



ANTIPASTI

Antipasto del Borgo

(2 tipologie di salumi locali, 2 tipologie di formaggi caprini e pecorini locali, 3 tipologie di bruschette, giardiniera croccante di verdure e olive nere infornate)

1,5,7

€ 30

Strapazzate al tartufo nero Aestivum, serviti con crostoni di pane tradizionale e cicoria selvatica

1,3,5,7,

€ 24

Tartare di bue locale, alici di Cetara e mozzarella di bufala

1,4,5,6,7,20

€ 34

Trancio di polpo alla brace, broccoli ripassati con aglio e peperoncino, funghi cardoncelli.

4,5,6,9,14,20

€ 26

PRIMI

Zuppetta tradizionale di Lenticchie di Poggio Aquilone servita con crostini di pane croccante

1,9

€ 26

Strangozzi con cinghiale, pecorino e scaglie di cioccolato fondente 70%

1,3,5,9,12,20

€ 28

Paccheri di grano duro cacio, pepe e funghi
(la tipologia di fungo varia in base alla reperibilità/stagionalità)

1,5,9,12,20

€ 24

Lasagna fatta in casa al ragù bianco di maialino e cime di broccolo ripassato

1,3,7,9,12,20

€ 30



SECONDI

Pescato del giorno (secondo disponibilità di pesca)

1,4,9,12,14,
12 / hg

Stracotto di manzo al rosso di Montefalco su purea di zucca
violina e salvia del Borgo

7,9,12,20
€ 34

Galletto croccante cotto alla senape e ripassato alla brace

1,5,7,9,10,12
€30

Bistecca alla Fiorentina cotta alla brace

(Minimo 1 Kg, consigliata per 2 persone)

Servito con patate arrosto e piccola misticanza aromatica

€ 12 / hg

DALL'ORTO

Cavolfiore gratinato

1,7,
€ 11

Patate arrosto profumate al rosmarino del Borgo

1,5,6,7
€ 9

Piatto di Verdure grigliate

5
€ 9

Misticanza aromatica

Insalata misticanza con verdure croccanti e pomodorini

€ 9

Contorno del giorno

€ 9



DOLCI

Il tiramisù del Borgo

Biscotto Savoiardo alle erbe, caffè, crema al mascarpone, cacao amaro

3,7,8

€ 14

Creme brulè al rosmarino

1,3,7,

€ 12

Pan di zucca, meringa e composta di arance amare

1,3,7,8

€ 12

Tortino al cioccolato fondente con sorbetto ai frutti rossi

1,3,7,

€ 12

Bavarese alla ricotta di pecora, pere, cannella e miele del Borgo

1,3,7,8

€ 12

In conformità con quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menu possono essere presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Lista degli allergeni:

1. *Cereali contenenti glutine*; 2. *Crostacei*; 3. *Uova*; 4. *Pesce*; 5. *Arachidi*; 6. *Soia*; 7. *Latte*;
8. *Frutta a guscio*; 9. *Sedano*; 10. *Senape*; 11. *Semi di sesamo*; 12. *Anidride solforosa e solfiti*; 13. *Lupini*; 14. *Molluschi*.

La preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari, in quanto non riusciamo a garantire nella totalità del menù l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni in elenco. Si comunica inoltre che alcune materie prime potrebbero essere surgelate all'origine o surgelate in casa, in base alla disponibilità di mercato e alle tecniche di preparazione utilizzate. (20)

Il pesce destinato ad essere marinato o servito crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento UE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.