

# IL RISTORANTE

## FRIGGITORIA

Suppli al ragù	4
Zucchine fritte alla romana con maionese alle acciughe fatta in casa	5
Filetto di baccalà in pastella	6
Carrozza di mozzarella e 'Nduja di Spilinga "Miceli"	6

## PIZZELLE

"La Montanara" con pomodoro bio, pecorino e basilico del nostro orto	4,50
"La Golosa" con Mortadella Bologna, ricotta di pecora e pistacchio	6
"La Romana" con crema di pecorino, guanciale e fave	4,50

## BRUSCHETTE

Pomodoro fresco e basilico	3,50
Stracciata di Andria, concia di zucchine e pomodori confit	6
Baccalà mantecato, cipolla agrodolce e paprika	6

## ANTIPASTI

Battuta di scottona con scalogno agrodolce, senape, tuorlo marinato, maionese fatta in casa alle acciughe e polvere di capperi	15
Crocchetta di bollito alla Picchiapò, sedano & sedano e maionese fatta in casa alla senape	12
Uovo poché "Arianna Vulpiani" con vignaiola di stagione, cialda di pecorino e crostini di pane tostato	12
Tagliere di salumi e formaggi con le specialità del Borgo <i>(per due persone)</i> Prosciutto crudo di Bassiano Reggiani, Mortadella Bologna "Pedrazzoli", spianata Romana, Capocollo stagionato "Sapori della Valdichiana", ricotta della Mistica, mozzarella di bufala "Auremma", primosale di pecora, giardiniera fatta in casa, zucchine alla scapece e pomodori confit	27

## PRIMI PIATTI

Spaghettoni "Pastificio Mancini" ai tre pomodori e ricotta mustia	12
Ravioli ripieni di cacio e pepe con asparagi, speck di anatra, crema di pecorino e maggiorana	15
Caserecce al ragù di cortile con mostarda di frutta, aceto balsamico e salvia del nostro orto	14
Gnocchetti di patate al pesto di erbe selvatiche, noci e giuncata di pecora della Mistica	13

MEZZE MANICHE "PASTIFICIO MANCINI" 13  
ALL'AMATRICIANA DOP

A richiesta alcuni piatti possono essere preparati  
con ingredienti privi di glutine

## SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo danese, contorno di stagione aglio, olio e peperoncino e salsa al Porto	23
Capocollo di maiale, scarola e chutney di mele	17
Pollo bio ripieno con crudo, salvia e senape, cicoria ripassata e patate al forno con salsa cacciatora	19
Polpette di pane e ricotta al sugo di casa	12

HAMBURGER DI MANZO IN BUN 19  
AI SEMI DI SESAMO FATTO IN CASA,  
INSALATA, POMODORO, PANCETTA  
CROCCANTE E PATATE FRITTE SERVITE  
CON LE NOSTRE SALSE

## VEGAN

Carpaccio di barbabietola marinato all'aceto di lamponi, melone bianco, formaggio fresco di mandorle, chips di cavolo nero	13
Panella di ceci, hummus, verdure croccanti, semi di sesamo, maionese vegan alla curcuma	15

## DALL'ORTO BIO

Contorno di stagione ripassato aglio, olio e peperoncino	6
Verdure grigliate	5
Patate al forno	4
Patate fritte del Borgo con le nostre salse	5

## DOLCI

Il Tiramisù del Borgo	7
Crema Brûlée	6
Torta fondente al cioccolato con caramello salato e panna montata	7
Crostatina con lemon curd, fragole e pistacchio	7
Maritozzo fatto in casa con crema di ricotta	8
Tartufi di Pizzo Calabro	7
Ciambelline al vino e anice fatte in casa	5



# LA PIZZERIA

## LA TRADIZIONE

### BASSIANO 7,50

Focaccia con prosciutto crudo di Bassiano "Reggiani" e stracciatella di Andria "Cascina Manfredi"

### MARGHERITA 7,50

Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", basilico

### MARINARA 6

Pomodoro "Italianavera", origano selvatico, aglio rosso di Proceno Az. Agricola "Predio Potantino", olio EVO "Flaminio"

### NAPOLI 9

Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", filetti d'alici di Cetara "Armatore", polvere di capperi

### FUNGHI 9

Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", funghi champignon, prezzemolo

### CAPRICCIOSA 11,50

Pomodoro "Italianavera", fiordilatte "Latterie Gargiulo", funghi champignon, salsiccia "Tenuta Il Radichino", uovo poché, prosciutto crudo di Bassiano "Reggiani", carciofino alla brace, olive taggiasche

### FIORI & ALICI 12

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", fiori di zucca, filetti d'alici di Cetara "Armatore", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi"

### VEGETARIANA 10

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", verdure di stagione bio

## SELEZIONE FRUMENTO

### BOSCAIOLA 9,50

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", funghi champignon, salsiccia "Tenuta Il Radichino"

### TRE LATTI 11

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", Ricotta della Mistica, Montecapra, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Mix di Erbe del nostro orto

### VENTRICINA 11,50

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", ventricina del Vastese "Bontà di Fiore" (selezione slow food), 'Nduja di Spilinga "Miceli", fili di peperoncino "Emporio delle Spezie"

### MARGHERITA ARRICCHITA 12

Pomodoro "Italianavera", mozzarella di bufala DOP "Auritemma", Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, emulsione al basilico

### BRONTE 12

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", mortadella Bologna "Pedrazzoli", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi", pistacchio di Bronte Az. Agricola "Pistasta"

### PATATE LARDO & 'NDUJA 12

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", patate a pasta gialla, lardo aromatico stagionato in conca, la vera 'Nduja di Spilinga "Miceli"

### PATATE, TALEGGIO & SALCICCIA 12,50

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", patate a pasta gialla, taleggio DOP "Mauri" stagionato in grotta, salsiccia "Tenuta Il Radichino", finocchietto selvatico

### PUGLIESE 12,50

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi", pomodorino semidried "De Carlo", olive taggiasche

### ROSSO BURRATA 10,50

Pomodoro "Italianavera", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi", olive taggiasche, basilico, olio EVO "Flaminio" a crudo

### MAMMA MARINA 12

Pomodoro "Italianavera", mozzarella di bufala DOP "Auritemma", filetti d'alici di Cetara "Armatore", pomodorino confit, olive taggiasche, origano selvatico "Predio Potantino", olio EVO "Flaminio" a crudo

### GUANCIAPIENA 13

Fiordilatte "Latterie Gargiulo", patate a pasta gialla, guanciale "Cibaria", pecorino Romano DOP "Cibaria", scalogno sfumato al whiskey, pepe nero

### LITORALE 13

Pomodoro "Italianavera", stracciatella di Andria "Cascina Manfredi", pomodorino semidried "De Carlo", origano selvatico "Predio Potantino", olive taggiasche, olio EVO "Flaminio" a crudo



# I VINI

## LE NOSTRE BOLLICINE ITALIANE

Prosecco Zero Valdobbiadene 6 - 25  
Glera 100%

"KIUS" Brut Metodo Classico 6 - 25  
Bellone 100%

Franciacorta Brut - Solouva 9 - 38  
Chardonnay 100%

Alfiere Rosè - Croci 7 - 35  
Barbera e Bonarda 70/30%

"Terzavia" Metodo Classico Rosè - 44  
M.De Bartoli  
Grillo e Nero D'Avola 50/50%

Alta Langa - Ferdinando Principiano 56  
Pinot nero e Chardonnay 60/40%

Franciacorta Satèn - Arcari e Danesi 56  
Chardonnay 100%

## I VINI DELLA CASA

Lame del Sorbo DOC 4  
Sauvignon 100%

Rosso Lame del Sorbo DOC 7  
Tintilia del Molise 100%

Sospiro 12 cl 4

Quartino 25 cl 7

Foglietta 50 cl 12

## I VINI DELLE NOSTRE PARTI

"Le Coste" - Federici 5 - 28  
Vermentino del Lazio 100%

"Silene" - Damiano Ciolli 6 - 30  
Cesanese di Affile e Cesanese del Piglio 70/30%

"Philein" Frascati Superiore 21  
- Azienda Capodarco  
Malvasia Puntinata, di Candia e Trebbiano 70/15/15%

"Don Franco" Rosso Lazio 23  
- Azienda Capodarco  
Merlot e Sangiovese 50/50%

Capolemole Bianco IGT 25  
Bellone 100%

Capolemole Rosso Lazio IGT 25  
Montepulciano, Nero Buono e Cesanese 30/60/10%

## VINI DI PIETRA, BIODINAMICI FRESCHI E TONICI!

"Frecciabomb" Rosè 6 - 30  
- Valentina Passalacqua  
Nero di Troia 100%

"Hellen" Orange Wine 7 - 35  
- Valentina Passalacqua  
Greco 100%

"Terra!" - Villa Papiano 36  
Fermentato in Anfore di Terracotta  
Albana 100%

"Carema, Sole e Roccia" 70  
- Monte Maletto  
Nebbiolo nelle sottovarietà Picotendro, Pugnet e Ner d'Ala 95/5%

## VINI IN ITINERE VENETO

"Frizzi Pop" Metodo Ancestrale 28  
- Tenuta l'Armonia  
Pinot Bianco, Pinot Nero e Durella

"Cocai" - Vignale di Cecilia 6 - 30  
Friulano 100%

"El Gat Ros" - Carolina Gatti 6 - 30  
Cabernet Sauvignon 100%

"San Giorgio Alto" 45  
Valpolicella Superiore 2017 - Monte dall'Ora  
Corvina, Corvinone, Rondinella 60/20/20%

## I VINI DELLE ISOLE

"Eureka" - Marabino 6 - 30  
Chardonnay 100%

"Camminera" - Audarya 30  
Vermentino 100%

"Archimede" - Marabino 40  
Nero d'Avola 100%

## I GRANDI CLASSICI ITALIANI

Ribolla Gialla - Ronco dei Tassi 5 - 28  
Ribolla 100%

"La Misse" Chianti Classico 6 - 30  
DOCG - Candiale  
Sangiovese, Malvasia Nera e Canaiolo 94/3/3%

"Terra Luna" 28  
Lambrusco - La Collina

"San Michele 21" 40  
Verdicchio di Jesi - Ca'Liptra  
Verdicchio 100%

## I VINI PER IL DOLCE

"Moscatto della Torre" - Marabino 8  
Moscatto Bianco 100%

"Stradora" - Quarticello 8  
Malvasia di Candia 100%

"Bukkuram" Passito di Pantelleria DOC 10  
- M.De Bartoli  
Moscatto di Alessandria 100%

● VINI ROSSI

○ VINI BIANCHI

⊗ VINI SPARKLING

⊗ VINI ROSÉ



Borgo della Mistica

# LE NOSTRE BIRRE

## LE SPINE DEL BORGO

Ichnusa "Lager"	3 - 5
Messina "Cristalli di Sale"	3,50 - 6
Moretti "La Bianca"	3,50 - 6

## LE BOTTIGLIE 33 cl

Moretti "La Rossa"	7
Baladin Blond Ale "Birra Nazionale"	8
Baladin Blond Ale "Birra Nazionale" Gluten Free	8
Hibu American IPA "Trhibù"	8
Hibu White IPA "La Dama Bianca"	8
Tre Fontane Birra Trappista di Roma	9

## LE LATTINE

Baladin POP	6
Baladin IPA	6
Baladin SUD	6



# IL BAR DEL BORGO

## CAFFETTERIA

Espresso	1,20
Espresso Decaffeinato	1,50
Espresso Corretto	2
Caffe Shakerato	2,80
Cappuccino	1,80
Orzo	1,50
Ginseng	1,50

## SOFT DRINK

Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Fanta	3
Acqua Tonica	3
Ginger Beer	3
Cedrata	3,80
Chinotto	3,80

Spuma Nera	3,80
Ginger Rouge	3,80
The alla Pesca	3
The al Limone	3
Acqua Naturale	1,50
Acqua Gassata	1,50

## COCKTAILS

Spritz Aperol /Campari	8
Hugo	8
Americano	8
Negroni	8
Gin Tonic	8
Gin Tonic Premium	10
Vodka Tonic	8
Vodka Tonic Premium	10
Margarita	8

## AMARI & DIGESTIVI

Limoncello	4
Sambuca	4
Amaro del Capo	4
Jefferson	5
Formidabile	5
Grappa Nonino	4
Grappa Marzadro - 18 Lune	5

## GELATI GROM

Coppette vari gusti 120 gr	4,50
Cono Fior di Panna	3,80
Cono Pistacchio	3,80
Sorbetto alla Pesca e Cioccolato	3,50

Sorbetto alla Fragola e Cioccolato	3,50
Stecco Fiordipanna	3,20
Stecco Pistacchio	3,20
Biscotto Cioccolato	4,20

