

## Borgo di Tragliata – Il Ristorante

### STUZZICHERIA

Cocchetto con chili di carne e crostini (fagioli neri, carne di manzo, peperoni e chili messicano)	8
Piccola parmigiana con zucchine dell'Orto	7
Puntarelle con stracciatella di Burrata, alici e pomodoro secco	8
Zeppoline salate (tipo gnocco fritto) con salsa di pomodoro, scaglie di grana e olio al basilico	7
Cestino di parmigiano con rucola, bacon croccante, aceto balsamico e scaglie di ricotta	8

### Bio- INSALATE

<b>Contorno</b> – gr. 50 3 ingredienti a scelta	6
<b>Insalatona</b> – gr. 100 4 ingredienti a scelta	12
mais, feta, tonno, ovoline, pomodorini, carciofini, prosciutto cotto, pomodoro secco, pollo grigliato	

### PRIMI PIATTI

<b>Fusilli al ferro alla norcina</b> , con scaglie di pecorino	14
<b>Tortellini</b> in brodo di gallina	12
<b>Pappardella fatta in casa</b> , al ragù di manzetta e scaglie di parmigiano (senza pomodoro)	14
<b>Gnocchi fatti in casa</b> con sugo di spuntature e salsicce del Borgo	13
<b>Scialatiello</b> con cicoriotta, guanciale e pecorino	13
<b>Gricia – Cacio e pepe – Carbonara</b>	13

### SECONDI PIATTI

<b>Grigliata mista</b> : manzo, salsiccia, pollo ed arrosticini con patate al forno e verdure di stagione	22
<b>Filetto di manzo</b> al pepe verde con patate al forno	20
<b>Tagliata di manzo</b> con zucca alle erbe e scaglie di primo sale	18
<b>Maiale in porchetta del Borgo</b> con cicoriotta piccante ripassata	16
<b>Contorno a scelta escluso</b> : verdure del giorno	5

## Borgo di Tragliata – Il Ristorante

### GASTRONOMIA

Pizza Margherita (per bambini) – 26 cm	9
Vegetariana con verdure Bio del Borgo – 26 cm	10
Puccia “Cheeseburger”, insalata, pomodoro fresco e patatine	16
Puccia “Cesare”, pollo alla griglia, lattuga, formaggio e patatine	14
Tagliere per 2 persone di salumi e formaggi del territorio, con miele e mostarde del Borgo	16
Piatto Vegetariano del Borgo	14

### DOLCI & FRUTTA

Crostata di ricotta e pere con scaglie di cioccolato	6
Panna cotta con salsa ai frutti di bosco frullati / caramello o salsa al cioccolato / lamponi	6
Affogato al caffè con panna montata	7
Strudel di mele con gelato al pistacchio	7

### BAR & CANTINA

PROSECCO “Pictor millesimato” – bicchiere	5
PROSECCO “Pictor millesimato” – bottiglia	20
<b>BERLUCCHI SATEN – FRANCIACORTA</b>	<b>30</b>
SPRITZ CAMPARI O APEROL / APERITIVI	7
BIRRA PORETTI – LAGER / PILS – 40 CL	6
ACQUA “NATURIZZATA” – 100 CL	2
BIBITE ANALCOLICHE	3
<b>BIANCHI:</b>	
MOSS (sauvignon e moscato) – LA RASENNA	22
SAUVIGNON – LA RASENNA	18
VERMENTINO – VALLE DEL CANNETO	16
MASTARNA (procanico) – TRE CANCELLI	20
FLERE SAUVIGNON – TRE CANCELLI	18
ZIO CARLO (chardonnay) – TRE CANCELLI	22
ROMA (malvasia puntinata) - TORREINPIETRA	18
<b>EMIRA (merlot e sangiovese) – ROSATO – TRE CANCELLI</b>	<b>20</b>
<b>ROSSI:</b>	
MERLOT – LA RASENNA	18
SIRAH – VALLE DEL CANNETO	18
MERLOT – VALLE DEL CANNETO	16
753 (montepulciano e sangiovese) – TRE CANCELLI	18
PACHA (montepulciano e sangiovese) – TRE CANCELLI	20
CHIANTI “MONGIRATO – CANTINA OLIVIA (arezzo)	22