



BORGO
SANTANDREA



IL PLUMBAGOFOOD



FOOD MENU

SNACKS

CAPRESE

POMODORO DI STAGIONE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
OLIO EVO, ORIGANO DI MONTAGNA, BASILICO
SEASONAL TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA (CAMPANA DOP)
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, WILD OREGANO, BASIL

(A: 7)

30

CAESAR SALAD

LATTUGA, CROSTINI DI PANE, ACCIUGHE,
PARMIGIANO REGGIANO, SALSA CAESAR
LETTUCE, CROUTONS, ANCHOVIES,
PARMIGIANO REGGIANO CHEESE, CAESAR DRESSING

(A: 1,4,6,7,10)

30

CON POLLO ALLA GRIGLIA

WITH GRILLED CHICKEN

(A: 1-4-6,7,10)

33

CON GAMBERI E AVOCADO

WITH SHRIMPS AND AVOCADO

(A: 1,2,4,7,10) *

36

A: ALLERGENI / ALLERGENS



CLUB SANDWICH *

PANE BIANCO, POLLO, UOVO, LATTUGA, PANCETTA,
POMODORO, MAIONESE

*WHITE BREAD, CHICKEN, EGG, LETTUCE, BACON,
TOMATO, MAYONNAISE*

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

35

CHEESEBURGER *

BUN ARTIGIANALE, MANZO, ANELLI DI CIPOLLA IN AGRODOLCE,
CHEDDAR, SALSA BARBECUE

*HOMEMADE BUN, BEEF PATTIE, SWEET AND SOUR ONION RINGS,
CHEDDAR, BARBECUE SAUCE*

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

38

DIVINA *

FOCACCIA ARTIGIANALE, MORTADELLA BOLOGNA
STRACCIATA DI BUFALA CAMPANA DOP

*HOME MADE "FOCACCIA" BREAD, MORTADELLA BOLOGNA
CREAMY BUFFALO MOZZARELLA (CAMPANA DOP)*

(A: 1,6,7,8) **

33

RUSTICO *

CIABATTA ARTIGIANALE, PROSCIUTTO CRUDO,
MELANZANE ALLA GRIGLIA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
OLIO EVO, BASILICO

*HOME MADE "CIABATTA" BREAD, PROSCIUTTO, GRILLED EGGPLANT,
"FIOR DI LATTE" MOZZARELLA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL*

(A: 1,6,7) **

33

* I PANINI VENGONO SERVITI CON CONTORNO DI PATATINE FRITTE

* SANDWICHES ARE SERVED WITH A SIDE OF FRENCH FRIES



LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

OUR CHEESE SELECTION

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



IL TAGLIERE DEI SALUMI

SAPIENTEMENTE SELEZIONATI DAL NOSTRO EXECUTIVE CHEF,
SERVITI CON FOCACCIA AL ROSMARINO,
CARCIOFINI SOTT'OLIO, OLIVE NERE E POMODORINI SECCHI

*CHERCUTURIE EXPERTLY SELECTED BY OUR EXECUTIVE CHEF,
SERVED WITH ROSEMARY "FOCACCIA" BREAD,
ARTICHOKES PRESERVED IN OLIVE OIL, BLACK OLIVES
AND SUN-DRIED TOMATOES*

40



DESSERT

DELIZIA AL LIMONE / LEMON DELIGHT

PAN DI SPAGNA FARCITO E GLASSATO
CON CREMA DELICATA AL LIMONE COSTA D'AMALFI IGP
*SPONGE CAKE FILLED AND GLAZED WITH DELICATE
AMALFI LEMON CREAM*

18

BABÀ TRADIZIONALE / TRADITIONAL "BABÀ"

AL RUM, SERVITO CON CREMA PASTICCERA E AMARENE
RUM-SOAKED SPONGE, SERVED WITH CUSTARD AND SOUR CHERRIES

18

TIRAMISÙ CLASSICO

18

AFFETTATO DI FRUTTA DI STAGIONE

SLICED SEASONAL FRESH FRUIT

16



SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI
HOME MADE GELATO AND SORBET

16

CIOCCOLATO / CHOCOLATE

VANIGLIA / VANILLA

CAFFÈ / COFFEE

NOCCIOLA / HAZELNUTS

PISTACCHIO / PISTACHIO

LIMONE / LEMON

FRUTTI DI BOSCO / FRUITS OF THE FOREST



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

