LAB BOTANICO

BORGO
ANTICHI
ORTI
Assisi

FOOD & MIXOLOGY

BORGO ANTICHI ORTI
Assisi

LAB BOTANICO
FOOD & MIXOLOGY

FOOD

EASYFOOD DI QUALITÀ

Focaccia di farina tipo 2, Caprino cremoso e mortadella artigianale, foglie di cappero 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.

FOOD

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

CUCINA TRADIZIONALE

- Salumi artigianali umbri e formaggi selezionati € 16
  Capocollo e Lonzino di maialino brado, Salsiccetta 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

BORGO ANTICHI ORTI
Assisi

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

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

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

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

MIXOLOGY

LAB BOTANICO

FOOD & 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

MIXOLOGY

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

LAB BOTANICO

FOOD & 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

€ 10

MIXOLOGY

BORGO ANTICHI ORTI
Assisi

LAB BOTANICO
FOOD & MIXOLOGY

CONTEMPORARY CLASSIC

CUBA LIBRE
J.Wray Silver Rum, Coca Cola

MOSCOW MULE
Stolichnaya Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer Cortese

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

€ 10

MIXOLOGY

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

LAB BOTANICO

FOOD & MIXOLOGY

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

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

ESPRESSO MARTINI
Stolichnaya Vodka, Kahlùa, Sciroppo di Zucchero,
Caffè espresso

€ 10

MIXOLOGY

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

LAB BOTANICO

FOOD & 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

MIXOLOGY

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

LAB BOTANICO

FOOD & 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 Cuvèe 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

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

LAB BOTANICO

FOOD & 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

MIXOLOGY

BORGO ANTICHI ORTI Assisi

LAB BOTANICO

FOOD & 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

MIXOLOGY

BORGO ANTICHI ORTI
Assisi

LAB BOTANICO
FOOD & MIXOLOGY

ACQUA

Acqua Sassovivo Naturale	€ 3
Acqua Sassovivo Frizzante	€ 3

LIQUORI DEL BORGO

SARANDREA Amaro Tonico	€ 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

#borgoantichiorti