



BORGO
SANTANDREA



LA LIBRERIA



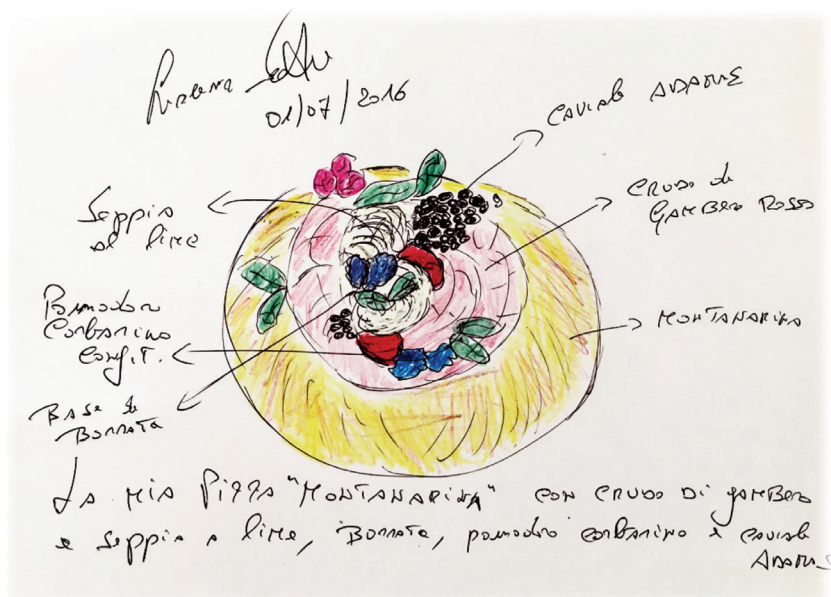
La creazione di un piatto è, per me,
un percorso del corpo e dell'anima
che intreccia sensibilità, ricordi e fantasia.
Partire da uno schizzo su carta per far emergere
memorie di luoghi e di persone,
sapori e profumi che prendono forma, alla ricerca del mosaico ideale
tra gusto e creatività.
Il Cibo diventa così la mia forma di espressione,
la strada che ho scelto per raccontarmi e arrivare dritto al cuore.

*For me, creating a dish is a body and soul journey
that intertwines awareness, memory and imagination
it all begins with a paper sketch that evokes memories of people and place,
flavours and aromas.*

*These memories then begin taking form in search of the perfect mix
of flavour and creativity.*

*Food has become my form of expression
and the path I've chosen to share my story with your heart.*

Crescenzo Scotti
Executive Chef





LE DEGUSTAZIONI

BORGO *

UN PERCORSO A MANO LIBERA DI 9 PORTATE
IN CUI SI FONDONO CREATIVITÀ E TRADIZIONE.
UN VIAGGIO TRA MARE E TERRA CHE COINVOLGERÀ TUTTI I SENSI.
LASCIATEVI EMOZIONARE

*A FREE HAND VOYAGE OF 9 COURSES WHERE THE CREATIVITY
AND TRADITION BLENDS TOGETHER.
A JOURNEY BETWEEN SEA AND LAND THAT WILL INVOLVE ALL THE SENSES.
LET YOURSELF GET EXCITED*

190

* IL MENU "BORGO" VIENE PROPOSTO PER IL TAVOLO COMPLETO
* THE "BORGO" MENU IS DESIGNED TO BE ENJOYED BY THE ENTIRE TABLE



**UNA SERATA IN COSTIERA
A NIGHT ON THE AMALFI COAST**

LA SEPPIA

THE CUTTLEFISH

CON PROVOLA AFFUMICATA E LIMONE COSTA D'AMALFI IGP
WITH SMOKED PROVOLA CHEESE AND AMALFI COAST LEMON

(A: 6,7,9,12,14) **

LA FRESELLA CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA

TONNO SOTT'OLIO E POMODORO CORBARINO

*WHOLE GRAIN "FRESELLA" BREAD AND
"FIOR DI LATTE" MOZZARELLA FROM AGEROLA,
TUNA IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
AND "CORBARINO" TOMATO*

(A: 1,4,6,7,8,9,12-) **

DAL NOSTRO MARE

FROM OUR SEA

LA PASTA COME UN RISOTTO E LE ALICI DI CETARA
NELLE LORO DECLINAZIONI

*PASTA AS A RISOTTO WITH CETARA ANCHOVIES
IN THEIR VARIOUS FORMS*

(A: 1,3,4,6,7,9,12) **

SAPORI PRAIANESI

"PRAIANO" FLAVOURS

TOTANO, PATATE E MENTA

SQUID, POTATOES AND MINT

(A: 1,6,7,9,12,14) **



TRIGLIA A NERANO
NERANO - STYLE RED MULLET
CON ZUCCHINE SAN PASQUALE, PROVOLONE DEL MONACO E BASILICO
WITH "SAN PASQUALE" ZUCCHINI, "PROVOLONE DEL MONACO"
CHEESE AND BASIL
(A: 4,6,7,9,12,14) **

SFUSATO AMALFITANO SU TELA
"SFUSATO AMALFITANO" ON CANVAS
ESPRESSIONI DEL LIMONE D'AMALFI
AN EXPRESSION OF THE AMALFI LEMON
(A: 1,3,6,7,8) **

165



**UNA SERATA TRA NAPOLI E ISCHIA
A NIGHT BETWEEN NAPLES AND ISCHIA**

RAGÙ, PANE E FELICITÀ
"RAGÙ" SAUCE, BREAD AND HAPPINESS

I FRIARIELLI
E LA SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO
BROCCOLI RABE AND TRADITIONAL SAUSAGE

I RIGATONI
AL RAGÙ NAPOLETANO
RIGATONI PASTA WITH NEAPOLITAN "RAGÙ"

SUA MAESTÀ LA GENOVESE
HER MAJESTY THE "GENOVESE"
(A: 1,3,7,9,12) **

CONIGLIO ISCHITANO / ISCHIA RABBIT
TERRINA ALLE ERBETTE SPONTANEE, PATÈ DI FEGATO,
CAROTINE ED IL LORO ESTRATTO
*TERRINE WITH WILD HERBS, LIVER PATÈ,
BABY CARROTS AND THEIR EXTRACT*
(A: 6,7,9,12) **

SFOGLIATELLA ROCK
MOUSSE DI RICOTTA E VANIGLIA, GELATO AI CANDITI,
TORTINO DI SEMOLA E CANNELLA
*RICOTTA CHEESE AND VANILLA MOUSSE, CANDIED CITRUS GELATO,
SEMOLINA AND CINNAMON PIE*
(A: 1,3,4,6,7,8,9,10,11,12) **




'A LA CARTE

ANTIPASTI / STARTER

CAPPUCCINO MEDITERRANEO / MEDITERRANEAN CAPPUCCINO 
ASTICE BLU, CREMA DI PATATE AL LATTE, POLVERE DI NERO DI SEPPIA
BLUE LOBSTER, MILK, CREAMED PATATO, BLACK CUTTLFISH DUST
(A: 2,7,9,14) **

43

LA SEPPIA / THE CUTTLFISH 
CON PROVOLA AFFUMICATA E LIMONE COSTA D'AMALFI IGP
WITH SMOKED PROVOLA CHEESE AND AMALFI COAST LEMON
(A: 6,7,9,12,14) **


40

STORIA DI UN PIATTO POVERO / STORY OF PEASANT DISH
LA CIPOLLA IERI ED OGGI
THE ONION YESTERDAY AND TODAY

38

ACQUA, FARINA E LIEVITO / WATER, FLOUR AND YEAST
LA MIA MARGHERITA AL VAPORE
MY STEAMED PIZZA MARGHERITA
(A: 1,3,6,7,8,9) **

38

FALSO D'UOVO / THE MISLEADING EGG 
ZUCCA, POMODORO, CAPPERI E OLIVE
PUMPKIN, TOMATO, CAPERS AND OLIVE
(A: 8,9) **

35



PASTA E RISO / PASTA AND RICE

DAL NOSTRO MARE / FROM OUR SEA

LA PASTA COME UN RISOTTO E LE ALICI DI CETARA
NELLE LORO DECLINAZIONI

*PASTA AS A RISOTTO WITH CETARA ANCHOVIES
IN THEIR VARIOUS FORMS*

(A: 1,3,4,6,7,9,12) **

45

SAPORI PRAIANESI / "PRAIANO" FLAVOURS

TOTANO, PATATE E MENTA
SQUID, POTATOES AND MINT

(A: 1,6,7,9,12,14) **

45

FIOR DI RISOTTO / "FIOR" OF RISOTTO

RISO ACQUERELLO AI FORMAGGI DI VACCA AGEROLESE
IN VARIE STAGIONATURE

*ACQUERELLO RICE WITH "AGEROLES" CHEESE
OF VARIOUS AGES.*

(A: 7,9) **

45

A MODO MIO / IN MY WAY

LA GENOVESE NAPOLETANA IN ABITO DA SERA
THE NEAPOLITAN GENOVESE IN FORMAL WEAR

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

45

ARRABBIATO MA BUONO / ANGRY BUT GOOD

IDEA DI UNA PASTA ALL'ARRABBIATA
IDEA OF A CHILI PASTA "ARRABBIATA" STYLE

(A: 9) **

40



SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

TRIGLIA A NERANO / NERANO - STYLE RED MULLET



CON ZUCCHINE SAN PASQUALE, PROVOLONE DEL MONACO E BASILICO
WITH "SAN PASQUALE" ZUCCHINI, "PROVOLONE DEL MONACO" CHEESE AND BASIL
(A: 4,6,7,9,12,14) **

55

SOGLIOLA / SOLE FISH



CON MELANZANA, PARMIGIANO 36 MESI, POMODORO E MOZZARELLA
WITH EGGPLANT, PARMIGIANO REGGIANO AGED 36 MONTHS,
TOMATO, AND MOZZARELLA.

(A: 4,6,7,8,9,12) **

55

CONIGLIO ISCHITANO / ISCHITA RABBIT



TERRINA ALLE ERBETTE SPONTANEE, PATÈ DI FEGATO,
CAROTINE ED IL LORO ESTRATTO
TERRINE WITH WILD HERBS, LIVER PATÈ, BABY CARROTS AND THEIR EXTRACT
(A: 6,7,9,12) **

55

MAIALINO NERO / BLACK PORK



COTTO A BASSA TEMPERATURA, MELA ANNURCA IN TRASPARENZA
E SPUMA DI SENAPE E ZENZERO
COOKED AT LOW TEMPERATURE, TRANSPARENT "ANNURCA" APPLE,
MUSTARD AND GINGER FOAM
(A: 3,5,6,7,8,9,10,12) **

55

SEDANO RAPA / CELERIAC



CON RIDUZIONE DI VERDURE AL PEPE VERDE
WITH VEGETABLE REDUCTION AND GREEN PEPPER
(A: 6,9,12) **

35



PER CHI DESIDERASSE COSTRUIRE UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE
DIVERSO DA QUELLI PROPOSTI SUGGERIAMO DI SCEGLIERE DIRETTAMENTE
DAL NOSTRO MENU 'A LA CARTE

*IF YOU WISH TO CREATE YOUR OWN TASTING MENU, WE RECOMMEND YOU
CHOOSE DISHES DIRECTLY FROM THE A' LA CARTE MENU*

* MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE E DESSERT
* *CHOICE OF 3 COURSES AND DESSERT*

140

* MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE E DESSERT
* *CHOISE OF 5 COURSES AND DESSERT*

165

PER CHI INVECE DESIDERASSE FARE UN PERCORSO DI DEGUSTAZIONE
VEGETARIANO O GLUTEN FREE, POTRÀ SCEGLIERE I PIATTI CONTRASSEGNA TI
ALL'INTERNO DEL MENU 'A LA CARTE

*IF YOU'D LIKE TO CREATE YOUR OWN VEGETARIAN OR GLUTEN-FREE TASTING MENU,
YOU CAN SHOOS E FROM DISHES MARKED AS SUCH IN A' LA CARTE MENU*

* MENU VEGETARIANO 3 PORTATE E DESSERT
* *3 COURSE VEGETARIAN MENU AND DESSERT*

110

* MENU GLUTEN FREE 3 PORTATE E DESSERT
* *3 COURSE GLUTEN-FREE MENU AND DESSERT*













140



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				
