



LE NOSTRE PIZZE

LA PALA CLASSICA: TIPICA PIZZA IN PALA ROMANA CON IMPASTO INDIRETTO AD ALTA IDRATAZIONE (80%) E DIGERIBILITÀ GRAZIE AL LIEVITO NATURALE E GRANI ITALIANI. L'UTILIZZO DI SALE PRESAL RENDE IL PRODOTTO FONTE DI IODIO. UN PRODOTTO LEGGERISSIMO, RICCO DI PROFUMI E SAPORI CHE SOLO IL LIEVITO MADRE PUÒ DARE, UN PRODOTTO PERFETTO PER ESSERE CONDIVISO.

LA PALA RUSTICA: IL GUSTO DEI 5 CEREALI ALL'INTERNO DELL'IMPASTO CON LA PRESENZA DI SEMI DI LINO, SESAMO, GIRASOLE, ORZO E AVENA CHE RENDONO QUESTO PRODOTTO UNICO E GUSTOSO.

IMPASTO RUSTICO: +2 €

Pala
Intera

Pala
Singola

PALE CLASSICHE

MARGHERITA (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, olio Evo e origano)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, Evo oil and oregano)

DIAVOLA (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, salamino piccante)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami)

LA BUFALA (1.7)

(pomodoro pelato italiano, bufala campana DOP, basilico/origano)
(Italian peeled tomato, buffalo DOP from Campania, basil/oregano)

PROSCIUTTO COTTO (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham)

PROSCIUTTO E FUNGHI (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon trifolati)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella cheese, cooked ham and mushroom champignons trifolati)

NAPOLI (1.7.4)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, acciughe italiane, origano di Pantelleria)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, Italian anchovies, Pantelleria oregano)

FORMAGGI (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, grana a scaglie e brie)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, DOP gorgonzola, grana flakes and brie)

CAPRICCIOSA (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofo pugliese, funghi champignon trifolati, olive riviera e olio EVO)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, Apulian artichoke, trifoliated champignon mushroom, riviera olives and EVO oil)



Pala
Intera

Pala
Singola

CRUDO E GORGONZOLA (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP e prosciutto crudo di Parma 18 mesi)

(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, DOP gorgonzola cheese and 18-month Parma ham)

AMERICANA (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine*)

(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, frankfurter, french fries*)

VEGETARIANA (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni olio EVO)

(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini peppers EVO oil)

TONNO E CIPOLLA (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla bianca caramellata)

(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, tuna, caramelized white onion)

LE PALE DEL BORGO

LA MARGHERITA DEL BORGO (1.7)

(pomodoro pelato italiano, stracciatella, pomodori secchi)

(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, EVO oil)

LA DIAVOLO DEL BORGO (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, salamino piccante, stracciatella, olive riviera e 'Nduja)

(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, stracciatella, riviera olives and nduja)

LA SICILIANA DEL BORGO (1.4.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori secchi, acciughe italiane, olive riviera, capperi e origano di Pantelleria)

(Italian peeled tomato, buffalo mozzarella from Campania PDO, red and yellow cherry tomatoes, Italian anchovies, riviera olives, capers and Pantelleria oregano)

LA MEDITERRANEA DEL BORGO (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, rucola, pomodori secchi, olive riviera, capperi)

(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, arugula, sun-dried tomatoes, riviera olives, capers)

LA PARMA DEL BORGO (1.7)

(pomodoro pelato italiano, burrata di bufala, prosciutto crudo di Parma 18 mesi)

(Italian peeled tomato, buffalo burrata cheese, parma ham 18 months)

La tonno del borgo



Pala
Intera

Pala
Singola

LA VALTELLINESE DEL BORGO (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, funghi porcini trifolati, bresaola IGP rucola e scaglie di grana padano)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, truffled porcini mushrooms, IGP bresaola, rocket and grana padano cheese flakes)

LA BOLOGNA DEL BORGO (1.7.8)

(mozzarella fior di latte, mortadella IGP, pesto e granella di pistacchio di Bronte, stracciatella e crema all aceto balsamico)
(fior di latte mozzarella, mortadella IGP, pesto and Bronte pistachio grain, stracciatella and balsamic vinegar cream)

LA NAPOLI DEL BORGO (1.7)

(mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, porcini)
(fior di latte mozzarella, sausage)

LA BOMBA DEL BORGO (1.7)

(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, salsiccia, patatine fritte*)
(Italian peeled tomato, fior di latte mozzarella, DOP gorgonzola cheese, sausage, french fries*)



Service charge € 2,00

I NOSTRI PANINI (OUR SANDWICHES)

PANINO SALUMI Salumi sandwich (1.7.10)
(con salumi) (with different type of salumi)

PANINO VEGETARIANO (Vegetarian sandwich) (1.7)
(con verdure) (with vegetables)

PANINO SPECIAL (Special sandwich) (1.7)

TOAST (1.7)

LE NOSTRE INSALATONE (OUR SALADS)

INSALATA MEDITERRANEO (Mediterranean Salad) (4)
(Insalata, pomodoro, mais, tonno) (Salad, tomato, corn, tuna)

INSALATA CAPRESE (Caprese Salad) (7)
(pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte)
(Italian peeled tomato, mozzarella, oregano)

ANTIPASTI (STARTERS)

TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA
Platter of prosciutto and buffalo mozzarella

BRESAOLA IGP, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO (1,7)
Bresaola IGP, arugula, and shavings of Grana Padano cheese

BURRATA DI BUFALA CON POMODORINI FRESCHI (1,7)
Buffalo burrata with fresh cherry tomatoes



PRIMI PIATTI * (FIRST COURSES*)

RISOTTO ALLA MILANESE (7,9)

Risotto Carnaroli mantecato con grana padano e salsa allo zafferano, che conferisce il classico profumo distintivo, la cremosità e il colore giallo intenso.

Carnaroli risotto mashed with grana padano cheese and saffron sauce, which gives it a distinctive aroma, creaminess and deep yellow colour



RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO E GORGONZOLA (7,9,12)

Risotto Carnaroli mantecato al gorgonzola, radicchio trevigiano stufato a listelli. Gusto deciso e avvolgente dove il leggero, ma piacevole amaro del radicchio incontra la dolcezza del gorgonzola

Carnaroli risotto creamed with gorgonzola cheese, Treviso radicchio stewed in strips. A strong, enveloping flavor where the light but pleasant bitterness of the radicchio meets the sweetness of the gorgonzola



GNOCCHI ALLA SORRENTINA (1,7)

Gnocchetto di patata con salsa di pomodoro e origano, arricchiti con mozzarella filante e grana padano grattugiato. Piatto goloso e ben bilanciato dai sentori mediterranei.

Potato gnocchetto with tomato sauce and oregano, enriched with stringy mozzarella and grated grana padano cheese. A tasty and well-balanced dish with Mediterranean flavours



SECONDI PIATTI * (MAIN COURSES*)

POLLO AL CURRY Chicken curry (1,7)

Straccetti di petto di pollo in crema aromatizzata al curry. Il sapore deciso del curry viene accompagnato dall'erba cipollina tritata finemente.

Shreds of chicken breast in curry-flavored cream sauce. The strong flavor of curry is accompanied by finely chopped chives.



SCALOPPINE AI FUNGHI (Escalopes with mushrooms) (1,9)

Scaloppine di lonza di maiale, addizionate con fondo di cottura e funghi tagliati a piccoli pezzi che avvolgono la carne.

Escalope of pork loin, topped with cooking juices and mushrooms cut into small pieces enveloping the meat.



"I nostri piatti sono preparati da chef professionisti e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per preservarne sicurezza, qualità e caratteristiche organolettiche. Conservati a temperatura controllata a -18°C e rigenerati con tecnologia avanzata per offrire un'esperienza identica a un piatto appena preparato."

*Our dishes are prepared by professional chefs and subjected to rapid blast chilling to preserve their safety, quality and organoleptic properties. Preserved at a controlled temperature of -18°C and regenerated with advanced technology to provide an experience identical to a freshly prepared dish. "



CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO

CAFFÈ DECA

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ DOPPIO

CAFFÈ AMERICANO

GINSENG PICCOLO

GINSENG GRANDE

LATTE BIANCO

LATTE MACCHIATO

MAROCCHINO

ORZO PICCOLO

ORZO GRANDE

CAPPUCCINO

AGGIUNTA LATTE SOIA

/ NO LATTOSIO

SPREMUTA D'ARANCIA

TÈ, INFUSI

CIOCCOLATA CALDA

(solo in stagione)

BIBITE

ACQUA NATURALE

ACQUA FRIZZANTE

SUCCHI DI FRUTTA

COCA COLA - COCA ZERO

SPRITE - ARANCIATA

ACQUA TONICA

THE FREDDO PESCA

THE FREDDO LIMONE

GINGER ALE - GINGER BEER

CHINOTTO



BRIOCHES

CLASSICHE

BISCOTTI SECCHI

CROSTATA



*A seconda della stagione, alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata.

*I consumatori allergici a uno o più allergeni sono invitati a informare sempre il personale di sala e di cucina. Per allergie e intolleranze alimentari, consultare la tabella degli allergeni.



I NOSTRI VINI

CALIEC BOTTIGLIA

BIANCHI

VERMENTINO
SAUVIGNON
PINOT GRIGIO (JERMANN)
GEWURZ TRAMINER
MULLER THURGAU
CHARDONNAY (BRAMITO)

ROSSO

LAGREIN
L' U ROSSO
BAROLO
INSOGLIO DEL CINGHIALE
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE
ROSSO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE
BRUCIATO
CHIANTI DI VILLA ANTINORI
BARBERA D'ALBA
OCCHETTI NEBBIOLO
PRIMITIVO

PROSECCO

PROSECCO VALDOBBIADENE €50,00
FRANCIACORTA €60,00

Champagne

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE
PERRIER JOUET BRUT
PERRIER JOUET ROS

ROSE'

NINA ROSÈ

