



BORG
SANTANDREA



MARINELLAFOOD



*Tra cielo e mare,
in questo luogo del mondo che non è di questo mondo,
tra infinita bellezza e profumi inebrianti...*

Benvenuti

*Between sky and sea,
in this place of the world that is not of this world,
between infinite beauty and intoxicating scents...*

Welcome



ANTIPASTI / STARTER

IMPEPATA DI COZZE / PEPPERED MUSSELS

COZZE, PEPE NERO, CROSTONI ALL'OLIO EVO, LIMONE COSTA D'AMALFI IGP
*MUSSELS, BLACK PEPPER, CROUTONS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
AMALFI LEMON*

(A: 12,14)

30

CAPONATA COSTIERA

BISCOTTO DI PANE INTEGRALE, TONNO ROSSO SCOTTATO, CIPOLLA,
ACCIUGHE, ORIGANO DI MONTAGNA, BASILICO
*WHOLE GRAIN BISCUIT, SEARED RED TUNA, ONION, ANCHOVIES,
WILD OREGANO, BASIL*

(A: 1,4,6,7,8,10)

38

GRAN CRUDO DEL BORGO / BORGO RAW FISH SELECTION

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

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

80

PARMIGIANA DI MELANZANE / EGGPLANT "PARMIGIANA"

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

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

30

A: ALLERGENI / ALLERGENS



RELAIS &
CHATEAUX



PASTA E RISO

POMODORO / TOMATO

SPAGHETTI AI POMODORI SAN MARZANO, PIENNOLO E DATTERINO,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, BASILICO
*SPAGHETTI WITH "SAN MARZANO", "PIENNOLO" AND "DATTERINO" TOMATOES,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL*

(A: 1)

33

RISOTTO ALLA PESCATORA / RISOTTO "PESCATORA" STYLE

RISO ACQUERELLO, FRUTTI DI MARE, ZEST DI LIMONE COSTA D'AMALFI IGP
ACQUERELLO RICE, SHELLFISH, AMALFI LEMON ZEST

(A: 2,4,9,12,14)

42

PACCHERI DI GRAGNANO / GRAGNANO "PACCHERI" PASTA

CON ASTICE BLU, LA SUA BISQUE AROMATICA,
POMODORINI ED ERBA CIPOLLINA
WITH BLUE LOBSTER, ITS AROMATIC BISQUE, CHERRY TOMATOES AND CHIVES

(A: 1,2,9,12)

50

LINGUINE DEL BORGO / BORGO "LINGUINE" PASTA

CON VONGOLE VERACI, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA
WITH CLAMS, ZUCCHINI AND ZUCCHINI FLOWERS

(A: 1,9,12,14)

40



RELAIS &
CHATEAUX



SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

PESCE DEL GIORNO / FISH OF THE DAY

FILETTATO ALLA GRIGLIA, MORBIDO DI PATATA,
ZUCCHINE ALLA SCAPECE
GRILLED FILLET, SOFT PATATO, ZUCCHINE IN "SCAPECE" STYLE

42

FRITTURA / FISH FRY

GAMBERI E CALAMARI IN TEMPURA, CHIPS DI PATATE,
MAIONESE LEGGERA AGLI AGRUMI DELLA COSTIERA
*DEEP FRIED TEMPURA SHRIMP AND CALAMARI, PATATO CHIPS,
LIGHT AMALFI COAST CITRUS MAYONNAISE*

(A: 1,2,4,12,14)

42

GRAN GRIGLIATA / MIXED SEAFOOD GRILL

PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI SECONDO DISPONIBILITÀ,
VERDURE DI STAGIONE, SALSA MEDITERRANEA
*FISH AND SHELLFISH OF THE DAY, SEASONAL VEGETABLES,
MEDITERRANEAN SAUCE*

65

TAGLIATA DI MANZO / SLICED BEEF STEAK

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA, RUCOLA SELVATICA, POMODORINI,
SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO
*GRILLED SIRLOIN, WILD ARUGULA/ROCKET, CHERRY TOMATOES,
"PROVOLONE DEL MONACO" CHEESE FLAKES*

(A: 7)

45



RELAIS &
CHATEAUX



GRIGLIA / GRILL
SU DISPONIBILITÀ DEL PESCATO DEL GIORNO
UPON AVAILABILITY 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)



LE NOSTRE PIZZE / OUR PIZZA SELECTION

REGINA MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, BASILICO, OLIO EVO
"SAN MARZANO" TOMATO, "FIOR DI LATTE", BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

(A: 1,6,7)

30

SOLE DI AMALFI

DATTERINO GIALLO DEL VESUVIO, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA,
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, ZEST DI LIMONE COSTA D'AMALFI IGP
VESUVIUS YELLOW "DATTERINO" TOMATO, SMOKED PROVOLA CHEESE,
PARMIGIANO REGGIANO, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

(A: 1,6,7)

34

BIANCO ORO

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI,
PARMIGIANO REGGIANO, BASILICO, OLIO EVO
BUFFALO MOZZARELLA (CAMPANA DOP), CHERRY TOMATOES,
PARMIGIANO REGGIANO, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

(A: 1,6,7)

34

MARINELLA

TARTARE DI TONNO ROSSO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, SCAROLA RICCIA,
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO, FIORI EDULI
RED TUNA TARTARE, "FIOR DI LATTE", CURLY ESCAROLE,
PARMIGIANO REGGIANO, CHEESE FONDUE, EDIBLE FLOWERS

(A: 1,4,6,7)

38

NAPOLETANA

POMODORO SAN MARZANO, OLIVE CAIAZZANE PRESIDIO SLOW FOOD,
CAPPERI DI PANTELLERIA IGP, ALICI DI CETARA, AGLIO BIANCO,
ORIGANO, OLIO EVO, BASILICO
"SAN MARZANO" TOMATO, "CAIAZZANE" BLACK OLIVES (PRESIDIO SLOW FOOD),
CAPERS (PANTELLERIA IGP), CETARA ANCHOVIES, GARLIC,
OREGANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL

(A: 1,4,6)

36



RELAIS &
CHATEAUX



RAVELLO

CREMA DI ZUCCHINE SAN PASQUALE, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
PANCETTA CROCCANTE, BASILICO
"SAN PASQUALE" ZUCCHINI CREAM, "FIOR DI LATTE, CRISPY BACON, BASIL

(A: 1,6,7)

34

CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, FUNGHI PORCINI,
OLIVE CAIAZZANE PRESIDIO SLOW FOOD, BASILICO
*"SAN MARZANO" TOMATO, "FIOR DI LATTE", ROASTED HAM,
PORCINI MUSHROOMS, "CAIAZZANE" BLACK OLIVE (SLOW FOOD PRESIDIUM), BASIL*

(A:1,6,7)

38

FOCACCIA ESTIVA

DATTERINI GIALLI E ROSSI DEL VESUVIO, STRACCIATA DI BUFALA CAMPANA DOP,
PROSCIUTTO CRUDO, OLIO EVO, BASILICO
*YELLOW AND RED VESUVIUS "DATTERINI" TOMATOES,
CREAMY BUFFALO MOZZARELLA, PROSCIUTTO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL*

(A: 1,6,7)

38

IL CALZONE NAPOLETANO

PIZZA FRITTA FARCITA CON FIOR DI RICOTTA, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
SALAME NAPOLETANO, POMODORO SAN MARZANO,
PARMIGIANO REGGIANO, PEPE NERO, BASILICO
*FRIED PIZZA CALZONE STUFFED WITH FIOR DI LATTE, NEAPOLITAN SALAMI,
"SAN MARZANO" TOMATO, PARMIGIANO REGGIANO, BLACK PEPPER, BASIL*

(A: 1,6,7,12)

35

GAMBERO ROSSO E TARTUFO / RED SHRIMPS AND TRUFFLE

IN TRE COTTURE, FONDUTA DI CACIO E PEPE, CRUDO DI GAMBERO ROSSO,
IL SUO ESTRATTO, ZEST DI LIMONE COSTA D'AMALFI IGP, TARTUFO NERO
*STEAMED FRIED AND BAKED, "CACIO" CHEESE AND BLACK PEPPER FONDUE,
RAW RED SHRIMPS AND ITS EXTRACT, AMALFI LEMON ZEST, BLACK TRUFFLE*

(A: 1,2,6,7)

50



RELAIS &
CHATEAUX



LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS

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

POKE DI TONNO / TUNA POKE

BATTUTO DI TONNO ROSSO, FARRO, POMODORINI, EDAMAME, FETA, MANGO
RED TUNA TARTARE, FARRO, CHERRY TOMATOES, SOY BEANS, MANGO

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

36

POKE DI SALMONE / SALMON POKE

SALMONE FRESCO, AVOCADO, QUINOA, TOFU, GERMOGLI DI SOIA, PAPAIA
FRESH SALMON, QUINOA, TOFU, BEAN SPROUTS, PAPAYA

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

36

CAESAR SALAD

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

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



RELAIS &
CHATEAUX



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
COSTA D'AMALFI IGP AMALFI LEMON CREAM*

18

BABÀ TRADIZIONALE / TRADITIONAL "BABÀ"

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

18

TIRAMISÙ CLASSICO

TRADITIONAL TIRAMISÙ

18

AFFETTATO DI FRUTTA DI STAGIONE / SLICED SEASONAL FRESH FRUIT

16

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI HOME MADE GELATO AND SORBET

(A: 1,3,5,7,8)

16

CIOCCOLATO / CHOCOLATE

VANIGLIA / VANILLA

CAFFÈ / COFFEE

NOCCIOLA / HAZELNUTS

PISTACCHIO / PISTACHIO

LIMONE / LEMON

FRUTTI DI BOSCO / FRUITS OF THE FOREST



RELAIS &
CHATEAUX



PER LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE, I PRODOTTI (CONTRASSEGNA TI CON DUE A STE-RISCHI) DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI O LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE A BASE DI PESCE CRUDO IN QUESTO ESERCIZIO, SONO SOTTOPOSTI A TRATTAMENTI DI BONIFICA PRE-VENTIVA CONFOR-MI ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/04 (ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITO- LO 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 REQUI-REMENT 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 CON-SIGLIO 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 OF-FRIRE 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 PRE-SENT 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



⑧
FRUTTA A GUSCIO
NUTS



②
CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF



⑨
SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND
PRODUCTS THEREOF



③
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND
PRODUCTS THEREOF



⑩
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF



④
PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF



⑪
SEMI DI SESAMO E
PRODOTTI A BASE
DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND
PRODUCTS THEREOF



⑤
ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF



⑫
ANIDRITE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



⑥
SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF



⑬
LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND
PRODUCTS THEREOF



⑦
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF



⑭
MOLLUSCHI e PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF



RELAIS &
CHATEAUX