

Antipastí - Starters

Tartare di Salmone con pompelmo rosa, finocchio e pistacchio Salmon tartare, pink grapefruit, fennel and pistacho (4-8)	15€
Gamberi al bacon, crema di ceci al rosmarino Shrimp wrapped in bacon, chickpeas and rosemary (2-7)	13€
Burratina, melanzana affumicata e pomodorini confit Fresh cheese, smoked eggplant, baked tomatoes (7)	13€
Pane carasau con ricotta di pecora e composta di pomodori Millefeuille bread, sheep ricotta and sweet and sour tomatoes confiture (1-7)	12€
Tortino di porcini e patate con fonduta di formaggi Porcini and potatoes mould and cheese fondue(3-7)	14€
Culatta con pettole fritte Culatello's Ham and fried leavened dough (1-3)	16€

Pasta e riso - Pasta and rice

Linguine cacio e pepe rosa con gamberi* rossi Artisanal Pasta, sheep cheese cream, pink pepper and red shrimps (1-4-7)	15€
Risotto ai porcini, Castelmagno e nocciole Rice, porcini mushrooms, cheese fondue and hazelnuts (7-8)	14€
Ravioli di zucca con scampi e riduzione di crostacei Ravioli stuffed with pumpkin, scampi and shellfish sauce (1-2-3)	15€
Gnocchi di patate, ragù di maialino e mirtilli Gnocchi Potatoes, suckling pig ragout and blueberries (1-3-7)	13€
Tagliolini con guanciaie e tartufo nero Noodles with seasoned pork cheek and black truffle (1-3)	15€
Tagliatelle con Funghi porcini Noodles with porcini mushrooms (1-3-7)	14€

A richiesta disponiamo di pasta senza glutine

Secondi piatti - Main courses

Tonno in crosta di sesamo con caponata di melanzane Tuna in sesame crust with sweet and sour aubergines and vegeta (4-9-11-12)	22€
Polpo arrosto con olivette, capperi e patate Pan roasted octopus, olives, capers and potatoes (4)	22€
Tartare di fassona, maionese alla senape, spinacino e melaverde Beef Tartare, mustard mayo, spinach and green apple (3-10)	20€
Tagliata di fassona con funghi porcini Sliced Beef with porcini mushrooms	23€
Cotoletta alla Milanese con patate saltate Breaded and Fried Cutlet veal with potatoes (1-3-5-7)	22€
Petto di anatra, fichi al forno e zucca Duck breast, figues and baked pumpkin (7)	22€

Dessert

Tiramisù del Borgo Home made tiramisu (1-3-7)	7€
Crème brûlée alla vaniglia Caramelized vanilla custard (3-7)	7€
Semifreddo al pistacchio Pistacho parfaiete (3-7-8)	7€
Dessert goloso (assaggio di 4 pezzi di mini dessert) Tasting of four little desserts (1-3-7-8)	7€
Gelati e sorbetti artigianali Home made ice cream and sorbets (1-3-7-8)	7€

Servizio & Coperto 3€

*a volte il prodotto potrebbe essere congelato