



BORGO  
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.

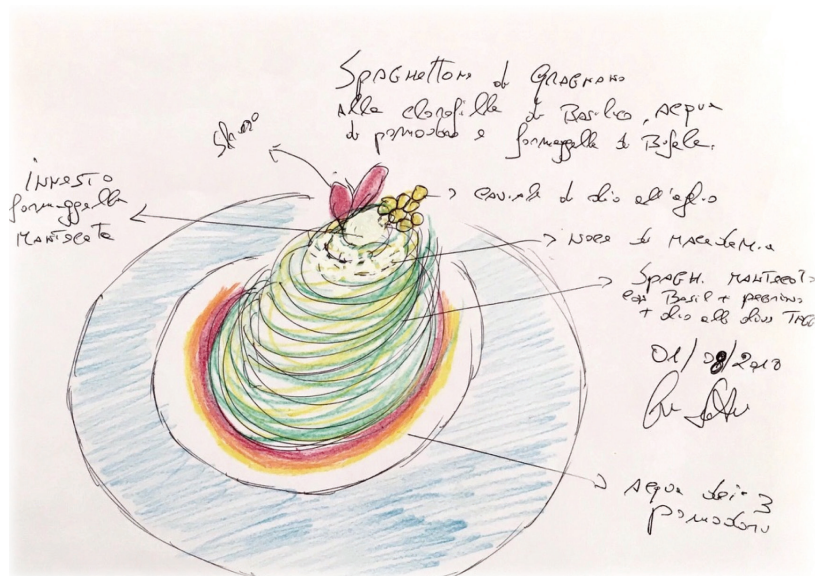
La mia cucina vuole essere un inno alla tradizione, al cinema d'autore ed alle poesie partenopee che raccontano di un piatto di pasta gustato su una terrazza sul mare...

*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 a 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...*

Crescenzo Scotti  
Executive Chef





## **ANTIPASTI / STARTERS**

### **MARINATURE / RAW BAR**

SELEZIONE DI SASHIMI E TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO  
CON LE MARINATURE DEL NOSTRO CHEF  
*CATCH OF THE DAY SASHIMI AND TARTARE  
WITH OUR CHEF'S SPECIAL MARINADES AND CONDIMENTS*

(A: 2,4,6,7,8,14)

80

### **TONNO LOCALE**

TARTARE CON LEMONGRASS, ERBA CIPOLLINA E CEREALI  
*LOCAL TUNA TARTARE WITH LEMONGRASS, CHIVES AND GRAINS*

(A: 1,4,6)\*\*

38

### **GAMBERO ROSSO**

CARPACCIO CON STRACCIATA DI BUFALA, SCAROLA, NOCI,  
OLIVE NERE E POMODORINI CONFIT  
*RED SHRIMP CARPACCIO WITH CREAMY BUFFALO MOZZARELLA,  
ESCAROLE, WALNUTS, BLACK OLIVES AND CANDIED TOMATOES*

(A: 2,7,8)

38

### **ALICI**

TORTINO CON PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA  
E DATTERINI GIALLI DEL VESUVIO ALLA PIZZAIOLA  
*ANCHOVIES PIE WITH SMOKED PROVOLA CHEESE AND VESUVIUS  
YELLOW TOMATOES IN "PIZZAIOLA" STYLE*

(A: 1,4,6,7)\*\*

33



### **POLPO ARROSTO**

CON PATATE, PORRO, OLIVE NERE E POMODORINI SECCHI  
*ROASTED OCTOPUS WITH PATATO, LEEKS,  
BLACK OLIVES AND SUN-DRIED TOMATOES*

(A: 9,12,14)

38

### **PARMIGIANA DI MELANZANE**

CON CUORE FONDENTE, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI,  
COULIS DI POMODORO E BASILICO  
*EGGPLANT "PARMIGIANA" WITH MOZZARELLA,  
PARMIGIANO REGGIANO AGED 36 MOUNTH, TOMATO SAUCE  
AND BASIL*

(A: 1,3,6,7,9)

30

### **CRUDO E COTTO DI MANZO**

TARTARE E POLPETTA CON SENAPE, LIME  
E PROVOLONE DEL MONACO  
*BEEF PREPARED RAW AND COOKED - TARTARE  
AND MEATBALL WITH MUSTARD, LIME  
AND "PROVOLONE DEL MONACO" CHEESE*

(A: 1,6,7,8,10,12)

38



## **PASTA E RISO / PASTA AND RICE**

### **SPAGHETTONI DI GRAGNANO**

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, COLATURA DI ALICI DI CETARA  
E NOCI DI SORRENTO

*SPAGHETTONI, GARLIC, OLIVE OIL, CHILI PEPPER,  
CETARA ANCHOVY SAUCE AND SORRENTO WALNUTS*

(A: 1,4,8,9)

33

### **BAVETTE TRADIZIONALI**

MANTECATE CON VONGOLE VERACI, PREZZEMOLO E OLIO EVO

*BAVETTE PASTA WITH CLAMS,  
PARSLEY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

(A: 1,9,14)

40

### **RISOTTO DEL BORGO**

IL RISO ACQUERELLO E IL LIMONE COSTA D'AMALFI IGP  
*RISOTTO WITH ACQUERELLO RICE AND AMALFI COAST LEMONS*

(A: 7,9)

36

### **LINGUINE ALLA NERANO**

CON ZUCCHINE, PROVOLONE DEL MONACO E BASILICO

*LINGUINE PASTA WITH ZUCCHINI,  
PROVOLONE DEL MONACO CHEESE AND BASIL*

(A: 1,3,6,7,9,12)

33



**GENOVESE NAPOLETANA**

CANDELE CON STUFATO TRADIZIONALE DI CARNE  
E CIPOLLE DI MONTORO  
*CANDELE PASTA WITH TRADITIONAL SAUCE OF MEAT  
AND MONTORO ONIONS*

(A: 1,7,9,12)

36

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, AND UPON AVAILABILITY OF OUR CATCH THE DAY  
WE CAN PREPARE: SEAFOOD, LOBSTER, KING LOBSTER OR LANGOUSTINE  
PASTA OR RISOTTO  
(PRICE BASED ON WEIGHT, ACCORDING TO THE MARKET VALUE  
OF THE DAY)  
(A: 1,2,4,6,9,12,14)*



## **SECONDI PIATTI / MAIN COURSE**

### **LA PALAMITA**

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

(A: 4,9,12) \*\*

38

### **FRITTURA MARE E ORTO**

GAMBERI, CALAMARI, ALICI E VERDURE DI STAGIONE IN PASTELLA  
*DEEP FRIED TEMPURA SHRIMPS, CALAMARI, ANCHOVIES  
AND SEASONAL VEGETABLES*

(A: 1,2,6,9,14) \*

42

### **MAIALINO NERO**

COPPA DI TESTA COTTA A BASSA TEMPERATURA  
CON CAPONATINA DI VERDURE  
*BLACK PORK SHOULDER  
WITH SEASONAL VEGETABLES "CAPONATINA"*

(A: 9,12) \*

42

### **LA MILANESE**

COTOLETTA DI VITELLO (600 gr) SERVITA CON RUCOLA E POMODORINI  
*VEAL CUTLET (600 gr) SERVED WITH ARUGOLA/ROCKET  
AND CHERRY TOMATOES*

(A: 1,3,7)

48

### **CARRÈ DI AGNELLO**

ARROSTO CON JUS DI VERDURE ALLE ERBE AROMATICHE E PATATE DOLCI  
*ROASTED RACK OF LAMB, AROMATIC HERB  
AND VEGETABLE JUS AND SWEET PATATOES*

(A: 9,12) \*\*

52





**GRIGLIA / GRILL**  
SU DISPONIBILITÀ DEL PESCATO DEL GIORNO  
*ON REQUEST DEPENDENT ON OUR CATCH OF THE DAY*

**ASTICE / LOBSTER**

170 (al Kg / per Kg)

**ARAGOSTA / KING LOBSTER**

210 (al Kg / per Kg)

**GAMBERONI ROSSI\* / RED PRAWNS**

140 (al Kg / per Kg)

**SCAMPI\* / LANGOUSTINE**

160 (al Kg / per Kg)

DENTICE, SPIGOLA O PEZZOGNA ALLA GRIGLIA, FORNO O AL SALE  
(MIN. PER 2 PERSONE) \*\*

SNAPPER, SEEBASS OR RED SEA BREAM GRILLED,  
OVEN BAKED OR IN SALT CRUST

(MINIMUM FOR 2 PEOPLE) \*\*

110 (al Kg / per Kg)



**LE CARNI PREMIUM SELEZIONATE**  
**PREMIUM MEAT SELECTION**

**T-BONE DI CHIANINA**  
**CHIANINA T-BONE**

110 (al Kg / per Kg)

**TOMAHAWK DI BLACK ANGUS RESERVE**  
**BLACK ANGUS TOMAHAWK**

100 (al Kg / per Kg)

**FILETTO DI MANZO**  
**AI 3 PEPI CON PEPERONCINI VERDI DI FIUME**  
**BEEF FILLET STEAK**  
**WITH 3 SPICY PEPPERCORN SAUCE AND GREEN PEPPERS**

(A: 9,12) \*\*

52

(per 250 gr / for 250 gr)



## DESSERT

### FIOCO DI NEVE

CREMA DI LATTE ALLA VANIGLIA E RICOTTA DI VACCA AGEROLESE  
*VANILLA MILK CREAM AND AGEROLA RICOTTA CHEESE*

(A: 1,3,6,7,10)

22

### SOLE DI ISCHIA

FRANGIPANE DI MANDORLA, LIMONE CANDITO  
E MERINGA FLOMBATA

*ALMOND "FRANGIPANE", CANDIED LEMON  
AND FLAMBÈED MERINGUE*

(A: 1,3,6,7,8,10)

22

### BAROCCO-CÒ

SPUGNA DI BABÀ FARCITA CON CREMA DI NOCCIOLA DI GIFFONI,  
PISTO E GLASSA AL MANDARINO

*BABÀ SPONGE FILLED WITH GIFFONI HAZELNUT SPREAD,  
PISTO AND MANDARIN ICING*

(A: 1,3,6,7,8,10,12)

22

### ZUPPETTA NAPOLETANA

PASTA SFOGLIA CON CREMA CHANTILLY, AMARENA E BISQUIT  
*PUFF PASTRY WITH CHANTILLY CREAM, SOUR CHERRY AND BISQUIT*

(A: 1,3,6,7,10,12)

22

### PASTIERA SCOMPOSTA

SABLÈ AGLI AGRUMI, I NOSTRI CANDITI, CREMA DI RICOTTA E GRANO  
E GELATO ALL'ACQUA DI MILLE FIORI

*CITRUS SABLÈ, OUR CANDIED FRUIT, RICOTTA  
AND WHEAT CREAM AND "MILLEFIORI" WATER INFUSED GELATO*

(A: 1,3,6,7,10,12)

22



RELAIS &  
CHATEAUX



**LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI**  
**OUR CHEESE SELECTION**

**BIANCO DI CAPRA**

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

**FORMAGGELLA DI BUFALA**

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

**BLU DI JERSEY**

LATTE DI VACCA JERSEY  
*JERSEY COW'S MILK*

**TOMACCIA**

LATTE DI VACCA, CAPRA, PECORA, BUFALA E CAGLIO DI VITELLO,  
STAGIONATO TRA I 30 AI 120 GIORNI  
*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 MOUNTHS*

UN'ACCURATA SELEZIONE DI PRODOTTI GENUINI, PROVENIENTI  
DALLE MIGLIORI FATTORIE LOCALI SERVITI CON PANE ALLE NOCI,  
MIELE E MARMELLATE FATTE IN CASA  
*A CURATED SELECTION OF OUTSTANDING PRODUCE  
FROM THE BEST LOCAL SMALL FARMERS SERVED  
WITH WALNUT BREAD, HONEY AND HOME MADE JAM*

40

**AFFETTATO DI FRUTTA DI STAGIONE**

*SLICED SEASONAL FRESH FRUIT*

16



**SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI**  
**HOME MADE GELATO AND SORBET**

CIOCCOLATO / CHOCOLATE

VANIGLIA / VANILLA

CAFFÈ / COFFEE

NOCCIOLA / HAZELNUTS

PISTACCHIO / PISTACHIO

LIMONE / LEMON

FRUTTI DI BOSCO / FRUITS OF THE FOREST

16

\*\* 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, CA. 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	
			