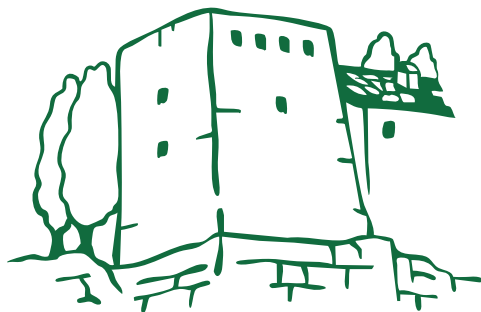


BORGO DI TRAGLIATA

DIMORA STORICA & AGRITURISMO BIOLOGICO



MENU BISTROT

PANINI (SERVITI CON PATATINE FRITTE)**

Sandwiches (served with French fries)

GRANDE TOAST ^{A: 1-3-5-6-7-8-10-12} 11

Prosciutto cotto e formaggio, con patate fritte

Big toast with cooked ham & cheese with French fries

'BORGO' HAMBURGER ^{A: 1-3-5-6-7-8-11-12*} 15

**Hamburger di bovino con lattuga, caciocavallo,
cipolla caramellata, pomodoro secco e patatine fritte**

*Beef hamburger with lettuce, caciocavallo cheese,
caramelized onion, sundried tomatoes and French fries*

SANDWICH DEL BORGO CON BISTECCA ^{A: 1-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12*} 16

**Pomodoro, iceberg, bacon,
cipolla caramellata, maionese al rafano**

*Sandwich with Beef steak, tomato, iceberg lettuce, bacon,
caramelized onion, horseradish mayonnaise*

VEGETARIANO ^{A: 1-3-5-6-7-8-10-11-12} 13

Parmigiana di melanzane, mozzarella di bufala, rucola e maio al basilico

*Artisanal bun with eggplant parmigiana, fresh mozzarella,
rocket salad and basil maio*

BRUSCHETTONI**

RUCOLA, STRACCIATELLA E PACHINO AL FORNO A: 1-3-6-7-10-12 9

Rocket salad, stracciatella, and oven-roasted Pachino tomatoes

MELANZANE, BASILICO, PROVOLA, POMODORO A: 1-3-6-7-10-12 9

Eggplant, fresh basil, provola, and tomatoes

POLLO, BACON, ICEBERG E POMODORO A: 1-3-6-7-10-12 11

Chicken, bacon, iceberg lettuce, and tomatoes

I NOSTRI FRITTI

Our fried specialties

PATATE FRITTE A: 5-8* 6

French Fries

BOCCONCINI DI POLLO A: 1-3-5-6-7-8-9-10 13

con patatine fritte

Crispy chicken bites with fries

PRIMI**

Pasta

AMATRICIANA ^{A: 1-3-7-12} 13

CACIO E PEPE ^{A: 1-3-7} 13

CARBONARA ^{A: 1-3-7-12} 13

PRIMO DEL GIORNO ^{A: 1-3-6-7-10} 14

Cortesemente chiedere al personale di Sala

Kindly ask our staff

SECONDI** (SERVITI CON CESTINO DI PANE)

Main courses (served with a bread basket)

TAGLIATA DI MANZO ^{A: 12} 22

Con rucola e pachino

Beef steak with rocket salad and cherry tomatoes

PANCIA DI MAIALINO A BASSA TEMPERATURA ^{A: 7-8-12} 18

con patate e verdure di stagione

Simmered suckling pork belly

with potatoes and seasonal vegetables

TAGLIERI** (SERVITI CON CESTINO DI PANE)

Platters (served with a bread basket)

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI NAZIONALI ^{A: 7-8-10-12}

16

Con miele e mostarde

Platter of Italian cured meats and cheeses

with honey and mustard preserves

PINSE**

MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO ^{A: 1-4-6-7-8-12}

14

Mortadella, stracciatella cheese and pistachio

POMODORO E MOZZARELLA ^{A: 1-6-7}

10

Tomato and mozzarella

PROVOLA, PACHINO, RUCOLA ^{A: 1-6-7}

12

Provola cheese, cherry tomatoes, and rocket salad

INSALATE**

Fresh salads

MEDITERRANEA ^{A: 3-4} 10

Tonno, lattuga, uovo, pomodoro, cetriolo

Tuna, lettuce, egg, tomato and cucumber

CAESAR ^{A: 1-3-6-7-8-10-12} 12

Pollo alla griglia, lattuga, grana, pane tostato

Grilled chicken, lettuce, Parmesan and toasted bread

CAPRESE ^{A: 7} 10

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

DESSERT**

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO ^{A: 3-6-7-8} 7

Fruit salad with gelato "Grom"

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA ^{A: 1-3-6-7-8-11-12} 7

Con chantilly alla vaniglia e frutti di bosco

Mille-feuille with vanilla chantilly and berries

TIRAMISÙ DEL BORGO ^{A: 1-3-5-6-7-8-12} 7

MINI GELATI DELLO CHEF ^{A: 1-3-6-7-8-11-12} 9

"Chef" assortment of mini gelato

BORGO DI TRAGLIATA

DIMORA
STORICA
& AGRITURISMO
BIOLOGICO



BEVERAGE

SPRITZ CORNER

APEROL SPRITZ 8

CAMPARI SPRITZ 8

LIMONCELLO SPRITZ 8

HUGO SPRITZ 9

SPRITZ ZERO - *Alcohol Free* 9

Martini Floreale, Prosecco Alcohol Free, Foglie di Menta, Soda
Floral Martini, Alcohol-Free Prosecco, Mint Leaves, Soda

ITALIAN CLASSIC COCKTAILS

AMERICANO

10

Campari, Martini Rosso, Soda

NEGRONI

10

Campari, Martini Rosso, Gin

NEGRONI SBAGLIATO

10

Campari, Martini Rosso, Prosecco

NEGRONI PREMIUM

12

Campari, Martini Rosso Riserva, 5th Element Gin

MI-TO

10

Campari, Martini Rosso

VITTORIO EMANUELE - *Alcohol Free*

9

Vermouth Alcohol Free, Succo Arancia

Alcohol-Free Vermouth, Orange Juice

SPIRITS & TONICA

GIN

BEEFEATER	10
HENDRICK'S, MARE, MALFY Lemon, Pink, Orange	14
MONKEY 47, 5TH ELEMENT	15

VODKA

ABSOLUT	10
BELVEDERE, GREYGOOSE	14

ALCOHOL FREE

TANQUERAY 0.0%	9
MARTINI FLOREALE	8

**Per le toniche premium è previsto un supplemento di €2,00.
For premium tonic, there is a €2,00 surcharge.*

I PIU RICHIESTI

Customer favorites

BORGO'S CLOVER 12

5th Elementh Gin, Limoncello, Sidro "Magners"

5th Elementh Gin, Limoncello, "Magners" Cider

CAPE CODDER 10

Vodka, Succo di Lime, Succo di Cranberry

Vodka, Lime Juice, Cranberry Juice

PALOMA 10

Tequila, Succo di Lime, Soda al pompelmo

Tequila, Lime Juice, Grapefruit Soda Water

PORNSTAR MARTINI 10

Vodka alla vaniglia, Passoa, Succo di Lime,

Sciroppo di Passion Fruit, Prosecco

Vanilla Vodka, Passoa, Lime Juice, Passion Fruit Syrup, Prosecco

ESPRESSO MARTINI 12

Vodka, Kahlua, Caffè Espresso, Sciroppo di Zucchero

Vodka, Kahlúa, Espresso Coffee, Sugar Syrup

PORNSTAR MARTINI - Alcohol Free 8

Gin 0.0, Succo di Lime, Sciroppo di Passion Fruit, Prosecco Analcolico

Gin 0.0, Lime Juice, Passion Fruit Syrup, Prosecco Alcohol Free

FROZEN COCKTAILS

MARGARITA FROZEN

14

Tequila, Cointreau, Succo di lime, Sciroppo di zucchero

Tequila, Cointreau, Lime Juice, Sugar Syrup

STRAWBERRY DAIQUIRI FROZEN

14

Rum Blanco, Succo di lime, Sciroppo di fragola

White Rum, Lime Juice, Strawberry Syrup

PINA COLADA FROZEN

14

Rum Blanco, Malibu, Succo di ananas

White Rum, Malibu, Pineapple Juice

BIRRE

Beers

ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO 400ml 5,1% 6

RAFFO GREZZA 400ml 4,8% 6,5

BOTTIGLIE

CORONA 330ml 4,5% 6

PERONI CAPRI 330ml 4,2% 6

PERONI NASTRO AZZURRO 330ml 5,0% 6

PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 330ml 0,0% 6

PERONI GLUTEN FREE 330ml 4,7% 6

PERONI CHILL LEMON 330ml 2,0% 6

GUINNESS 330ml 4,2% 6

SIDRO

MAGNERS ORIGINAL 568 ml 4,5% 10

AMARI, LIQUORI & GRAPPE

Bitters, Liqueurs & Grappa

LIMONCELLO, MIRTO E AMARO DEL BORGO	5
AMARO LUCANO, AMARO DEL CAPO, JAGERMEISTER	5
AMARO LOCALE, BAILEYS, DISARONNO	7
SAMBUCA MOLINARI, LIQUORE DI GENZIANA	5
GRAPPA BIANCA	5
GRAPPA BARRIQUE	6

CAFFETTERIA

Coffee drinks

ESPRESSO	1,5
THÈ	3
CAPPUCCINO	3
CAFFÈ AMERICANO	2,5
CAFFÈ CORRETTO	3,5
CAFFÈ SHAKERATO	6

SOFT DRINKS

ACQUA 1000ml 2
Water

ACQUA LISCIA IN BRICK 500ml 2
Still Water in Brick

LATTINA ACQUA FRIZZANTE 330ml 2
Sparkling Water Can

LATTINA: PEPSI, MIRINDA, 7UP 330ml 3
Can: Pepsi, Mirinda, 7Up

SUCCHI: PESCA, ALBICOCCA, PERA 200ml 3
Juices: Peach, Apricot, Pear

TONICA/LEMON FAVOLÀ 200ml 3

GINGER BEER/GINGER ALE 200ml 3

SPIRITS

WHISKY & WHISKEY

JOHNNIE WALKER 5

J&B BLENDED SCOTCH WHISKY 5

JAMESON IRISH WHISKEY 5

JAMESON BLACK BARREL IRISH WHISKEY 6

CHIVAS "18" 8

TEQUILA & MEZCAL

OLMECA ALTOS - REPOSADO 5

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA 12

RUM, RHUM & RON

RON BARCELO CARTA BLANCA/ORO 5

RON BARCELO IMPERIAL 9

RUM BUMBU 7

RUM HAVANA 3 5

VODKA

VODKA ABSOLUT 5

VODKA BELVEDERE 11

VODKA GREY GOOSE 11

SHOTS

LIMONCELLO	3
TEQUILA, SALE E LIMONE	4
BABY GUINNESS	6
CERVELLETTO	5

SPUMANTI

Sparkling Wines

	CALICE	BOTTIGLIA
BERLUCCHI FRANCIACORTA Satèn Brut		38
ROGGIO PROSECCO Prosecco Brut Treviso DOC	6	22
ROGGIO ROSÉ Prosecco Brut Rosé	7	24
SERGIO MOTTURA Metodo Classico Brut		42
SANT'ANDREA Riflessi Rosato, Spumante Extra Dry		22
FALESCO Best Brut		24
MOËT & CHANDON Impérial Brut		150
TENUTA TRE CANCELLI Etrù, Vermentino Brut		26
SPUMANTE ALCOHOL FREE	7	25

VINI BIANCHI

White Wines

	CALICE	BOTTIGLIA
VINEA DOMINI Sauvignon	6	22
POGGIO DEL GELSI Cotarella	6	26
SERGIO MOTTURA Latour a Civitella, Grechetto		32
CASALE DEL GIGLIO Anthium, Bellone		26
MARCO CARPINETI Moro, Greco Moro		28
L'OLIVELLA Bombino		26
VALLE DEL CANNETO Caramè		22
ALCOHOL FREE WHITE WINE		24

VINI ROSSI

Red Wines

	CALICE	BOTTIGLIA
VINEA DOMINI Syrah	6	22
SANT'ANDREA Riflessi Rosso, Merlot		24
VALLE DEL CANNETO Syrah		22
L'OLIVELLA Cesanese		32
CASALE DEL GIGLIO Shiraz		30
ALCOHOL FREE RED WINE		24

VINI ROSE

Rose Wines

	CALICE	BOTTIGLIA
TENUTA TRE CANCELLI Emira, Sangiovese & Merlot	7	22

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni. Si invitano pertanto le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale di sala. 1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uovo - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Diossido di zolfo - 13 Lupini - 14 Molluschi.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento della temperatura, nel rispetto delle procedure di autocontrollo alimentare (Reg. CE 1169/2011, D.Lgs. 231/2017, Reg. CE 853).

** Disponibili su richiesta alternative per allergie, intolleranze, pietanze vegane e vegetariane, il nostro staff sarà a vostra disposizione.

We inform our kind customers that allergens are present in our facility. Allergic and/or intolerant individuals are invited to request information from the staff.

1 Cereals - 2 Crustaceans - 3 Egg - 4 Fish - 5 Peanuts - 6 Soy - 7 Milk and derivatives - 8 Tree nuts - 9 Celery - 10 Mustard - 11 Sesame seeds - 12 Sulphur dioxide - 13 Lupins - 14 Mollusks.

** Some products may be deep-frozen at source or frozen on site by blast chilling, in compliance with food safety and self-control procedures (Reg. EU 1169/2011, Legislative Decree 231/2017, Reg. EU 853).*

*** Alternatives for allergies, intolerances, and vegan or vegetarian dishes are available upon request; our staff will be happy to assist you.*



BORGO
DI TRAGLIATA