



BORG
SANTANDREA



ALICI



Nei miei piatti reinterpreto i gusti autentici e genuini della mia terra, la Campania.

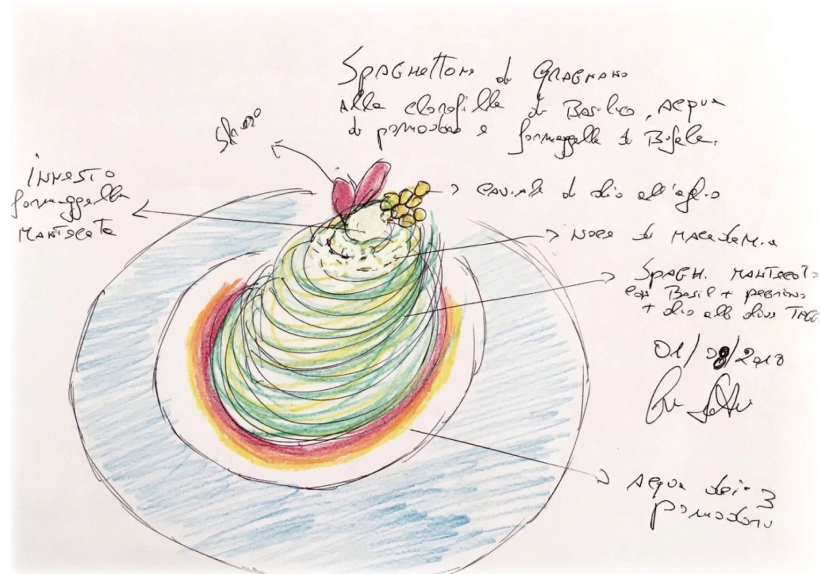
Essa è fonte di ispirazione ed elemento di identità, non solo per la cucina, che ad essa è legata in modo viscerale, ma per la sua anima colorata, la leggerezza nell' approccio alla vita e la sua capacità di creare con fantasia ed intuizione, momenti di magia.

La mia cucina vuole essere un inno alla tradizione, al cinema d'autore ed alle poesie partenopee che raccontano di un piatto di pasta gustato su una terrazza sul mare...

In my dishes I reinterpret the authentic and genuine tastes of my land, "Campania".

It is a source of inspiration and an element of identity, not only for the cuisine, which is linked to it in a visceral way, but for the colored soul, lightness in the approach to life and its ability to create with imagination and intuition, magic moments.

My cuisine wants to be an hymn to tradition, to the auteur cinema and to the Neapolitan poems that tell of a pasta dish tasted on a terrace by the sea...





ANTIPASTI
DALL'ORTO, GOLFO E PASCOLI

PARMIGIANA DI MELANZANA

PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI SU COULIS DI POMODORINO GIALLO
EGGPLANT PARMIGIANA WITH PARMIGIANO REGGIANO CHEESE
36 MONTHS SEASONED ON YELLOW CHERRY TOMATO COULIS

(A: 1,5)

22

FIORE DI ZUCCA

IN TEMPURA RIPIENO DI ACCIUGHE, PECORINO ED AROMI D'ARANCIA E LIMONE
COURGETTE FLOWER IN TEMPURA FILLED WITH ANCHOVIES,
PECORINO CHEESE, ORANGE AND LEMON SCENT

(A: 1,4,5,7)

22

TARTARE DI TONNO

ERBETTA CIPOLLINA E LEMONGRASS
RED TUNA, CHIVES AND LEMONGRAS

(A: 7)

32

GAMBERO ROSSO

CRUDO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA CON STRACCIATA DI BUFALA,
SCAROLA AL LIMONE, NOCI, OLIVE NERE E POMODORO CONFIT**
RAW RED PRAWNS FROM MAZARA WITH STRIPS OF BUFFALO CHEESE,
LEMON ESCAROLE, BLACK OLIVES AND TOMATO CONFIT

(A: 1,2,7,8)

34

INSALATA DI MARE

TIEPIDA CON POLPO, CALAMARI E GAMBERI
OCTOPUS, SQUID FISH AND PRAWNS LUKEWARM SALAD

(A: 2,6,9,14)

32





ALICI DI CETARA

IMPANATE E FARCITE CON PROVOLA ALLA PIZZAIOLA**
BREADED ANCHOVIES STUFFED WITH SMOKED PROVOLA CHEESE

"PIZZAIOLA STYLE"

(A: 1,3,4,5,7)

26

POLPETTA DEL BORGO

PESCE AZZURRO CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE

BLUE FISH AND ZUCCHINI "SCAPECE STYLE"

(A: 1,3,4,7,8)

28

CARPACCIO DI MANZO

POMODORINO DEL PIENNOLO E STRACCIATA DI BUFALA
BEEF, TOMATO FROM PIENNOLO AND STRIPS OF BUFFALO CHEESE

(A: 7)

32





DALL'ORTO AL GRANO AI CEREALI

GAZPACHO

POMODORO FREDDO CON MASCARPONE DI BUFALA
COLD TOMATO GAZPACHO WITH MASCARPONE BUFFALO CHEESE

(A: 7,9,12)

20

MINISTRONE CON CICERCHIA

VEGETABLE SOUP WITH CHICKLING

(A: 9)

22

BAVETTE NERANO

PROVOLONE DEL MONACO E ZUCCHINE
MONACO PROVOLONE CHEESE AND ZUCCHINI

(A: 7,12)

22

RAVIOLO CAPRESE

RICOTTA, SCAMORZA AFFUMICATA, COULIS DI DATTERINO GIALLO,
PESTO DI BASILICO E FONDUTA DI MOZZARELLA DI BUFALA
*RICOTTA CHEESE, SMOKED SCAMORZA CHEESE, YELLOW TOMATO COULIS,
BASIL PESTO AND MOZZARELLA BUFFALO FONDUE*

(A: 1,7,8,9)

26

N'DUNDERI

RICOTTA, COZZE, PECORINO DEI MONTI LATTARI E FIORI DI ZUCCA
*RICOTTA CHEESE, MUSSELS, PECORINO CHEESE FROM
MONTI LATTARI AND COURGETTE FLOWER*

(A: 1,7,12,14)

28





CANDELE

ALLA GENOVESE CON RAGÙ DI VITELLO E CIPOLLA DI MONTORO
"GENOVESE STYLE" WITH VEAL RAGOUT AND ONIONS FROM MONTORO

(A: 1,7)

28

RISOTTO DEL BORGO

PROFUMO DI LIMONE AMALFITANO
LEMON AMALFITANO SCENT

(A: 7,9)

22

RISOTTO DEL PESCATORE

CROSTACEI, MOLLUSCHI E FRUTTI DI MARE
SHELL FISH, SEA MOLLUSCS AND SEAFOOD...

(A: 2,4,9,12,14)

32

SU RICHIESTA DELLA DISPONIBILITÀ DEL PESCATO DEL GIORNO,
POSSIAMO PREPARARE PASTA E RISOTTO:
ALLO SCOGLIO, ASTICE, ARAGOSTA E SCAMPI
(PREZZO A PESO, SECONDO IL VALORE DI MERCATO DEL GIORNO)

*ON REQUEST, AVAILABILITY OF THE CATCH OF THE DAY,
WE CAN PREPARE PASTA AND RISOTTO:
SEAFOOD, LOBSTER, LANGOUSTINE OR SCAMPI
(PRICE BASED ON THE WEIGHT, ACCORDING TO THE MARKET VALUE OF THE DAY)*
(A: 1,2,4,9,12,14)





DAL GOLFO... AI PASCOLI...

PALAMITA

SCOTTATA CON POMODORINI, CAPPERI, ACCIUGHE E SCAROLA RICCIA
*SEARED BONITO WITH CHERRY TOMATOES, CAPERS,
ANCHOVIES AND CURLY ENDIVE*

(A: 4,12)

36

POLPO

GRIGLIATO CON PATATE, OLIVE NERE E POMODORINO CONFIT
GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES, BLACK OLIVES AND TOMATO CONFIT

(A: 9,14)

38

IL DORATO DEL MARE

FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI**
FRIED SQUIDS AND SHRIMPS

(A: 1,2,5,14)

40

COPPA

MAIALE NERO CON CARCIOFI DI PAESTUM
BLACK PORK WITH ARTICHOKE FROM PAESTUM

(A: 9,12)

34

MILANESE

COTOLETTA DI VITELLO CON RUCOLA E POMODORINI
BREADED VEAL CUTLET WITH ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES

(A: 1,3,7)

40

FILETTO

DI MANZO AI 3 PEPI CON PEPERONCINI VERDI DI FIUME
BEEF FILLET WITH 3 PEPPERS SAUCE AND "FIUME" GREEN PEPPER

(A: 9,12)

38





DAL GRILL AL BORGO
SU DISPONIBILITÀ DEL PESCATO DEL GIORNO
UPON AVAILABILITY OF THE CATCH OF THE DAY

ASTICE, ARAGOSTA, SCAMPI, GAMBERONI
LOBSTER, LANGOUSTINE AND RED PRAWNS

DENTICE O SPIGOLA ALLA GRIGLIA, FORNO O AL SALE
(MINIMO PER 2 PERSONE)
SNAPPER OR SEABASS GRILLED, OVEN BAKED OR IN CRUST SALT
(MINIMUM FOR 2 PEOPLE)

PREZZO QUOTATO SU OGNI 100 GRAMMI
SUL VALORE DI ACQUISTO GIORNALIERO
*PRICE QUOTE ON EVERY 100 GRAMS
BASED ON THE PURCHASE DAILY VALUE*

LE CARNI "PREMIUM" SELEZIONATE

T-BONE DI CHIANINA

TOMAHAWK DI BLACK ANGUS RESERVE

AGNELLO/LAMB NEW ZEALAND

PREZZO QUOTATO SU OGNI 100 GRAMMI
SUL VALORE DI ACQUISTO GIORNALIERO
*PRICE QUOTE ON EVERY 100 GRAMS
BASED ON THE PURCHASE DAILY VALUE*





DAL PASCOLO... AL LATTE
I FORMAGGI

BIANCO DI CAPRA

LATTE DI CAPRA E CAGLIO DI CAPRETTO
STAGIONATO OLTRE 30 GG
GOAT MILK AND KID RENNET
SEASONED OVER 30 DAYS

FORMAGGELLA DI BUFALA

LATTE DI BUFALA E CAGLIO DI VITELLO
STAGIONATO 90 GG
BUFFALO MILK AND CALF
SEASONED 90 DAYS

BLUE DI JERSEY

LATTE DI VACCA DI JERSEY
JERSEY COW'S MILK

TOMACCIA

LATTE MISTO DI CAPRA, VACCA, PECORA, BUFALA E CAGLIO DI VITELLO
STAGIONATO DAI 30 AI 120 GG
MIXED MILK OF SHEEP, GOAT, BUFFALO, COW AND CALF RENNET
SEASONED BETWEEN 30 DAYS TO 120 DAYS

PROVOLONE DEL MONACO

LATTE DI VACCHE AGEROLESI E CAGLIO DI VITELLO
STAGIONATO MINIMO 6 MESI
COW'S MILK FROM AGEROLA AND CALF RENNET
SEASONED MINIMUM 6 MONTHS

(A: 7)

28





DOLCI "COCCOLE" DEL NOSTRO CHEF PASTICCIERE

DELIZIA

AL LIMONE AMALFITANO
AMALFI LEMON PARFAIT

(A: 1-3-7)

16

BABA'

RUM BABÀ

(A: 1-3-7)

16

MOUSSE

SAMBUCO E PISTACCHIO DI BRONTE CON SPUMA DI AMARENA
ELDER AND PISTACHIO MOUSSE WITH BLACK CHERRY FOAM

(A: 1-3-7-8)

18

CASSATINA SICILIANA

MORBIDO DI PECORA, BUCCE DI AGRUMI E GLASSA AL MARZAPANE
SOFT SHEEP'S MILK RICOTTA, CITRUS PEELS AND MARZIPAN ICING

(A: 1-3-7)

16

RICOTTA&PERA

RICOTTA CHEESE AND PEAR CAKE

(A: 1-3-7)

16

TIRAMISÙ

(A: 1-3-7)

16

ALBERI

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
COMPOSITION OF SEASONAL FRESH FRUIT

18





**SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI
DEL NOSTRO CHEF PASTICCIERE**
*SELECTION OF OUR ARTISAN ICE CREAM AND SORBET
MADE BY OUR PASTRY CHEF*

*CIOCCOLATO / CHOCOLATE
VANIGLIA / VANILLA
CAFFÈ / COFFEE
NOCCIOLA / HAZELNUT
PISTACCHIO / PISTACHIO
LIMONE / LEMON
ARANCIA / ORANGE
FRAGOLA / STRAWBERRY
MANGO
FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES*

(A: 1-3-5-7-8)

14

*PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI (CONTRASSEGNA-
TI CON DUE ASTERISCHI) DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE
DI PESCE CRUDO IN QUESTO ESERCIZIO, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PRE-
VENTIVA CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITO-
LO 3, LETTERA D, PUNTO 3) E DELLA CIRCOLARE MINISTERO DELLA SALUTE 17/02/2011. ***

*FOR CONSUMER HEALTH PROTECTION, ALL RAW FISH PRODUCE (MARKED WITH TWO STARS) IN
THIS ESTABLISHMENT IS SUBJECT TO PREVENTIVE BONIFICATION TREATMENTS CONFORMING TO
THE REQUIREMENT OF REG. EC853/04 (ANNE XIII, SECTION VIII, CHAPTER 3, LETTER D, POINT 3) AND
THE MINISTRY OF HEALTH CIRCULATION 17/02/2011. ***

**I PIATTI CONTRASSEGNA-
TI CON L'ASTERISCO, SONO PREPARATI CON PRODOTTI CONGELATI DI
QUALITA' SUPERIORE*













**ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS *ALL
DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRODUCTS*



LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

GENTILE OSPITE,
VOGLIAMO AVVISARLA CHE IN BASE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA VUOLE EVIDENZIARE LE 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU.
LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER OFFRIRE IL MIGLIORE SERVIZIO POSSIBILE PER LEI E PER I SUOI OSPITI.

*DEAR GUEST,
WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT ACCORDING TO THE EU REGULATION N. 1169 / 2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 25 OCTOBER 2011.
THE FOLLOWING LIST HIGHLIGHTS THE 14 FAMILIES OF ALLERGENS IN OUR MENU.
WE KINDLY INVITE YOU TO PRESENT ANY ALLERGIES TO THE STAFF, IN ORDER TO OFFER THE BEST POSSIBLE SERVICE FOR YOU AND YOUR GUESTS.*

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ①
CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN | ②
CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF | ③
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND
PRODUCTS THEREOF | ④
PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF | ⑤
ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF |
|  |  |  |  |  |
| ⑥
SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF | ⑦
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF | ⑧
FRUTTA A GUSCIO
NUTS | ⑨
SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND
PRODUCTS THEREOF | ⑩
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF |
|  |  |  |  |  |
| ⑪
SEMI DI SESAMO E
PRODOTTI A BASE
DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND
PRODUCTS THEREOF | ⑫
ANIDRITE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES | ⑬
LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND
PRODUCTS THEREOF | ⑭
MOLLUSCHI e PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF | |
|  |  |  |  | |