








## Antipastí - Starters

- Tartare di tonno con crema di avocado e mandorle tostate 15€  
Tuna tartare, avocado cream and almonds (4-8)
-  Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e menta 13€  
Stuffed pumpkin flowers with "ricotta" and mint (1-3-7)
-  Stracciatella con pomodorini, rucola e limone 13€  
Fresh cheese, tomatoes, rocket salad and lemon (7)
-  Mille foglie di pane carasau con ricotta e composta di pomodori 12€  
Millefeuille bread, ricotta and sweet and sour tomatoes confiture (1-7)
-  Flan di asparagi, salsa al parmigiano e sfoglie di pane 14€  
Asparagus mould and Parmesan fondue and bread crumble (1-3-7)
- Culatello con pettole fritte 16€  
Culatello's Ham and fried leavened dough (1-3)


## Pasta e riso - Pasta and rice

- Linguine cacio e pepe rosa con gamberi\* rossi 15€  
Artisanal Pasta, sheep cheese cream, pink pepper and red shrimps (1-4-7)
-   Risotto al basilico, fonduta di burrata e pistacchio 14€  
Rice, basil, fresh cheese cream and pistacho (3-7-8)
- Spaghetti artigianali, vongole e Bottarga 15€  
Artisanal Spaghetti, clams anche mullet eggs "bottarga" (1-3-4)
-  Paccheri con punte di asparagi, pomodorini e fiori di zucca 13€  
Pasta with asparagus, tomatoes and pumpkin flowers (1)
- Tagliolini con guanciaiale e tartufo nero 15€  
Noodles with seasoned pork cheek and black truffle (1-3)
- Tagliatelle al ragù di anatra e zeste di arancia 14€  
Noodles with duck ragout and orange (1-3-7-9)

## Secondi piatti - Main courses

Tonno in crosta di sesamo con caponata di melanzane Tuna in sesame crust with sweet and sour aubergines (4-8-11)	22€
Polpo arrosto con olivette, capperi e patate Pan roasted octopus, olives, capers and potatoes (4)	22€
Tartare di fassona, asparagi e aspreto di ciliegie Beef Tartare, asparagus and sweet and sour cherry sauce	20€
Filetto di manzo al vino rosso con belga stufata Beef tenderloin with red wine sauce and stewed endive	24€
Cotoletta alla Milanese con patate saltate al burro Breaded and Fried and Cutlet veal with potatoes (1-3-5-7)	22€
Petto di anatra, pesche e riduzione di porto e Flan di porri e patate Duck breast, peaches, porto sauce and leek and potatoes mould (3-7)	22€

## Dessert

Tiramisù del Borgo Home made tiramisu (1-3-7)	6€
Crema cotta alla vaniglia con salsa al maracuja vanilla Catalan cream with fruit passion fruit (1-3-7)	6€
Semifreddo al limone, ciliegie e pistacchio Lemon parfaiete, cherries and pistacho (3-7-8)	6€
Mini cannoli, arance candite, cioccolato e pistacchio Cannolo stuffed with ricotta, candied orange, chocolate and pistacho (1-3-7-8)	6€
 Gelati e sorbetti artigianali Home made ice cream and sorbets (1-3-7-8)	6€

Servizio & Coperto €3

\*a volte il prodotto potrebbe essere congelato