



BORG
SANTANDREA

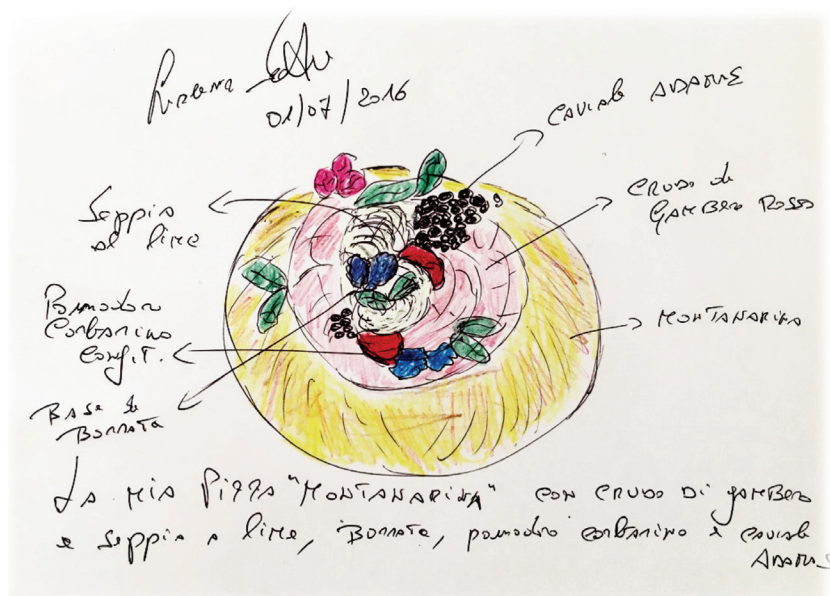


LA LIBRERIA



Per me creare un piatto significa costruirlo, realizzarlo con sensibilità filtrandola attraverso le mie esperienze e fantasie, i ricordi del passato e lo slancio innovativo. Partire da uno schizzo su carta innanzitutto, tracciare i primi segni con la matita, lasciarsi trasportare dalle sensazioni legate ai luoghi e alle persone, per poi immaginarne le consistenze ed i profumi e giungere, infine, all'equilibrio perfetto tra il gusto e creatività. Nutrimento per il corpo, per la mente e per lo spirito, il Cibo diventa per me la strada per raccontarmi e portare in tavola le mie emozioni, dando loro forme e colori.

For me create a dish means to build it, realizing it with sensitivity filtering thought experiences and fantasies, memories from the past and innovative impetus. Start from sketch on paper first of all, draw the first signs with a pencil, be carried away by the sensations related to places and people, then imagine the consistencies and perfumes and arrive, at the end, to the perfect balance between taste and creativity. Nourishment for body, mind and spirit, food becomes for me the way to tell about me and bring on the table my emotion, giving them shapes and colors.





INDICE

CAPITOLO I IL TIMIDO... APPROCCIO	pag. 3
CAPITOLO II 6... ESPRESSIONI... 6 RAGIONI	pag. 4
CAPITOLO III ISPIRATO DA UNA STORIA DI... ACQUA E SALE...	pag. 5
CAPITOLO IV LA BREZZA CHE SFIORA LO SCOGLIO	pag. 6
CAPITOLO V LE RADICI DELL'ORTO	pag. 8
CAPITOLO VI LA GUIDA DEL PASTORE	pag. 9
GLI ALLERGENI	pag. 11

Edizione 2022
Borgo Santandrea - Amalfi





IL TIMIDO... APPROCCIO

CAPPUCCINO DI ASTICE CON CREMA DI PATATE AL LATTE
E POLVERE AL NERO DI SEPPIA
*LOBSTER CAPPUCCINO WITH POTATOES MILK CREAM
AND INK CUTTLEFISH POWDER*
(A: 2,6,7,14)

SCAMORZA IN FOGLIA DI LIMONE AI CARBONI
SMOKED SCAMORZA CHEESE IN LEMON LEAVES TO THE COALS

E...

RISOTTO AFFUMICATO AL LIMONE NELLE SUE DECLINAZIONI
E SCAMORZA DI AGEROLA
*LEMON SMOKED RISOTTO WITH ITS VARIATIONS
AND SMOKED SCAMORZA CHEESE FROM AGEROLA*
(A: 7,9)

PALAMITA ED IL SUO SHABU-SHABU, INSALATINA AI 3 POMODORINI
E ASPARAGO DI MARE
*BONITO WITH HIS SHABU-SHABU, BABY SALAD WITH 3 CHERRY TOMATOES
AND SEA ASPARAGUS*
(A: 6,7,9,12,14)

LO FACEVA LA NONNA...,
PIZZA DI GALLETTE CON VERMOUTH E CREMA PASTICCIERA
*THE GRANDMOTHER WAS MAKING...,
CRACKERS PIZZA WITH VERMOUTH AND PASTRY CREAM*
(A: 1,3,6,7,8)

70

ABBINAMENTO VINO / WINE PAIRING

40

- 3 -





6... ESPRESSIONI... 6 RAGIONI

PANE E RAGÙ
BREAD AND RAGOUT
(A: 1,3,7,12)

UNICO ELEMENTO... ZUPPA DI CIPOLLA CON IL SUO JUS E CREMA DI PANE
SINGLE ELEMENT...ONION SOUP WITH ITS REDUCTION AND CREAMY BREAD
(A: 1,6,12)

SCAMORZA IN FOGLIA DI LIMONE AI CARBONI
SMOKED SCAMORZA CHEESE IN LEMON LEAVES TO THE COALS

E...

RISOTTO AFFUMICATO AL LIMONE NELLE SUE DECLINAZIONI
E SCAMORZA DI AGEROLA
*LEMON SMOKED RISOTTO WITH ITS VARIATIONS
AND SMOKED SCAMORZA CHEESE FROM AGEROLA*
(A: 7,9)

RAVIOLO CAPRESE AL CONTRARIO
CAPRESE RAVIOLI ON THE CONTRARY
(A: 1,7)

COME UN OSSOBUCO DI BUFALA ALLA MILANESE
LIKE... BUFFALO OSSOBUCO "MILANESE STYLE"
(A: 1,6,7,9,12)

LO FACEVA LA NONNA...,
PIZZA DI GALLETTE CON VERMOUTH E CREMA PASTICCIERA
*THE GRANDMOTHER WAS MAKING...,
CRACKERS PIZZA WITH VERMOUTH AND PASTRY CREAM*
(A: 1,3,6,7,8)

90 (SOLO MENU)

ABBINAMENTO VINO / WINE PAIRING
50

- 4 -





ISPIRATO DA UNA STORIA DI... ACQUA E SALE

GAMBERO ROSSO CON LATTE DI BUFALA, CARCIOFI DI PAESTUM
E VERDURINE IN CARPIONE
*RAW RED PRAWNS WITH BUFFALO MILK, ARTICHOKE FROM PAESTUM
AND VEGETABLES IN "CARPIONE STYLE"*
(A: 1,2,7)

MONTANARA CON STRACCIATA DI BUFALA E CRUDI DI MARE
MONTANARA WITH STRIPS OF BUFFALO CHEESE AND RAW SEAFOOD
(A: 1,2,7,14)

PASTA DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO COTTA IN ACQUA DI LATTUGA DI MARE,
PESCI E MOLLUSCHI IN VARIE CONSISTENZE
*PASTA FROM GRAGNANO "ALLO SCOGLIO" COOKED IN SEAWEED WATER,
FISH AND MOLLUSCS IN VARIOUS CONSISTENCIES*
(A: 1,2,4,9,12,14)

CANDELA DI CALAMARO CON ZUPPETTA DI PATATE,
LIMONE E COLATURA, CACIO, PEPE E COZZE
*SQUID CANDLE WITH POTATOES SOUP, LEMON AND "COLATURA",
CACIO CHEESE, BLACK PEPPER AND MUSSELS*
(A: 1,5,7,14)

CARRÈ DI SOGLIOLA ALLA MUGNAIA, MAYONNAISE DI MANDORLA,
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCIA E BOTTARGA
*RACK OF SOLE "MUGNAIA STYLE" WITH ALMOND MAYONNAISE,
FENNELS SALAD, ORANGE AND BOTTARGA*
(A: 4,6,9)

ASSOLUTO LIMONE
ABSOLUTE LEMON
(A: 3,6,7,8)

110 (SOLO MENU)

ABBINAMENTO VINO / *WINE PAIRING*

60





LA BREZZA CHE SFIORA LO SCOGLIO

CAPPUCCINO DI ASTICE CON CREMA DI PATATE AL LATTE
E POLVERE AL NERO DI SEPPIA
*LOBSTER CAPPUCCINO WITH POTATOES MILK CREAM
AND INK CUTTLEFISH POWDER*
(A: 2,6,7,14)

CANDELA DI CALAMARO CON ZUPPETTA DI PATATE, LIMONE
E COLATURA, CACIO, PEPE E COZZE
*SQUID CANDLE WITH POTATOES SOUP, LEMON AND COLATURA,
CACIO CHEESE, BLACK PEPPER AND MUSSELS*
(A: 1,5,7,14)

PANE E RAGÙ
BREAD AND RAGOUT
(A: 1,3,7,12)

PASTA DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO COTTA IN ACQUA DI LATTUGA DI MARE,
PESCI E MOLLUSCHI IN VARIE CONSISTENZE
*PASTA FROM GRAGNANO "ALLO SCOGLIO" COOKED IN SEAWEED WATER,
FISH AND MOLLUSCS IN VARIOUS CONSISTENCIES*
(A: 1,2,4,9,12,14)

BOTTONI DI SEMOLA "SENATORE CAPPELLI" GENOVESE DI VITELLO
E CIPOLLA DI MONTORO
*SEMOLINA BUTTONS "SENATORE CAPPELLI" WITH VEAL
AND ONIONS FROM MONTORO "GENOVESE STYLE"*
(A: 1,3,7,9,12)

PALAMITA ED IL SUO SHABU-SHABU,
INSALATINA AI 3 POMODORINI E ASPARAGO DI MARE
*BONITO WITH HIS SHABU-SHABU, BABY SALAD
WITH 3 CHERRY TOMATOES AND SEA ASPARAGUS*
(A: 6,7,9,12,14)





MAIALINO NERO IN BASSA COTTURA E LA SUA PANCETTA,
FAVE E PECORINO
*SUCKLING PIG IN LOW COOKED WITH ITS CHEEK,
FAVA BEANS AND PECORINO CHEESE*
(A: 7,9,12)

ROCCOCÒ ESTIVO CON CREMA DI BUFALA, MANDARINO,
GELATO ALLA MANDORLA SALATA E NOCCIOLE PRALINATE
*SUMMER ROCCOCO' WITH BUFFALO CREAM, TANGERINE,
SALTED ALMOND ICE CREAM AND PRALINE HAZELNUTS*
(A: 3,6,7,8)

140 (SOLO MENU)

ABBINAMENTO VINO / *WINE PAIRING*

70





LE RADICI DELL'ORTO

UNICO ELEMENTO, ZUPPA DI CIPOLLA CON IL SUO JUS
E CREMA DI PANE
*SINGLE ELEMENT, ONION SOUP WITH ITS REDUCTION
AND CREAMY BREAD*
(A: 1,6,12)

L'UOVO APPARENTE, POMODORO, CAPPERI E OLIVE NERE
APPARENT EGG, TOMATO, CAPERS AND BLACK OLIVES

BUONO E ARRABBIATO
SERENE AND ANGRY
(A: 1)

MEDAGLIONE DI SEITAN CON RIDUZIONE DI VERDURE AL PEPE VERDE
MEDALLION OF SEITAN WITH VEGETABLES REDUCTION AND GREEN PEPPER
(A: 6,9,12)

COCCO-LATI CON LAMPONE E LIME
COCCO-LATI WITH RASPBERRIES AND LIME
(A: 1,6,8)

65 (SOLO MENU)





**DAL PASCOLO AL LATTE
I FORMAGGI**

CASEIFICIO AURORA, MONTI LATTARI

BLU DI CAPRA
(LATTE DI CAPRA)
STAGIONATO OLTRE 90GG
GOAT MILK
SEASONED OVER 90 DAYS

PECORINO DEI MONTI LATTARI
LATTE DI PECORA E CAGLIO DI VITELLO
STAGIONATO OLTRE 30 GIORNI
SHEEP MILK AND CALF RENNET
SEASONED OVER 30 DAYS

AZIENDA CARMASCIANO, AVELLINO

PECORINO DI CARMASCIANO
LATTE CRUDO DEI PASCOLI DI CARMASCIANO 100% DI PECORA
STAGIONATO 6 MESI
RAW MILK FROM THE PASTURES OF CARMASCIANO 100% SHEEP
SEASONED 6 MONTHS

BOLLICINE DI MUCCA
LATTE VACCINO, SALE E CAGLIO)
STAGIONATO 3 MESI
COW'S MILK, SALT AND RENNET
SEASONED 3 MONTHS

BLU DI PECORA
LATTE DI PASCOLO 100 % DI PECORA
STAGIONATO MIN. 2 MESI
MILK FROM PASTURES 100% SHEEP
SEASONED MINIMUM 2 MONTHS





AZIENDA CASA MADAIO, EBOLI

IL FICACCIO

LATTE VACCINO E BUFALA MATURATO IN FOGLIE DI FICO
STAGIONATO 30-40 GG
*COW AND BUFFALO MILK MATURED IN FIGS LEAVES
SEASONED BETWEEN 30 TO 40 DAYS*

IL CAPROTTO CILENTANO

STAGIONATO DA 3 MESI FINO AD 1 ANNO
SEASONED BETWEEN 3 MONTHS TO 1 YEARS
(A: 7)

PER SINGOLA PORZIONE
PER SINGLE PORTION

18

PER DEGUSTAZIONE
PER TASTING

32

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. **

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

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 **

* 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	
				