 |
| Verdure alla griglia      | € 5,00 |
| Patatine fritte           | € 4,00 |
| Misto di verdure al burro | € 4,00 |

## Formaggi

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Selezione di formaggi con marmellate     | € 12,00 |
| Parmigiano Reggiano stagionatura 12 mesi | € 7,00  |
| Pecorino                                 | € 6,00  |

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati secondo disponibilità di mercato.*

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



# Pizze Calssiche

|                                                                                                                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Margherita</b><br>(pomodoro, mozzarella) <i>(tomato, mozzarella)</i>                                                                                                                          | € 6,50  |
| <b>Marinara</b><br>(pomodoro, aglio, origano) <i>(tomato, garlic, oregano)</i>                                                                                                                   | € 5,00  |
| <b>Napoli</b><br>(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)<br><i>(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)</i>                                                                                    | € 7,00  |
| <b>Romana</b><br>(pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano)<br><i>(tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers, oregano)</i>                                                    | € 7,50  |
| <b>Pugliese</b><br>(pomodoro, mozzarella, cipolle) <i>(tomato, mozzarella, onions)</i>                                                                                                           | € 6,50  |
| <b>Prosciutto</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>(tomato, mozzarella, ham)</i>                                                                                                   | € 7,50  |
| <b>Prosciutto e Funghi</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)<br><i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>                                                                    | € 8,00  |
| <b>Capricciosa</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere, origano)<br><i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano)</i>                      | € 9,00  |
| <b>4 Stagioni</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, frutti di mare, funghi, carciofi)<br><i>(tomato, mozzarella, ham, seafood, mushrooms, artichokes)</i>                                    | € 9,00  |
| <b>4 Formaggi</b><br>(pomodoro, mozzarella, formaggi assortiti) <i>(tomato, mozzarella, mixed cheeses)</i>                                                                                       | € 8,00  |
| <b>Diavola</b><br>(pomodoro, mozzarella, salamino piccante) <i>(tomato, mozzarella, spicy salami)</i>                                                                                            | € 8,00  |
| <b>Wurstel</b><br>(pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>(tomato, mozzarella, wurstel)</i>                                                                                                           | € 8,00  |
| <b>Siciliana</b><br>(pomodoro, mozzarella, salamino, acciughe, capperi, olive, grana, origano)<br><i>(tomato, mozzarella, spicy salami, anchovies, olives, capers, parmesan cheese, oregano)</i> | € 8,50  |
| <b>Crudo</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>(tomato, mozzarella, Parma ham)</i>                                                                                                  | € 8,50  |
| <b>Tonno e Cipolle</b><br>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle) <i>(tomato, mozzarella, tuna, onions)</i>                                                                                       | € 7,50  |
| <b>Norma</b><br>(pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, basilico)<br><i>(tomato, mozzarella, fried aubergines and basil)</i>                                                                    | € 7,50  |
| <b>Rucola</b><br>(pomodoro, mozzarella, rucola) <i>(tomato, mozzarella, bitter salad)</i>                                                                                                        | € 7,00  |
| <b>Ortolana</b><br>(pomodoro, mozzarella, grigliata di verdure)<br><i>(tomato, mozzarella, grilled vegetables)</i>                                                                               | € 9,00  |
| <b>Porcini</b><br>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini) <i>(tomato, mozzarella, mushrooms)</i>                                                                                                  | € 10,00 |
| <b>Calzone alla Romana</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto) <i>(tomato, mozzarella, ham)</i>                                                                                                | € 7,50  |
| <b>Calzone Farcito</b><br>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)<br><i>(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)</i>                                                        | € 8,00  |

AGGIUNTE

Aggiunta ingrediente / Added ingredient

€ 1,00

Doppia farcitura di mozzarella / Double topping of mozzarella

€ 0,50

|                                                                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Calzone Napoletano</b><br>(pomodoro, mozzarella, ricotta, salamino piccante)<br><i>(tomato, mozzarella, ricotta cheese, spicy salami)</i> | € 8,00 |
| <b>Zola e Speck</b><br>(pomodoro, mozzarella, zola, speck)<br><i>(tomato, mozzarella, zola cheese, spek)</i>                                 | € 8,50 |
| <b>Americana</b><br>(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)<br><i>(tomato, mozzarella, wurstel, french fries)</i>                   | € 8,00 |

# Pizze Speciali

|                                                                                                                                                                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Borgo Marinaro</b><br>(pomodoro, mozzarella, calamari e gamberoni stufati)<br><i>(tomato, mozzarella, stews squid and prawn)</i>                                                                                 | € 11,00 |
| <b>Contadina</b><br>(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, porcini, scamorza affumicata)<br><i>(tomato, mozzarella, grilled vegetables, mushrooms, smoked scamorza cheese)</i>                                   | € 9,00  |
| <b>Campana</b><br>(pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, bocconcini di bufala dopo cottura)<br><i>(tomato, mozzarella, Parma ham, bitter salad, buffalo mozzarella after cooking)</i>                                | € 9,00  |
| <b>Bufalina</b><br>(pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pom. fresco, basilico)<br><i>(tomato, mozzarella, bufala’ mozzarella, cherry tomatoes, basil)</i>                                                        | € 9,00  |
| <b>Adriana</b><br>(pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pom. fresco, rucola, grana)<br><i>(tomato, mozzarella, bufala’ mozzarella, cherry tomatoes, bitter salad, parmesan cheese)</i>                            | € 9,00  |
| <b>Focosa</b><br>(pomodoro, mozzarella, cipolle, pancetta, salamino piccante, peperoncino)<br><i>(tomato, mozzarella, onions, bacon, spicy salami, chili pepper)</i>                                                | € 8,00  |
| <b>Doppio Gusto</b><br>(pom., mozz., parte chiusa con ricotta e salamino picc., parte aperta con porcini)<br><i>(tomato, mozzarella, a closed side with ricotta e spicy salami and an open side with mushrooms)</i> | € 9,00  |
| <b>Magra</b><br>(pomodoro, mozz., spinaci, ricotta) <i>(tomato, mozzarella, spinach, ricotta cheese)</i>                                                                                                            | € 7,50  |
| <b>Boscaiola</b><br>(pomodoro, mozzarella, funghi misti, pancetta, formaggi misti)<br><i>(tomato, mozzarella, mixed mushrooms, mixed cheeses, bacon)</i>                                                            | € 9,00  |
| <b>Mare e Monti</b><br>(pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini)<br><i>(tomato, mozzarella, mixed mushrooms, seafood)</i>                                                                                     | € 11,00 |
| <b>Trevisana</b><br>(pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, trevisana)<br><i>(tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese, red chicory)</i>                                                                      | € 7,50  |
| <b>Nostrana</b><br>(pomodoro, mozzarella, taleggio, rucola, salame nostrano)<br><i>(tomato, mozzarella, taleggio cheese, bitter salad, salami)</i>                                                                  | € 8,50  |
| <b>Parmigiana</b><br>(pom., mozz., melanzane ai ferri farcite con pomodoro e grana, basilico)<br><i>(tomato, mozz., grilled aubergines covered in tomato and parmisn cheese, basil)</i>                             | € 7,50  |
| <b>Monzese</b><br>(pomodoro, mozz., zola, salsiccia) <i>(tomato, mozzarella, zola cheese, sausage)</i>                                                                                                              | € 8,00  |
| <b>Smorfia</b><br>(pom., mozz., melanzane fritte, pomodorini, scamorza affumicata, basilico)<br><i>(tomato, mozzarella, fried aubergines, cherry tomatoes, smoked scamorza cheese, basil)</i>                       | € 8,00  |

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

|                                                                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Tirolese</b><br>(pomodoro, mozzarella, zola, speck, wurstel)<br><i>(tomato, mozzarella, zola cheese, speck, wurstel)</i>                            | € 8,00 |
| <b>Nord-Sud</b><br>(pomodoro, mozz. di bufala, scamorza affumicata, bresaola)<br><i>(tomato, bufala’ mozzarella, smoked scamorza cheese, bresaola)</i> | € 9,00 |
| <b>Gordon</b><br>(pomodoro, mozzarella, zucchine fritte, scamorza affumicata)<br><i>(tomato, mozzarella, fried courgette, smoked scamorza cheese)</i>  | € 8,00 |

|                                                                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Brie</b><br>(pomodoro, mozzarella, brie, crudo, rucola)<br><i>(tomato, mozzarella, brie cheese, Parma ham, bitter salad)</i> | € 8,00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

# Pizze Rosse

|                                                                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Frutti di Mare</b><br>(pomodoro, frutti di mare) <i>(tomato, seafood)</i>                                                 | € 8,00 |
| <b>Sentore di Polipo</b><br>(pomodoro, dischi di patate, polipo, maggiorana)<br><i>(tomato, potatoes, octopus, marjoram)</i> | € 9,00 |

# Pizze Bianche

|                                                                                                                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Salsiccia e Friarielli</b><br>(mozzarella, salsiccia, friarielli) <i>(mozzarella, sausage, turnip tops)</i>                                                              | € 8,00 |
| <b>Sfiziosa</b><br>(mozzarella, carciofi, olive, scamorza affumicata, capperi, grana)<br><i>(mozzarella, artichokes, smoked scamorza cheese, capers, parmisan, oregano)</i> | € 7,00 |

# Focacce

|                                                                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Liscia</b> (olio, rosmarino) <i>(oil, rosemary)</i>                                                                                                              | € 3,00 |
| <b>Caprese</b><br>(pomodorini freschi, mozzarella, grana, basilico tutto a crudo)<br><i>(cherry tomatoes, mozzarella, parmisan, basil everything after cooking)</i> | € 6,00 |
| <b>Valdostana</b> (cotto, fontina) <i>(ham, fontina cheese)</i>                                                                                                     | € 5,00 |
| <b>Lardo e Rosmarino</b> <i>(lard, rosemary)</i>                                                                                                                    | € 4,50 |
| <b>Crudo</b> <i>(ham)</i>                                                                                                                                           | € 5,00 |

*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 affinché possiate portare via la pietanza avanzata.*



# Bevande - Beverages

## Bibite e Birre

|                                             |        |        |
|---------------------------------------------|--------|--------|
| Acqua minerale naturale Stella Alpina       | 0,75cl | € 2,00 |
| Bibite alla spina (Coca Cola, Sevenup, The) |        | € 4,00 |
| Bibite in lattina                           | 0,33cl | € 3,00 |
| Birra bionda piccola Pedavena               | 0,20cl | € 4,00 |
| Birra bionda media Pedavena                 | 0,40cl | € 6,00 |
| Birra Rossa piccola John Martin             | 0,20cl | € 4,50 |
| Birra Rossa media John Martin               | 0,40cl | € 7,00 |
| 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 | € 3,50 | 1/2 litro | 6,00 | 1 litro | € 9,50 |
|-----------|--------|-----------|------|---------|--------|

## Caffè - Coffee

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Caffè liscio       | € 1,50 |
| Caffè corretto     | € 2,00 |
| Caffè macchiato    | € 1,50 |
| Caffè decaffeinato | € 2,00 |
| Amari              | € 4,00 |
| Grappe bianche     | € 4,00 |
| Grappa barricata   | € 5,00 |

# Dolci - Dessert

|                                                                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Fragole zucchero e limone - Strawberries with sugar and lemon                                                                         | € 6,00 |
| Fragole con gelato o con panna montata<br>Strawberries with ice cream or whipped cream                                                | € 7,00 |
| Ananas al naturale - Pineapple                                                                                                        | € 6,00 |
| Ananas con gelato - Pineapple with ice cream                                                                                          | € 7,00 |
| Sorbetto al limone - Lemon Sorbet                                                                                                     | € 4,50 |
| Dolci della costiera Amalfitana “Salvatore De Riso”<br>Variety of pies and cakes made by “Salvatore De Riso” from Costiera Amalfitana | € 7,00 |
| Profiteroles al cioccolato - Profiteroles with chocolate                                                                              | € 6,00 |
| Panna cotta in salsa di fragola - Panna cotta with strawberry sauce                                                                   | € 6,00 |
| Gelato gusti misti - Mixed Ice cream                                                                                                  | € 6,00 |
| Meringata - Meringue                                                                                                                  | € 6,00 |
| Semifreddo al torroncino - Nugat parfait                                                                                              | € 6,00 |
| Tartufo bianco o nero - White or black truffle                                                                                        | € 6,00 |
| Tiramisù della casa - Homemade Tiramisù                                                                                               | € 6,00 |



## Orari e Servizi

Pizzeria.....dalle 12.00 alle 14.15 e dalle 19.00 alle 23.00

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 € 3,00

## Grazie per Averci Preferito

Locale Climatizzato

Veranda Estiva

Servizio Wi-Fi

# Pizzeria

“*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 pictanza avanzata



Antipasti di Mare - Starters

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Antipasto caldo e freddo del Borgo</b><br>Carpaccio di spada affumicato, carpaccio di piovra, tartare di tonno, carpaccio di salmone fresco marinato, gambero gratinato, insalatina di mare e baccalà mantecato agli agrumi<br><i>Smoked swordfish carpaccio, fresh marinated salmon carpaccio, octopus carpaccio, tuna tartare, gratinated shrimp, seafood salad and creamed cod with citrus fruits</i> | € 20,00 |
| <b>Piovra</b> alla genovese con patate, pomodorini e olive taggiasche<br><i>Genovese octopus with potatoes, cherry tomatoes and taggiasca olives</i>                                                                                                                                                                                                                                                        | € 16,00 |
| <b>Seppie e calamari</b> con noci, pinoli, pomodorini e rucola all’aceto balsamico<br><i>Cuttlefish and squid with walnuts, pine nuts, cherry tomatoes and rocket with balsamic vinegar</i>                                                                                                                                                                                                                 | € 15,00 |
| <b>Impepata di cozze</b> con crostoni<br><i>Peppered mussels with toasted bread</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | € 14,00 |
| <b>Carpaccio di spada Sicilia</b> , con pompelmo e i tre pepi<br><i>Fresh swordfish carpaccio from Sicily with pompelm and three peppers</i>                                                                                                                                                                                                                                                                | € 18,00 |
| <b>Millefoglie di salmone</b> con bufala, pomodorini e salsa al basilico<br><i>Salmon millefeuille with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil sauce</i>                                                                                                                                                                                                                                             | € 16,00 |
| <b>Cruditè del Borgo</b><br>gambero rosso(1pz), scampo(1pz), ostrica(1pz) e di carpaccio spada<br><i>Raw seafood: red prawn (1 piece), scampi (1 piece), oyster (1 piece) and swordfish carpaccio</i>                                                                                                                                                                                                       | € 28,00 |
| <b>Caprese di bufala</b><br>mozzarella di bufala campana con pomodori, basilico e un filo di olio evo<br><i>mozzarella with tomatoes</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    | € 12,00 |
| <b>Salumi nostrani</b><br><i>Assortment of cured meat</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | € 13,00 |
| <b>Composizione del contadino</b><br>petto d’oca affumicato, parmigiana di melanzane, bresaola, burratina di Battipaglia e gateau di patate e scamorza affumicata<br><i>Smoked goose breast, eggplant parmigiana, bresaola, burratina from Battipaglia and potato gateau and smoked scamorza cheese gateau and smoked scamorza cheese</i>                                                                   | € 15,00 |
| <b>Culatello con burrata</b> - culatello with burrata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | € ??,00 |

Primi Piatti di Mare - First courses

|                                                                                                                                                                                                    |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Spaghetti alla scogliera</b><br><i>Spaghetti with seafood</i>                                                                                                                                   | € 17,00                                                       |
| <b>Spaghetti alle vongole veraci</b><br><i>Spaghetti with clams</i>                                                                                                                                | € 15,00                                                       |
| <b>Tagliatelle di mare allo zafferano</b> con gamberi, vongole, capasanta, verdure alla julienne e zafferano<br><i>Tagliatelle with saffron, clams, king prawn, scampi, scallop and vegetables</i> | € 17,00                                                       |
| <b>Risotto ai gamberi</b> e burrata al profumo di agrumi<br><i>Shrimp risotto with basil cream and toasted almonds</i>                                                                             | € 15,00                                                       |
| <b>Gnocchi del Borgo</b> con gamberi, mozzarella di bufala, pomodoro e basilico<br><i>Potato dumplings with buffalo mozzarella, shrimps, cherry tomatoes and basil</i>                             | € 14,00                                                       |
| <b>Tagliolini neri</b> al sugo di capesante e finocchietto selvatico<br><i>Black tagliolini with scallop and wild fennel sauce</i>                                                                 | € 16,00                                                       |
| <b>Linguine all’astice</b> (min. 2 persone)<br><i>Linguine pasta with lobster</i>                                                                                                                  | prezzo varialbile<br>secondo il mercato<br>e la disponibilità |

Secondi Piatti di Mare- Second courses

|                                                                                                                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Grigliata di pesce</b> composta da: spada fresco, tonno, gamberone, scampo, capasanta, seppia, calamaro e verdure<br><i>Mixed grilled fish and vegetables</i>          | € 26,00      |
| <b>Branzino intero</b> al sale oppure cucinato a piacere per 2 pers.<br><i>Baked sea bass in crust of salt or cooked as you like (min. 2 pers)</i>                        | € 24,00 cad. |
| <b>Orata intera alla lampedusiana</b> oppure cucinata a piacere per 2 pers.<br><i>Baked gilthead with potatoes, artichokes, olives, and cherry tomatoes (min. 2 pers)</i> | € 24,00 cad. |
| <b>Fritto misto di mare del Borgo</b><br><i>Mixed Fried Fish</i>                                                                                                          | € 17,00      |
| <b>Fritto di calamari</b><br><i>Fried Squids</i>                                                                                                                          | € 15,00      |
| <b>Trancio di tonno</b> agli aromi con verdure in agrodolce<br><i>Tuna steak with herbs and sweet and sour vegetables</i>                                                 | € 20,00      |
| <b>Spada fresco di Sicilia</b> ai ferri con miele e menta<br><i>Fresh sword of Sicily grilled with honey and mint</i>                                                     | € 22,00      |
| <b>Filetto di rombo</b> con verdure di stagione<br><i>Turbot fillet with seasonal vegetables</i>                                                                          | € 20,00      |
| <b>Filetto di branzino?</b> ???????<br>??????????                                                                                                                         | € 20,00      |

Primi Piatti di Terra - First courses

|                                                                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Tagliatelle ai porcini</b> , fiori di zucchine e fontana di parmigiano<br><i>Tagliatelle with porcini mushrooms, courgette flowers and parmesan fountain</i> | € ??,00 |
| <b>Ravioli di pecorino</b> e miele al burro aromatico<br><i>Pecorino and honey ravioli with aromatic butter</i>                                                 | € ??,00 |

Secondi Piatti di Terra- Second courses

|                                                                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Filetto di manzo ai tre pepi con patate saltate</b><br><i>Beef fillet with three peppers and sautéed potatoes</i>                   | € 24,00 |
| <b>Costata di manzo ai ferri</b><br>cucinata in padella agli aromi con verdure<br><i>Pan-cooked beef rib with herbs and vegetables</i> | € 22,00 |
| <b>Tagliata di manzo rucola e grana</b><br><i>Sliced beef with rocket and parmesan</i>                                                 | € 20,00 |
| <b>Cotoletta alla milanese con patate fritte</b><br><i>Breaded pork cutlet with french fries</i>                                       | € 10,00 |

Contorni - Side dishes

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

Formaggi - Cheeses

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

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.*