

DALLA GASTRONOMIA



Fiocco di prosciutto con bufala

12,00€

Quenelle di ricotta con pomodori confit al timo e scorza di limone

9,50€

Bufala e capuliatà del Piennolo

9,50€

Caprese di bufala con ricotta, mozzarella bianca e affumicata

12,00€



TAGLIERI

Accompagnati da giardiniera, sottaceti, composte e mieli

	x2	x4
Tagliere di affettati	12,50€	23,00€
Tagliere di formaggi	15,00€	27,00€
Tagliere misto	14,50€	27,00€

♦ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio di Anisakis.

* Alcuni prodotti di difficile reperibilità potrebbero essere congelati all'origine.

* Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie alimentari sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Rigatoni alla carbonara	10,00€
Pici all'amatriciana.....	10,00€
Tonnarelli cacio e pepe	10,00€

PRIMO DEL GIORNO

*Chiedi al personale
per scoprire
il piatto di oggi*



DAL JOSPER

Il nostro forno a brace.

Il Josper è uno strumento di origine spagnola che abbina le caratteristiche del forno con quelle della griglia, conferendo ai piatti un gusto deciso dai sentori affumicati



Galletto* alla diavola con patate affumicate alla paprika

15,00€

Tagliata di manzo con verdure alla brace

18,50€

Trancio di salmone con insalatina, patate e salsa olandese

15,00€



SECONDO DEL GIORNO

*Chiedi al personale
per scoprire
il piatto di oggi*

CONTORNI

Patate affumicate alla paprika	5,00€
Verdure alla brace	5,00€
Patatine fritte	4,00€
Cicoria	5,00€
Carciofi alla brace.....	6,00€

uova

PURGATORIO	8,00€
<i>Uovo al purgatorio con crostino di provola affumicata</i>	
TEGAMINO	8,00€
<i>Uovo al tegamino con insalata di pomodori misti</i>	
OMELETTE	8,00€
<i>Omelette prosciutto e formaggio con insalata di spinacini</i>	

insalate

BORGO PIO	9,00€
<i>Insalata di songino con pecorino, fichi secchi, noci e vinaigrette al balsamico</i>	
CAESAR	9,00€
<i>Lattuga, pollo, crostini di pane, parmigiano, guanciale e salsa Caesar</i>	
BUFALA	11,00€
<i>Insalata mista con mozzarella di bufala, pomodori confit, mandorle e vinaigrette al basilico</i>	

BURGER

Accompagnati da patatine fritte



BACON	14,00 €
<i>Burger di manzo, guanciale croccante, brie, pomodoro, lattuga e maionese</i>	
CHICKEN	13,00 €
<i>Sovracoscia di pollo con spinacini e senape</i>	
FISH	16,00 €
<i>Burger di calamaro* alla brace con songino, pomodoro e salsa aioli</i>	
VEGGIE	12,00 €
<i>Burger di spinaci* con cipolle grigliate e maionese al pomodoro</i>	
PULLED PORK	16,00 €
<i>Pulled pork con scalogno caramellato, lattuga romana e pomodoro</i>	



QUALCOSA DI DOLCE

Tiramisù

6,00 €

Tarte tatin di mele

con crema inglese alla vaniglia

7,00 €

Cremoso

ricotta, visciole e crumble mandorlato

7,00 €

Frutta di stagione

5,50 €

a cena, la lista completa dei dolci



PASSPARTOUT

Ristorarsi a Borgo Pio



GLI SPEZZA FAME

**Assaggi della nostra cucina
che solleticano l'appetito**



Maialino affumicato alla brace

con scalogno caramellato

3,00 €

Caprese di bufala

con ricotta, mozzarella e mozzarella affumicata

3,50 €

Calamari* alla brace

insalatina e salsa alioli

4,00 €

Giardiniera

3,00 €

Salmone* marinato

*con arancia, vaniglia e crème fraîche
al dragoncello*

3,50 €

Fritto di alici*

alla scapece

3,00 €

Tentacolo di polpo*

alla brace

4,00 €

Cestino pane

2,00 €



APERITIVI E COCKTAIL

• 8,00€ •

dalla bottega

**Drink preparati miscelando
i prodotti della nostra bottega**

prodotti in vendita

MORETTA

*Gin, liquore alla mora, amaro Serpillo,
cranberry e timo*

CHOCOLATE SUITE

*Rum ambrato, Campari, liquore al tabacco
e bitter al cioccolato*

ASSO

*Bourbon whiskey, liquore al caffè
e liquore alla nocciola*

SAVEUR SÉCHE

Gin, vermouth bianco e genziana

GIARDINO DEL BORGO

*Vodka, triple sec, liquore allo zenzero,
miele di agrumi e infuso di mandarino e zenzero*

CONDOMINIO 49

*Tequila reposado, liquore al limone,
succo di lime e sciroppo d'agave*

BANCO

*Vermouth bianco, prosecco, succo di lime,
confettura di albicocca*

PASSETTO

*Cognac, tè verde alla menta, succo di limone,
confettura di mele renette e essenza di cannella*

FUMÉ

*Rey whiskey, liquore al limone, sciroppo di pepe
e chiodi di garofano e affumicatura di rosmarino*

**I grandi classici della miscelazione
e variazioni sui nostri drink**

• 7,00€ •

BEVANDE

Acqua potabile trattata 75 cl	2,00 €
Naturale / gassata	
Acqua 50 cl	1,50 €
Naturale / gassata	
Soft drink	3,00 €
Succhi di frutta	3,00 €

BIRRE

Birra artigianale in bottiglia 33 cl	6,00 €
---	--------



LIQUORI E DISTILLATI

Amari classici

4,00 €

Amari e digestivi dalla bottega

6,00 €

Genzianella (<i>Genziana</i>)
Limoon (<i>Liquore al limone</i>)
Serpillo (<i>Liquore alle erbe</i>)
Fernet (<i>Amaro</i>)
Framboise (<i>Ratafia di lamponi</i>)
Elisir delle alpi (<i>Digestivo</i>)

Grappe e distillati

6,00 €

Distillati premium

9,00 €

CAFFETTERIA

Tè e tisane	4,00 €
Caffè	2,00 €
Cappuccino	3,00 €

VINO ALLA MESCITA

BOLLICINE

Prosecco Treviso DOC	5,00 €
<i>Glera ~ TREVISIOL, Veneto</i>	
Franciacorta DOCG Brut - Solouva	7,00 €
<i>Chardonnay ~ SOLOUVA, Lombardia</i>	
Frizzi Pop "Sur Lie"	4,50 €
<i>Pinot bianco, Durello ~ TENUTA L'ARMONIA, Veneto</i>	

BIANCO

Gewurztraminer A.A. DOC	7,00 €
<i>Traminer aromatico ~ TIEFENBRUNNER, Alto Adige</i>	
Gavi DOC	5,00 €
<i>Cortese ~ LE MARNE, Piemonte</i>	
Pinot Grigio COF DOC	6,00 €
<i>Pinot grigio ~ SIRCH, Friuli</i>	
Ribolla gialla COF DOC	5,00 €
<i>Ribolla gialla ~ SIRCH, Friuli</i>	
Chardonnay COF DOC - Vigna Runc	6,00 €
<i>Chardonnay ~ IL CARPINO, Friuli</i>	
Lazio IGP - Cardito	5,00 €
<i>Malvasia puntinata ~ DONATO GIANGIROLAMI, Lazio</i>	
Frascati DOC - Terso	5,00 €
<i>Trebbiano, Malvasia ~ MERUMALIA, Lazio</i>	
Etna Bianco DOC	5,00 €
<i>Carricante ~ FIRRIATO, Sicilia</i>	
Marche IGP bio	4,50 €
<i>Pecorino, Trebbiano, a.v. ~ SAN FILIPPO, Marche</i>	

ROSÉ

Cerasuolo d'Abruzzo DOC	5,00 €
<i>Montepulciano ~ CIRELLI, Abruzzo</i>	
Negramaro Rosato IGT	6,00 €
<i>Negramaro ~ MASSERIA MASCIULLO, Puglia</i>	

ROSSI

Colli Euganei DOC - Còvolo	6,00 €
<i>Cabernet sauvignon, Merlot ~ VIGNALE DI CECILIA, Veneto</i>	
Pinot Nero COF DOC	5,00 €
<i>Pinot nero ~ SIRCH, Friuli</i>	
Valpolicella Superiore DOC - Vecio Belo	6,00 €
<i>Corvina, Molinara, Rondinella ~ MANARA, Veneto</i>	
Lazio IGP - Prodigio	5,00 €
<i>Syrah ~ DONATO GIANGIROLAMI, Lazio</i>	
Primitivo Gioia del colle Doc	7,00 €
<i>Primitivo ~ FATALONE, Puglia</i>	
Etna Rosso DOC	6,00 €
<i>Nerello mascalese ~ FIRRIATO, Sicilia</i>	
Marche IGP bio	4,50 €
<i>Merlot SAN ~ FILIPPO, Marche</i>	