



BORG  
SANTANDREA



**MARINELLADINNER**

---



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



## LA DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

### "CLASSICI ITALIANI"

#### BACCALA' TIEPIDO

MANTECATO CON CROSTINI DI PANE, ERBA CIPOLLINA E LIMONE  
*WARM CREAMED CODFISH WITH CROUTONS, CHIVES AND LEMON SCENT*

(A:1, 4, 6,7,8,9)

#### RIGATONI

CON POMODORO, MELANZANE E RICOTTA INFORNATA ALLA NORMA  
*RIGATONI PASTA WITH TOMATO, AUBERGINE AND BAKED RICOTTA CHEESE  
IN NORMA STYLE*

(A:1,7,9)

#### BRASATO DI MANZO AL BAROLO

*SLOW COOKED BEEF IN BAROLO WINE*

(A:9,10,12)

#### STRUDEL DI MELE

CON CREMA INGLESE ALLA CANNELLA  
*APPLE STRUDEL WITH ENGLISH CREAM FLAVOURED WITH CINNAMON*

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

110



## **A' LA CARTE MENU**

### **OSTRICHE GILLARDEAU FRANCIA**

*GILLARDEAU OYSTERS FRANCE (6 PZ)*

48

### **OSTRICHE PLEIADE POGET**

*PLEIADE POGET OYSTERS (6 PZ)*

48

### **IL GRAN CRUDO DEL MEDITERRANEO**

SPIGOLA, TONNO, RICCIOLA E PEZZOGNA CON OLIO AL LIMONE,  
CIPOLLA DI TROPEA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, POMODORI CONFIT,  
ORIGANO E ZEST DI LIMONE SERVITO CON PANE BRUSCHETTATO  
*SEA BASS, TUNA, AMBERJACK AND PEZZOGNA WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
WITH LEMON OF AMALFI, ONION OF TROPEA, CAPERS, BLACK OLIVES, CHERRY  
TOMATO CONFIT, OREGANO AND LEMON ZEST SERVED WITH BRUSCHETTA BREAD*

(A: 1,4,6,9)

75

### **TARTARE DI TONNO ROSSO**

CON ERBETTA CIPOLLINA E LEMONGRASS

*BLUEFIN TUNA TARTARE WITH CHIVES AND LEMONGRASS*

(A: 1,4,6,10)\*\*

32

### **ALICI CROCCANTI RIPIENE / CRISPY STUFFED ANCHOVIES**

CON PROVOLA AGEROLINA E MAIONESE AL LIMONE

*WITH AGEROLINA PROVOLA CHEESE AND LEMON MAYONNAISE*

(A: 1,3,4,6,7,9,10)

32



### **POLPO ALLA GRIGLIA**

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

(A: 9,12,14)\*

38

### **LA PIZZA AL VAPORE**

CON STRACCIATA DI BUFALA, GAMBERO ROSSO  
E POMODORO DATTERINO CONFIT  
*STEAMED PIZZA WITH BUFFALO MOZZARELLA, RED SHRIMPS  
AND DATTERINO TOMATO CONFIT*

(A: 1,2,3,6,7,8)

38

### **PANE VASCUOTTO TRADIZIONALE DI AGEROLA**

CON POLPETTE DI MANZO COTTE E FUSO DI PROVOLONE DEL MONACO  
*TRADITIONAL AGEROLA VASCUOTTO BREAD WITH BEEF MEATBALLS  
AND MELTED PROVOLONE DEL MONACO CHEESE*

(A: 1,3,6,7,8,9,12)

32

### **PARMIGIANA DI MELANZANE TRADIZIONALE**

#### ***TRADITIONAL EGGPLANT "PARMIGIANA"***

CON PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, COULIS DI POMODORO E BASILICO  
*WITH PARMIGIANO REGGIANO AGED 36 MONTHS,  
TOMATO SAUCE AND BASIL*

(A: 1,7)

30



## **PRIMI PIATTI / FIRST COURSE**

### **RAVIOLI CAPRESI CON POMODORINI E BASILICO**

*CHEESE-FILLED RAVIOLI CAPRESE STYLE WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL*

(A: 1,6,7,8,9)

36

### **LINGUINE ALLA NERANO**

*CON ZUCCHINE, MENTA E PROVOLONE DEL MONACO*

*LINGUINE WITH ZUCCHINI, MINT AND PROVOLONE DEL MONACO CHEESE*

(A:1,7,9) \*\*

34

### **CANDELE ALLA GENOVESE**

*CON RAGÙ DI VITELLO E CIPOLLA DI MONTORO*

*CANDELE PASTA WITH VEAL RAGOUT AND MONTORO ONION*

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

38

### **RISOTTO DEL BORGO**

*MANTECATO AL LIMONE AMALFITANO*

*RISOTTO WITH AMALFI LEMON*

(A: 7,9,12)

36

### **BAVETTE ALLE VONGOLE**

*BAVETTE WITH CLAMS*

(A: 1,9,14)

40

### **SPAGHETTONE**

*COLATURA DI ALICI E NOCI DI SORRENTO*

*SPAGHETTONE WITH ANCHOVIES AND SORRENTO WALNUTS*

(A: 1,4,8,9)

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 DEPENDING ON THE AVAILABILITY ON THE DAY, IT IS POSSIBLE TO PREPARE PASTA AND RISOTTO: SHELLFISH, LOBSTER, LOBSTER AND SCAMPI (PRICE BY WEIGHT, ACCORDING TO THE MARKET PRICES OF THE DAY)*

(A: 1,2,4,6,9,12,14)



**RELAIS &  
CHATEAUX**



## SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

### **PALAMITA**

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

(4,9,12) \*\*

36

### **FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI**

CON VERDURE DELL'ORTO E SALSA TARTARA  
*NEAPOLITAN STYLE FRIED SHRIMPS AND SQUIDS  
WITH SEASONAL VEGETABLES AND TARTAR SAUCE*

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

45

### **MAIALE NERO**

LA COPPA CON MIREPOIX DI VERDURE E PATATE DOLCI  
*BLACK PORK SHOULDER WITH SEASONAL VEGETABLES MIREPOIX  
AND SWEET POTATOES*

(A: 8,9,12) \*\*

36

### **MILANESE**

COTOLETTA DI VITELLO CON RUCOLA E POMODORINI  
*VEAL MILANESE CUTLET WITH ROCKET AND CHERRY TOMATOES*

(A: 1,3,7)

55



## **GRIGLIA / GRILL**

### **ASTICE LOCALE ALLA GRIGLIA**

*GRILLED LOCAL LOBSTER, ACCORDING TO THE WEIGHT  
180 (AL KG / FOR EVERY KG)*

### **ARAGOSTA LOCALE ALLA GRIGLIA**

*GRILLED LOCAL SPINY LOBSTER, ACCORDING TO THE WEIGHTG  
210 (AL KG / FOR EVERY KG)*

### **SCAMPI ALLA GRIGLIA**

*GRILLED SCAMPI, ACCORDING TO THE WEIGHT  
170 (AL KG / FOR EVERY KG)*

### **GAMBERONI ROSSI ALLA GRIGLIA**

*GRILLED KING PRAWNS, ACCORDING TO THE WEIGHTG  
130 (AL KG / FOR EVERY KG)*

### **DENTICE O SPIGOLA, PEZZOGNA ALLA GRIGLIA, AL FORNO O AL SALE**

*(MINIMO PER 2 PERSONE)\*\**

*SNAPPER, SEABASS OR PEZZOGNA GRILLED, BAKED OR BAKED IN SALT  
(FOR MINIMUM 2 PEOPLE)\*\**

*130 (AL KG / FOR EVERY KG)*





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

**T-BONE DI CHIANINA**

(PESO MEDIO KG 1)

*CHIANNINA T-BONE STEAK*

(AVERAGE WEIGHT 1 KG)

110

**TOMAHAWK DI BLACK ANGUS RESERVE**

(PESO MEDIO KG 1)

*BLACK ANGUS TOMAHAWK STEAK*

(AVERAGE WEIGHT 1 KG)

100

**FILETTO DI MANZO**

AI 3 PEPI CON PEPERONCINI VERDI DI FIUME

*FILLET OF BEEF WITH GREEN PEPPERS*

(A: 9,12) \*\*

(PER 250 GR / FOR 250 GR)

55

TUTTI I PIATTI DAL GRILL SONO SERVITI CON PATATE NOVELLE E VERDURE BRASATE

*ALL THE DISHES FROM THE GRILL ARE SERVED WITH NEW POTATOES  
AND BRAISED VEGETABLES*



## DESSERT

### DELIZIA AL LIMONE

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*  
(A: 1,3,6,7,12) \*\*

20

**PAIRING SUGGESTION: MOSCATO D'ASTI BRAIDA**

20

### BABÀ TRADIZIONALE

AL RUM, SERVITO CON CREMA PASTICCERA E AMARENE  
*TRADITIONAL RUM-SOAKED SPONGE, SERVED WITH CUSTARD  
AND SOUR CHERRIES*  
(A: 1,3,6,7,12)

20

**PAIRING SUGGESTION: VIN SANTO FRESCOBALDI**

20

### LA MELANZANA

AL CIOCCOLATO DI GIFFONI, LIQUORE CONCERTO E AMARETTI  
"15 MINUTI PER LA REALIZZAZIONE"  
*AUBERGINE WITH CHOCOLATE FROM GIFFONI, "CONCERTO" LIQUEUR  
AND AMARETTI BISCUIT*  
(A: 1,3,6,7,8,12)

20

**PAIRING SUGGESTION:  
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA ALLEGRINI**

30



**TORTINO AL CIOCCOLATO**

CON FONDENTE AL DULCE DE LECHE E GELATO AL MANDARINO  
*CHOCOLATE CAKE WITH WARM HEART OF DULCE DE LECHE  
AND TANGERINE ICE CREAM*

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

"ALLOW 15 MINUTES TO PREPARE"

20

***PAIRING SUGGESTION: PEPITA PASSITO TENUTA SAN FRANCESCO***

35

**TIRAMISÙ CLASSICO / TRADITIONAL TIRAMISÙ**

(A: 1,3,6,7)

20

***PAIRING SUGGESTION: MOSCATO D'ASTI BRAIDA***

20

**COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**

*SEASONAL FRESH FRUIT*

18



**SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI  
DEL NOSTRO CHEF PASTICCIERE**  
***SELECTION OF OUR ARTISAN ICE CREAM AND SORBETMADE  
BY OUR PASTRY CHEF***

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

16

CIOCCOLATO / CHOCOLATE  
VANIGLIA / VANILLA  
CAFFÈ / COFFEE  
NOCCIOLA / HAZELNUT  
PISTACCHIO / PISTACHIO  
LIMONE / LEMON  
FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES

**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*

(A: 1,6,7,8)

40



\*\* 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. CE 853/04 (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,  
VUOLIAMO 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 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	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