



BORG
SANTANDREA



BEACH CLUB



INSALATE & SNACKS

INSALATA CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORI ...
BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES

(A: 7)

22

INSALATA NIZZARDA CON TONNO FRESCO

LATTUGA, FAGIOLINI, POMODORINI, OLIVE NERE, UOVA E ACCIUGHE
*FRESH TUNA, LETTUCE, GREEN BEANS, CHERRY TOMATOES,
BLACK OLIVES, EGG AND ANCHOVIES*

(A: 3,4)

26

CAESAR SALAD CON AVOCADO

LATTUGA, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI REGGIANO E ACCIUGHE
*LETTUCE, BREAD CROUTONS,
SHAVING OF PARMESAN CHEESE AND ANCHOVIES*

(A: 1,4,7)

22

CAESAR SALAD CON GAMBERI

LATTUGA, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI REGGIANO E ACCIUGHE
*PRAWNS, LETTUCE, BREAD CROUTONS,
SHAVING OF PARMESAN CHEESE AND ANCHOVIES*

(A: 1,2,4,7)

28

CAESAR SALAD CON POLLO

LATTUGA, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI REGGIANO E ACCIUGHE
*CHICKEN, LETTUCE, BREAD CROUTONS,
SHAVING OF PARMESAN CHEESE AND ANCHOVIES*

(A: 1,4,7)

24

BRUSCHETTA

POMODORINI DATTERINI, BASILICO E ORIGANO
GRILLED BREAD WITH DATTERINI TOMATOES, BASIL AND ORIGAN

(A: 1)

16





FRESELLA DEL PESCATORE

TONNO E GAMBERO SCOTTATO, ALICI DI CETARA, POMODORINI,
SCAROLA, CAPPERI E OLIVE NERE TAGGIASCHE
*SEARED TUNA AND PRAWNS, ANCHOVIES FROM CETARA,
ESCAROLE, CAPERS AND TAGGIASCHE BLACK OLIVES*

(A: 1,2,4)

28

COZZE E TRADIZIONE

POLPO E TARALLO SUGNA E PEPE
MUSSELS AND OCTOPUS WITH "TARALLO" MADE WITH LARD AND BLACK PEPPER

(A: 1,8,9,12,14)

24

FISH&CHIPS

TEMPURA DI PESCE LOCALE E PATATINE FRITTE
TEMPURA OF LOCAL FISH AND FRENCH FRIES

(A: 1,4)

26

BORGO CLUB SANDWICH

SALMONE AFFUMICATO, FORMAGGELLA DI BUFALA,
CREMA DI AVOCADO E PARMIGIANA DI ZUCCHINE
*SMOKED SALMON, BUFFALO FORMAGELLA CHEESE,
AVOCADO CREAM AND ZUCCHINI PARMIGIANA*

(A: 1,4,5,7)

28

CLUB SANDWICH

POLLO, PANCETTA, UOVA, LATTUGA, POMODORO E MAYONNAISE
CHICKEN, BACON, EGG, LETTUCE, TOMATO AND MAYONNAISE

(A: 1,3)

28

ZINGARA

PANE RUSTICO, MOZZARELLA DI AGEROLA, CRUDO CASERTANO E POMODORO
DI SORRENTO RENDONO TRIBUTO AD UN PANINO SIMBOLO DELL'ISOLA D'ISCHIA
*RUSTIC BREAD, BUFFALO MOZZARELLA FROM AGEROLA RAW HAM CASERTANO
AND TOMATO FROM SORRENTO MAKE TRIBUTE TO A SANDWICH
THAT IS SYMBOL OF THE ISCHIA ISLAND*

(A: 1,7)

24





VEG-BUN...

AVOCADO, PANNELLE DI CECI E POMODORI SECCHI
AVOCADO, CHICK PEAS PANNELLE AND DRY TOMATOES

(A: 1)

22

FISH BURGER

TONNO, CIPOLLOTTO, LEMON CURD, POMODORI SECCHI E CAPRINO
TUNA, SPRING ONION, LEMON CURD, DRY TOMATOES AND GOAT CHEESE

(A: 1,7,9,12)

32

CHEESEBURGER

MANZO, ANELLI DI CIPOLLA IN AGRODOLCE, CHEDDAR E SALSA BARBECUE
*BEEF, ONION RINGS IN SWEET AND SOUR SAUCE,
CHEDDAR AND BARBECUE SAUCE*

(A: 1,7,9,12)

32

A PRANZO ...

PARMIGIANA DI MELANZANA

PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI SU COULIS DI POMODORINO GIALLO
*EGGPLANT PARMIGIANA, 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 STUFFED WITH ANCHOVIES
AND PECORINO CHEESE, ORANGE AND LEMON SCENT*

(A: 1,4,5,7)

22

GRAN CRUDO DEL BORGO

SELEZIONE DI SASHIMI E TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO
SASHIMI AND TARTARE SELECTION OF CATCH OF THE DAY

(A: 2,4,6)

48





POLPO GRIGLIATO

PATATE, SEDANO, POMODORINI E TARALLO NAPOLETANO
*GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES, CELERY, CHERRY TOMATOES
AND NEAPOLITAN "TARALLO"*

(A: 1,9,12,14)

28

ALICI FARCITE

PROVOLA DI AGEROLA SU PATATA, AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO
*ANCHOVIES STUFFED WITH SMOKED PROVOLA CHEESE FROM AGEROLA
ON POTATO, GARLIC, OLIVE OIL AND PARSLEY*

(A: 1,3,4,7)

26

CULATELLO E MELONE

CULATELLO HAM AND MELON

24

ORTO AL GRANO AI CEREALI

GAZPACHO

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

(A: 7,9,12)

20

BAVETTE NERANO

PROVOLONE DEL MONACO E ZUCCHINE
MONACO PROVOLONE CHEESE AND ZUCCHINI

(A: 1,5,7,12)

22

PASTA MESCA FRANCESCA

PATATE, PROVOLA E LIMONE
MIXED PASTA WITH POTATOES, SMOKED PROVOLA CHEESE AND LEMON

(A: 1,7,9)

22





RAVIOLO CAPRESE

RICOTTA E MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORINO FRESCO E PESTO DI BASILICO
*RICOTTA CHEESE AND BUFFALO MOZZARELLA,
CHERRY TOMATO AND PESTO BASIL*

(A: 1,7,8,9)

26

SPAGHETTONE

COLATURA DI ALICI E NOCI DI SORRENTO
ANCHOVIES REDUCTION AND NUTS FROM SORRENTO

(A: 1,4,8,9)

24

LINGUINA

VONGOLE VERACI / LOCAL CLAMS

(A: 1,12,14)

26

SCIALATIELLI

COZZE, PEPE E DATTERINO
MUSSELS, BLACK PEPPER AND DATTERINO TOMATO

(A: 1,7,9,12,14)

24

GNOCCO STRANGOLAPRETE

TOTANO E MENTA
DUMPLINGS WITH FLYING SQUIDS AND MINT

(A: 1,9,12,14)

26

SU RICHIESTA, 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 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)*





GOLFO E PASCOLI ...

DAL GRILL DEL BORGO

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

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

PEZZOGNA

LOCALE CON FRUTTI DI MARE E GUAZZETTO DI POMODORO
LOCAL FISH FILLET WITH SEAFOOD AND TOMATO STEW

(A: 4,9,12)
38

TONNO

SCOTTATO CON SCAROLA E OLIVE NERE
SEARED TUNA WITH ESCAROLE AND BLACK OLIVES

(A: 4)
34

PARANZA

FRITTO DI MARE SU BACCALÀ MANTECATO**
MIXED FRIED SEAFOOD ON CREAMED OF COD FISH

(A: 1,2,4,7,14)
34

PRUSSIANA

TAGLIATA DI MANZETTA CON RUCOLA, NOCI DI SORRENTO
E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO
*"TAGLIATA" OF PRUSSIAN BEEF WITH ROCKET SALAD, NUTS FROM SORRENTO
AND SHAVING OF PROVOLONE MONACO CHEESE*

(A: 7,8)
36

MILANESE

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

(A: 1,3,7)
40





"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

TIRAMISU

(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 / *CIOCCOLATE*

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 PREVENTIVA CONFORMI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 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

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	
				

