

BORG
SANTANDREA



IL PLUMBAGO



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

*CRUNCHY BREAD WITH SEARED TUNA AND PRAWNS,
ANCHOVIES FROM CETARA, ESCAROLE, CAPERS
AND TAGGIASCHE BLACK OLIVES*

(A: 1-2-4)

28

FISH&CHIPS

TEMPURA DI PESCE LOCALE E PATATINE FRITTE

TEMPURA OF LOCAL FISH AND FRENCH FRIES

(A: 1-4)

26





ZINGARA

PANE RUSTICO, MOZZARELLA DI AGEROLA, CRUDO CASERTANO,
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

BORGIO 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

VEG-BUN

AVOCADO, PANNELLE DI CECI E POMODORI SECCHI
AVOCADO, CHICKPEAS 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: 1-4-7-9-12)

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

PIZZA MARINARA IN TEGLIA

HOMEMADE PIZZA MARINARA "IN TEGLIA"

(A: 1)

14

PIZZA MARGHERITA IN TEGLIA

HOMEMADE PIZZA MARGHERITA "IN TEGLIA"

(A: 1-7)

16





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
E AROMI D'ARANCIA E LIMONE
*COURGETTE FLOWER IN TEMPURA STUFFED 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 LEMONGRASS

(A: 7)

32

CARPACCIO

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

(A: 7)

32





DAL GRANO ...

SPAGHETTONE

AI 3 POMODORINI

3 SELECTIONS OF LOCAL CHERRY TOMATOES

(A: 1)

22

LINGUINA

VONGOLE VERACI

LOCAL CLAMS

(A: 1-12-14)

26





DAL GOLFO AI PASCOLI ...

PESCATO DEL GIORNO

GRIGLIA CON ACCOMPAGNAMENTO A SCELTA
GRILLED CATCH OF THE DAY WITH ITS SIDE DISH OF YOUR CHOICE

(A: 4)

36

MANZO

FILETTO ALLA GRIGLIA CON ACCOMPAGNAMENTO A SCELTA
GRILLED BEEF FILLET WITH ITS SIDE DISH OF YOUR CHOICE

34





"COCCOLE" DEL NOSTRO CHEF PASTICCIERE

DELIZIA

AL LIMONE AMALFITANO

AMALFI LEMON PARFAIT

(A: 1-3-7)

16

BABA'

RUM BABA

(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

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 GASTRONOMI-
CHE 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, CHAP-
TER 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 CONGE-
LATI DI QUALITA' SUPERIORE

*ALL DISHES MARKED WITH A STAR, ARE MADE WITH SUPERIOR QUALITY FROZEN PRO-
DUCTS








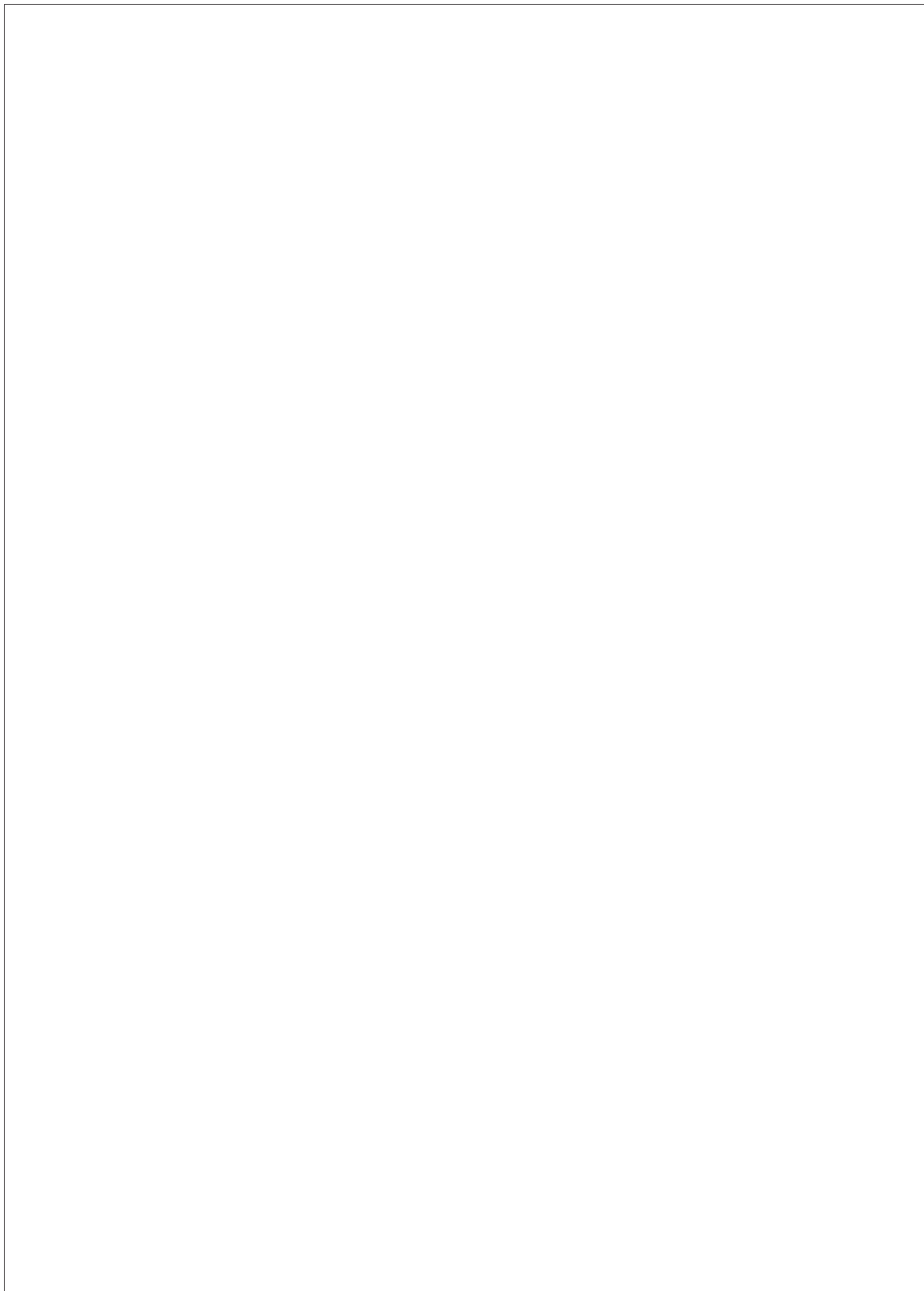
LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

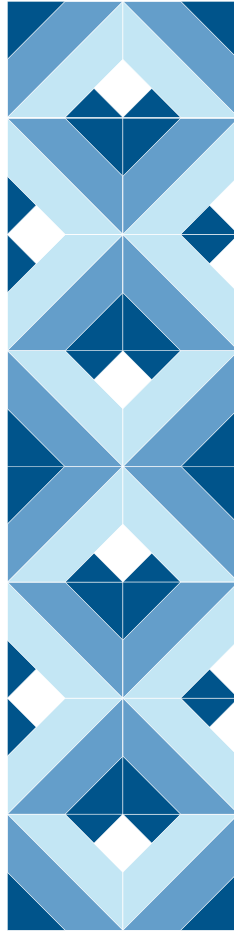
GENTILE OSPITE,
VOGLIAMO AVVISARLA CHE IN BASE AL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011, LA SEGUENTE LISTA VUOLE EVIDENZIARE LE 14 FAMIGLIE DI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU.
LA INVITIAMO A COMUNICARE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE, AL FINE DI POTER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







BORG
SANTANDREA

