

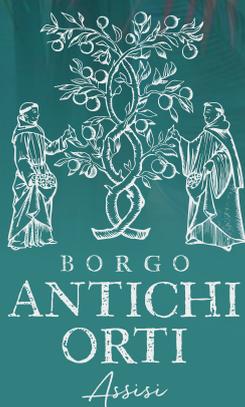


# LAB BOTANICO



BORGO  
ANTICHI  
ORTI  
*Assisi*

## 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)

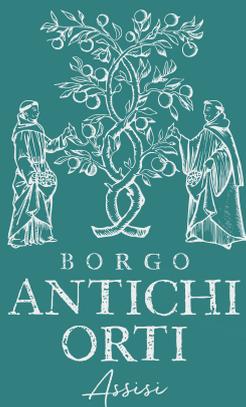
a porzione a portata (per evento gr 4 a pax a pietanza).

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

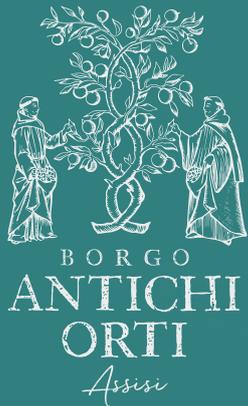
# FOOD

## 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



# FOOD



# LAB BOTANICO

## FOOD & MIXOLOGY

### 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

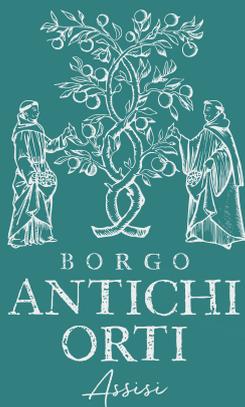
### SFIZI

- 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

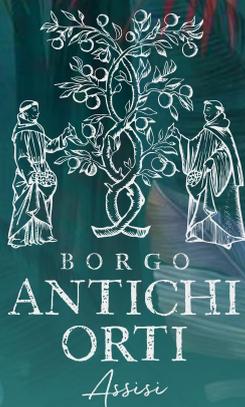
€ 13

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

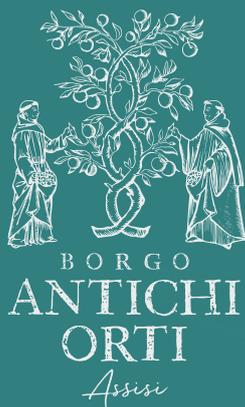
No.3 London Dry Gin, Maraschino, Succo di Limone,  
Liquore alla Violetta

### GIN FIZZ

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

LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY



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

---

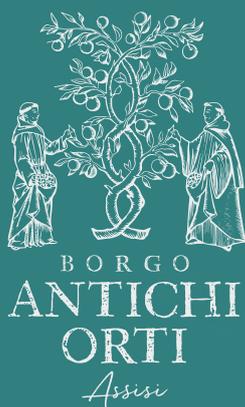
## CONTEMPORARY CLASSIC

### 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



LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

# MIXOLOGY

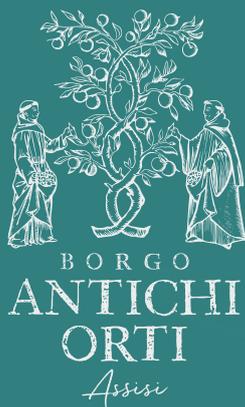
## BIRRE IN BOTTIGLIA

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

---

## 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



BORGO  
ANTICHI  
ORTI  
*Assisi*

[www.borgoantichiortiassisi.it](http://www.borgoantichiortiassisi.it)



#borgoantichiorti