



LAB BOTANICO



FOOD & MIXOLOGY



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

FOOD

EASYFOOD DI QUALITÀ

Focaccia di farina tipo 2, Caprino cremoso e mortadella artigianale, foglie di capperi e pomodorino dry

€ 12

Pagnotta a lievito naturale di farina bio cotta nel forno a legna

Porchettina Umbra al pesto di finocchietto selvatico

€ 12

Tortina soffice al testo alle noci

€ 12

o Tortina soffice al testo al pecorino giovane

o Tortina al testo al grano farro bio

Ciauscolo tradizionale, crema di cacio e pepe e cicorietta piccante

QUOTAZIONI TARTUFI UMBRIA

Tartufo nero AESTIVUM

€ 10

(Periodo raccolta: 1/06 al 31/08) a porzione a portata

Tartufo nero UNCINATUM e/o MOSCATO

€ 15

(Periodo raccolta: 21/09 15/03) a porzione a portata

Tartufo nero PREGIATO

€ 25

(Periodo raccolta: 1/12 15/03) a porzione a portata

I tartufi neri possono essere lavorati anche fuori periodo perché abbattuti.

Il tartufo bianco solo nel suo periodo di raccolta e salvo disponibilità, il prezzo legato al mercato potrebbe variare.

Tartufo bianco PREGIATO

€ 30

(Periodo raccolta: 21/09 al 31/01)

a porzione a portata (per evento gr 4 a pax a pietanza).

Salvo disponibilità.

Tartufo bianco BIANCHETTO o MARZUOLO

€ 20

(Periodo raccolta: 15/01 al 30/04)

a porzione a portata, salvo disponibilità.



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

FOOD

CUCINA TRADIZIONALE

- Salumi artigianali umbri e formaggi selezionati € 16
Capocollo e Lonzino di maialino brado, Salsicetta stagionata, Ciauscolo al fumo di ginepro e Salame umbro. Pecorino umbro stagionato in grotta. Formaggio vaccino d'alpeggio. Miele bio umbro e Composta senapata. Torta al testo tradizionale e grissini ai cereali
- Tartare di Chianina Umbra all'olio di brace e rosmarino € 14
- Pate' di fegatini di pollo ruspante alla Vernaccia € 12
- Strapazzata Bio al tartufo nero Aestivum € 16
- Coccio di verdure degli Hortuli € 10
- Panzanella del Borgo € 10
- Borgo Jacket patate (con guanciale, erbe e pecorino) € 10
- DEGUSTALAB € 22
(n 5 assaggi di antipasti per 2 pax) Indeciso su cosa scegliere?
Con la proposta DegustaLab potrai condividere una degustazione di antipasti scelti dallo Chef in 5 assaggi
- Lasagna classica € 14
- Spaghettoni al tartufo nero Aestivum € 25
- Umbricelli alla crema di ricotta e pepe, salsicce e guanciale € 14
- Ravioli di formaggi freschi al pesto di fiori di zucca e mandorle € 15
- Tagliatelle fresche al ragu' di Chianina € 13
- I sughi classici della tradizione italiana sono sempre disponibili e puoi abbinarli ai formati di pasta presenti nel menu* € 12
- Borgo spiedo € 18
(2 spiedi ognuno composto da pollo ruspante, salsiccia, vitello locale zucchine, cipolline, datterini)
- Pollo ruspante in umido, capperi e olive con patata alla cenere € 16
- Salmone bio marinato e misticanza aromatica, dressing allo zenzero € 18
- Filetto di vitello locale (220 gr) in salsa al Montefalco rosso con cicorietta € 26



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

FOOD

LAB BURGER

Ogni hamburger sarà accompagnato da insalatina con le erbe del Borgo

BRADO BURGER

€ 16

pane croccante; hamburger 200 g di maialino pulled (Condito con olio del borgo, senape antica, sale e pepe bio); salsa all aneto e cipolline alla birra

BORGO BURGER

€ 17

pane croccante; hamburger 200 g DRY AGED (Condito con olio del borgo, senape antica, sale e pepe bio); pancetta di maialino brado; Iceberg a Julienne; cetrioli all'aceto di erbe; composta alla cipolla di Cannara alla brace

CECI BURGER

€ 14

pane morbido ai semi di sesamo; hamburger di ceci umbri bio 180 g (Condito con patate e verdure dell'orto secondo stagione, sale e cardamomo); maionese bio; caciotta alle erbe; misticanza dell'orto; crema di avocado e lime

POLLO BURGER

€ 15

pane a ciabatta lievito naturale; hamburger di pollo 180 g ruspante e polpa di alette 'pulled' (condito con limone, sale e paprica dolce); cialde croccanti di patate rosse umbre alla noce moscata; Chutney di frutta; patè di olive del Borgo; pancetta arrotolata speziata

SFIZI

- Tozzetti Umbri e con zafferano e genziana € 8
- Selezione di praline € 10
- Crostata ricotta e sambuco € 8
- Tiramisu alle noci del Borgo € 8
- Tortino caldo cioccolato fondente, cuore al caramello salato € 8



FOOD

LE PROPOSTE PER I BAMBINI:



BABY BOX I

€ 13

Composto da:

- Muffin morbido di carote dell'orto
- Stripes croccanti di pollo ruspante al forno
- Mini Borgo Burger
- Patate soffiate
- Frollini all'albicocca

BABY BOX II

€ 13

Composto da:

- Muffin morbido di carote dell'orto
- Lasagnetta classica tradizionale
- Patate soffiate
- Frutta fresca di stagione
- Frollini alla cioccolata

LAB BOTANICO
FOOD & MIXOLOGY



MIXOLOGY

THE UNFORGETTABLES

AMERICANO

Campari Bitter, Bordiga Vermouth rosso di Torino, Soda

NEGRONI

Tanqueray London Dry Gin, Campari Bitter,
Bordiga Vermouth rosso di Torino

DAIQUIRI

J. Wray Silver Rum, Succo di Lime, Zucchero

DRY MARTINI

No.3 London Dry Gin, Bordiga Vermouth Extra Dry

AVIATION

No.3 London Dry Gin, Maraschino, Succo di Limone,
Liquore alla Violetta

GIN FIZZ

Tanqueray London Dry Gin, Succo di Lime,
Sciroppo di Zucchero, Soda



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

MIXOLOGY

BOULEVARDIER

Bullet Rye Whisky, Campari Bitter,
Bordiga Vermouth rosso di Torino

MANHATTAN

Bullet Rye Whisky, Bordiga Vermouth rosso di Torino,
Angostura Bitter

OLD FASHIONED

Bullet Bourbon Whisky, Angostura Bitter, Zolletta di Zucchero

VIEUX CARRE'

Bullet Rye Whisky, Carpano Antica Formula, Cognac,
Bénédictine, Peychaud's Bitter

SAZERAC

Cognac, La Fée Absinthe Parisienne, Zolletta di Zucchero,
Peychaud's Bitter

WHISKEY SOUR

Bullet Bourbon Whisky, Succo di Limone, Sciroppo di
Zucchero

€ 12

CONTEMPORARY CLASSIC

CUBA LIBRE

J.Wray Silver Rum, Coca Cola

MOSCOW MULE

Stolichnaya Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer Cortese



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

MIXOLOGY

BLOODY MARY

Stolichnaya Vodka, Succo di Pomodoro, Succo di Lime, Tabasco, Worcestershire, Pepe Nero, Sale al Sedano

MARGARITA

Herradura Tequila Blanco, Liquore all'Arancia, Succo di Lime

HEMINGWAY SPECIAL

J.Wray Silver Rum, Maraschino, Succo di Pompelmo, Succo di Lime

PISCO SOUR

Pisco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

€ 12

COCKTAILS NEW ERA

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

DARK 'N' STORMY

Dark Rum, Ginger Beer Cortese, Succo di Lime

DIRTY MARTINI

Stolichnaya Vodka, Bordiga Vermouth Extra Dry, Salamoia di Olive

TOMMY'S MARGARITA

Herradura Tequila Blanco, Sciroppo di Agave, Succo di Lime



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

MIXOLOGY

BRAMBLE

Tanqueray London Dry Gin, Liquore alle More,
Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero

ESPRESSO MARTINI

Stolichnaya Vodka, Kahlùà, Sciroppo di Zucchero,
Caffè espresso

€ 12

COCKTAILS ANALCOLICI

FRUIT PUNCH

Sciroppo di tè ai frutti rossi e Hibisco, Ginger Ale cortese

LIQUID FARM

Sciroppo di tè ai frutti rossi e Hibisco, Cortese Pure Tonic,
Succo di Pompelmo

L'ANGELO CUSTODE

Sciroppo di Mela infuso al Rosmarino, Cortese Lemon Soda

BREZZA

Sciroppo di Mango e Basilico, Cortese Ginger Beer,
Succo di Lime

SHIRLEY TEMPLE

Sciroppo di Granatina, Cortese Ginger Ale

PEACH TREE

Purea di Pesca Bianca, Cortese Ginger Ale, Gocce di Limone

€ 10



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

MIXOLOGY

WHISKY & WHISKEY SPECIAL SELECTION

BULLET: Rye Whisky	€ 10
BULLET: Bourbon Whisky	€ 10
TALISKER: Single Malt Scotch Whisky 10 anni	€ 12
TALISKER: Single Malt Scotch Whisky Skye	€ 10
OBAN: Single Malt Scotch Whisky 14 anni	€ 14
LAPHROAIG: Single Malt Scotch Whisky 10 anni	€ 14
CAOL ILA: Single Malt Scotch Whisky 12 anni	€ 15
LAGAVULIN: Single Malt Scotch Whisky 16 anni	€ 18
ASKAIG: Single Malt Scotch Whisky 8 anni	€ 12
MACALLAN: Single Malt Highland Scotch Whisky 12 anni	€ 18
MACALLAN: Single Malt Highland Scotch Whisky 18 anni	€ 40
NIKKA: From the Barrel Blended Whisky	€ 15
NIKKA: Yoichi Single Malt Whisky	€ 15
NIKKA: The Nikka Tailored	€ 25



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

MIXOLOGY

RHUM SPECIAL SELECTION

ZACAPA: Ron de Guatemala DOP Solera Gran Reserva 23	€ 15
APPLETON ESTATE: Jamaica Rum Rare Blend 12 anni	€ 12
APPLETON ESTATE: Jamaica Rum Reserve 8 anni	€ 14
APPLETON ESTATE: Jamaica Rum 21 anni	€ 16
DEPAZ: Rhum Très Vieux Agricole VSOP Martinique	€ 18
DEPAZ: Rhum Cuvée Prestige Agricole XO Martinique	€ 28

GIN SPECIAL SELECTION

OCCITAN: Italia
HENDRICK'S: Scozia
BULLDOG: London Dry Gin
NO.3: London Dry Gin
GIN MARE: Spagna Mediterranean Gin
CITADELLE: Francia
ONDINA: Italia
NORDES: Spagna

€ 14

VODKA SPECIAL SELECTION

BELUGA: Noble Vodka Russia
BELVEDERE: Polonia
BELVEDERE: Bloody Mary Polonia
GREY GOOSE: Francia
ABSOLUT: Elyx Single Estate Svezia
CIROC: Francia, da due tipi di uve bianche

€ 14



MIXOLOGY

BIRRE IN BOTTIGLIA



BIRRA FLEA: Costanza Blonde Ale Artigianale	€ 5
BIRRA FLEA: Federico II Extra Ipa Artigianale	€ 5
BIRRA DELL'EREMO: Fiera Ipa Artigianale	€ 8
BIRRA DELL'EREMO: Fuoco Triple Artigianale	€ 8

LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 2
Caffè Corretto	€ 2.50
Caffè Orzo	€ 2.50
Ginseng	€ 2.50
Latte Macchiato	€ 2.50
Cappuccino	€ 2.50
Tisana Carminativa	€ 5
Tisana Digestiva	€ 5
Tisana Dolce Relax	€ 5



MIXOLOGY

BIRRE IN BOTTIGLIA



BIRRA FLEA: Costanza Blonde Ale Artigianale	€ 5
BIRRA FLEA: Federico II Extra Ipa Artigianale	€ 5
BIRRA DELL'EREMO: Fiera Ipa Artigianale	€ 8
BIRRA DELL'EREMO: Fuoco Triple Artigianale	€ 8

LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 2
Caffè Corretto	€ 2.50
Caffè Orzo	€ 2.50
Ginseng	€ 2.50
Latte Macchiato	€ 2.50
Cappuccino	€ 2.50
Tisana Carminativa	€ 5
Tisana Digestiva	€ 5
Tisana Dolce Relax	€ 5



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

MIXOLOGY

ACQUA

Acqua Sassovivo Naturale	€ 3
Acqua Sassovivo Frizzante	€ 3

LIQUORI DEL BORGO

SARANDREA Amaro Tónico	€ 6
SARANDREA Ratafia	€ 6
SARANDREA Nocino	€ 6
SARANDREA Vecchia Sambuca	€ 6
JEFFERSON Amaro	€ 8
AMARO DEL CICLISTA	€ 6
AMARI CLASSICI:	
• Cynar	€ 5
• Braulio	€ 5
• Vecchio Amaro del Capo	€ 5
• Fernet Branca	€ 5
• Montenegro	€ 5
• Amaro Averna	€ 5
• Sambuca Molinari	€ 5
• Averna riserva Don Salvatore	€ 6
• Braulio Riserva	€ 6

GRAPPA & ACQUVITE

FRATTINA Chardonnay	€ 6
CASTAGNER Fuoriclasse Barrique	€ 6
NARDINI Acquavite	€ 6
NARDINI Acquavite Riserva	€ 8



www.borgoantichiortiassisi.it



#borgoantichiorti