



osteria dei borghi
più belli d'Italia

— MENU —

Antipasti Starters

Ciaffagnoni con lardo e pecorino (Borgo: Montemerano - Manciano, Toscana)

Ciaffagnoni with lard and pecorino cheese (Borgo: Montemerano - Manciano, Toscana)

Ingredienti: uova, farina, acqua, lardo, pecorino

Ingredients: eggs, flour, water, lard, pecorino cheese

€ 8,00

Cous Cous mediterraneo (Sicilia):

Cous cous integrale con pesto di rucola, mandorle e guanciale croccante

Mediterranean cous cous (Sicily):

Cous Cous with rocket pesto, almonds and crispy bacon

Ingredienti: cous cous, rucola, mandorle, grana, olio, guanciale

Ingredients: cous cous, rocket, almonds, Grana Padano cheese, oil, bacon

€ 8,50

Piatto di Bruschette miste **Mixed Bruschettas**

Bruschetta con paté di fegatini di pollo (Borgo: Pitigliano, Toscana)

Bruschetta with chicken livers pate (Borgo: Pitigliano, Toscana)

Ingredienti: fegatini di pollo, pane, erbe aromatiche, aglio, cipolla, lattosio, patate

Ingredients: chicken livers, bread, aromatic herbs, garlic, onion, milk derivatives, potatoes

Bruschetta con olio d'oliva e verdure di stagione (Borgo: Spello, Umbria)

Bruschetta with olive oil and season vegetables (Borgo: Spello, Umbria)

Ingredienti: pane, olio d'oliva, verdure di stagione

Ingredients: bread, olive oil, season vegetables

Bruschetta con ricotta mantecata al tartufo (Borgo: Trevi, Umbria)

Bruschetta with ricotta cream with truffle (Borgo: Trevi, Umbria)

Ingredienti: pane, ricotta, olio, sale, tartufo

Ingredients: bread, ricotta cream, oil, salt, truffle

Bruschetta con ciauscolo (Borgo: San Ginesio, Marche)

Bruschetta with ciauscolo (Borgo: San Ginesio, Marche)

Ingredienti: pane, ciauscolo

Ingredients: bread, ciauscolo

€ 8,50

Primi **First Courses**

PRIMO DEL MESE / SPECIAL

Ravioli ripieni di ricotta e pecorino in salsa di pomodorino arrostito e basilico con granella di pane al limone

Ravioli stuffed with ricotta and pecorino cheese in roasted tomato sauce and basil with lemon breadcrumbs

Ingredienti: pasta all'uovo, ricotta, pecorino, pomodori, pane, limone, cipolla, basilico
Ingredients: egg pasta, ricotta and pecorino cheese, tomato, bread, lemon, onion, basil

€ 12,00

Caserecce con ragù bianco e peperone crusco (Borgo: Altomonte, Calabria)
Caserecce with white ragù and crunchy pepper (Borgo: Altomonte, Calabria)

Ingredienti: pasta, sedano, cipolla, carote, salsiccia, peperone crusco
Ingredients: pasta, celery, onion, carrots, sausage, crunchy pepper

€ 10,00

Spaghetti con pomodoro fresco, basilico e mozzarella (Campania)
Spaghetti with fresh tomato, basil and mozzarella (Campania)

Ingredienti: pasta, pomodoro, basilico, cipolla, mozzarella
Ingredients: pasta, tomato, basil, onion, mozzarella

€ 11,00

Pasta bimbo pomodoro e grana /olio e grana
Baby pasta with tomato and Grana Padano cheese / oil and Grana Padano cheese

Ingredienti: pasta, pomodoro, basilico, olio, grana.
Ingredients: pasta, tomato, basil, oil, Grana Padano cheese

€ 5,00

Secondi

Main Courses

Bombette di Cisternino con patate al forno (Borgo: Cisternino, Puglia)

Bombette with baked potatoes (Borgo: Cisternino, Puglia)

Ingredienti: carne di maiale, formaggio, pancetta, prezzemolo, patate, rosmarino, aglio

Ingredients: pork meat, cheese, bacon, parsley, potatoes, rosemary, garlic

€ 15,00

Luganega con verdure di stagione (Borgo: Mezzano, Trentino Alto Adige)

“Luganega” sausage with season vegetables (Borgo: Mezzano, Trentino Alto Adige)

Ingredienti: salsiccia, prezzemolo, verdure di stagione

Ingredients: sausage, parsley, season vegetables

€ 13,00

Spezzatino di pollo alla cacciatora (Borgo: Asolo, Veneto)

Chicken nuggets “Cacciatora style” (Borgo: Asolo, Veneto)

Ingredienti: pollo, salsa di pomodoro, aglio, rosmarino, carota, cipolla, sedano, prezzemolo

Ingredients: chicken, tomato sauce, garlic, rosemary, carrot, onion, celery, parsley

€ 11,00

Contorni

Side Dishes

Patate al forno

Baked potatoes

Ingredienti: patate, rosmarino, aglio

Ingredients: potatoes, rosemary, garlic

€ 5,00

Insalata mista

Mixed salad

Ingredienti: misticanza, carote, pomodori, capperi

Ingredients: salad, carrots, tomato, capers

€ 5,00

Dolci **Desserts**

Cestino con crema pasticcera al mascarpone e gelatina di limone di Calabria
(Borgo: Rocca Imperiale, Calabria)

Basket pie with mascarpone custard and Calabrian lemon jelly
(Borgo: Rocca Imperiale, Calabria)

Ingredienti: farina, uova, burro, zucchero, limone, mascarpone
Ingredients: flour, eggs, butter, sugar, lemon, mascarpone cheese

€ 7,00

Tenerina con crema al mascarpone (Emilia Romagna)
“Tenerina” with mascarpone cream (Emilia Romagna Special)

Ingredienti: farina, uova, burro, zucchero, cioccolato
Ingredients: flour, eggs, butter, sugar, chocolate

€ 7,00

Semifreddo con croccante alle mandorle (Borgo: Fiumalbo, Emilia Romagna)
Almond brittle parfait (Borgo: Fiumalbo, Emilia Romagna)

Ingredienti: uova, zucchero, panna, mandorle caramellate
Ingredients: eggs, sugar, cream, caramel almonds

€ 7,00

Le verdure di stagione sono abbattute ad una temperatura di -18° per preservare le qualità organolettiche.
Season vegetables are cut down at a temperature of -18° to preserve their organoleptic qualities.

Invitiamo la gentile clientela a rivolgersi al personale di sala in caso di allergie o intolleranze.
You are kindly invited to ask our staff for any information about the presence of substances causing allergies or intolerances.

Bevande Drinks

Acqua 75 cl
Water 75 cl
€ 2,50

Molecola 33 cl
€ 3,50

Vino Wine

	1/4	1/2	1lt
Bianco da tavola	€4,50	€8,00	€ 14,50
Rosso da tavola	€4,50	€8,00	€ 14,50
Vino Spumante			€ 16,00

Il vino contiene solfiti
Wine contains sulphites

Servizio
Service
€ 1,50

