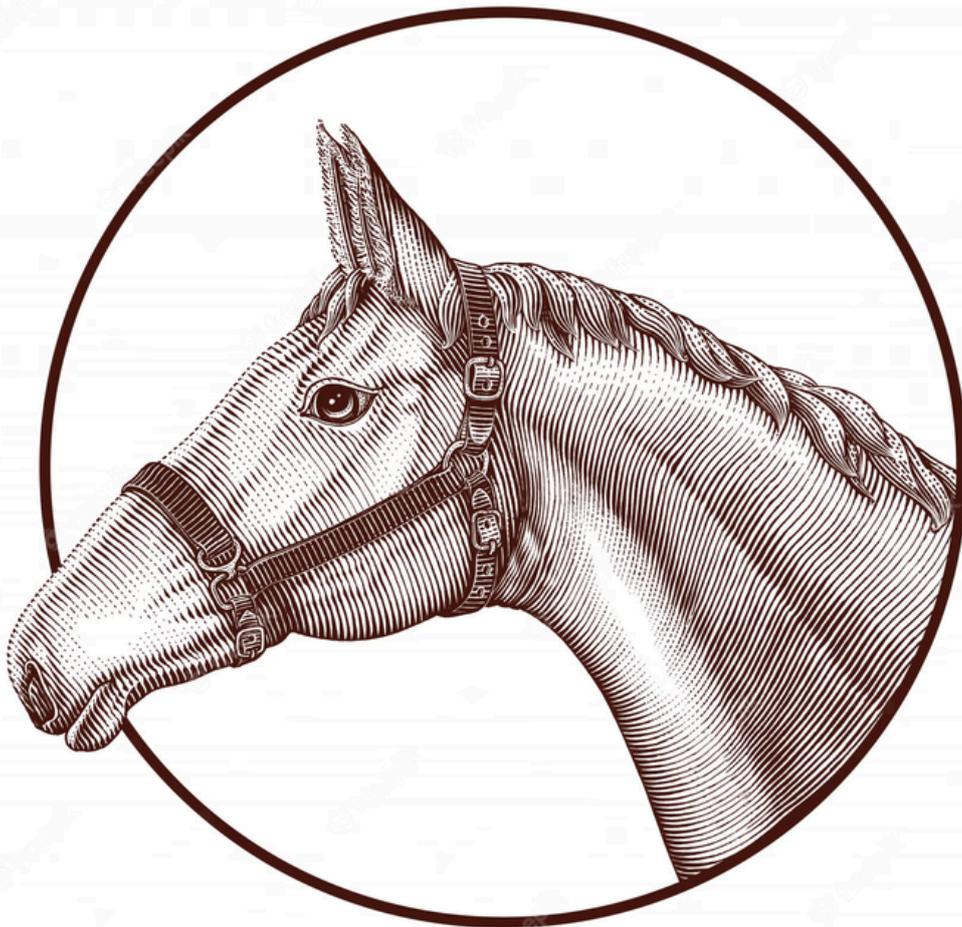


LA SCUDERIA

VILLA BORGHI

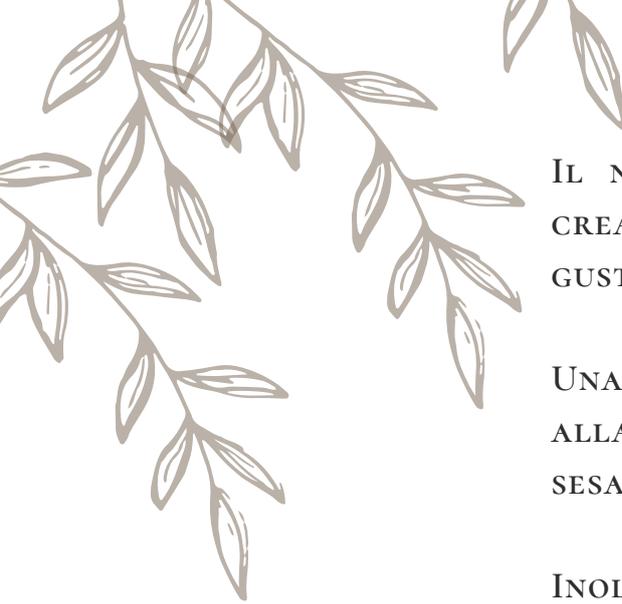
Ristorante e pizzeria



(+39) 0332.96.15.15

www.hotelvillaborghi.it





IL NOSTRO STORICO IMPASTO NASCE DAL DESIDERIO DI
CREARE UNA PIZZA AI CEREALI CON PROFUMI SPECIALI E
GUSTO UNICO.

UNA PARTICOLARE MISCELA CON FARINA DI GRANO TENERO
ALLA QUALE VENGONO AGGIUNTI ORZO, AVENA, MAIS, LINO,
SESAMO, SOIA E SEGALE.

INOLTRE, PRODUCIAMO UN IMPASTO SENZA GLUTINE SOFFICE
E DELICATO.

Allergeni e Avvertenze

**IMPASTO: GRANO TENERO, ORZO, AVENA,
MAIS, LINO, SESAMO, SOIA E SEGALE**

1 LATTOSIO,
2 PESCE,
3 CROSTACEI,
4 SOLFITI,
5 FRUTTA A GUSCIO,
6 MOLLUSCHI

7 GLUTINE,
8 UOVO,
9 SOIA,
10 SENAPE,
11 SESAMO,
12 SEDANO

V PIATTO VEGETARIANO

13 AVVERTENZA: GENTILE CLIENTE, LA INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO RISPETTANDO LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AI SENSI DELLE VIGENTI NORMATIVE. LA INVITIAMO QUINDI A RIVOLGERSI AL RESPONSABILE DI SALA PER AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO CHE DESIDERA.

UNO O PIÙ DEI COMPONENTI DEL PIATTO A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO POTREBBE ESSERE ACQUISTATO CONGELATO; PER GARANTIRE L'OTTIMA RIUSCITA DELLA PREPARAZIONE LA PIETANZA POTREBBE STATA ABBATTUTA DI TEMPERATURA E CONSERVATA A TEMPERATURA NEGATIVA PRIMA DELLA RIGENERAZIONE DI SERVIZIO; L'ALIMENTO POTREBBE ESSERE STATO TRATTATO IN ABBATTIMENTO NEGATIVO E CONSERVATO IN TEMPERATURA NEGATIVA PER LA BONIFICA COME PREVEDE LA LEGGE ITALIANA SULLA VENDITA DI PRODOTTI ITTICI DA SERVIRE CRUDI O CON COTTURE VELOCI.

Coperto e servizio €2,00/persona

www.hotelvillaborghi.it



PIZZE

FOCACCE

FOCACCIA ALLE ERBE - OLIO, ROSMARINO, ORIGANO E SALE ^{7,13}	€ 4,50
FOCACCIA AL CRUDO DI PARMA ^{7,13}	€ 6,50
FOCACCIA LARDO, RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA ^{7,13}	€ 9,00
FOCACCIA MORTADELLA E PISTACCHIO ^{5,7,13}	€ 9,50

PIZZE CLASSICHE

COTTO - POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO ^{1,7,13}	€ 7,50
CHAMPIGNON - POMODORO, MOZZARELLE E CHAMPIGNON ^{1,7,13}	€ 7,50
CAPRICCIOSA - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE, CAPPERI, CARCIOFI E FUNGHI ^{1,7,13}	€ 9,50
MARGHERITA - POMODORO E MOZZARELLA ^{1,7,13}	€ 6,50
MARINARA - POMODORO, AGLIO, OLIO E ORIGANO ^{1,7,13}	€ 5,50
NAPOLI - POMODORO, MOZZARELLA, E ACCIUGHE ^{1,2,7,13}	€ 7,50
PICCANTINA - POMODORO, MOZZARELLA, E SALAME PICCANTE ^{1,7,13}	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E CHAMPIGNON ^{1,7,13}	€ 8,00
PUGLIESE - POMODORO, MOZZARELLA E CIPOLLA DI TROPEA ^{1,7,13}	€ 7,00
QUATTRO FORMAGGI - POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, GORGONZOLA, PROVOLA AFFUMICATA ^{1,7,13}	€ 9,00
QUATTRO STAGIONI - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE, CHAMPIGNON E CARCIOFI ^{1,7,13}	€ 9,50
ROMANA - POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E CAPPERI ^{1,2,7,13}	€ 8,00
TONNO - POMODORO, MOZZARELLA E TONNO ^{1,2,7,13}	€ 7,50
VEGETARIANA - POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PEPERONI E ZUCCHINE ^{1,7,13}	€ 9,50
WURSTEL - POMODORO, MOZZARELLA E WURSTEL ^{1,7,13}	€ 7,00

IMPASTO SENZA GLUTINE: + € 2.00

PIZZE SPECIALI

AFRODITE - CREMA DI CARCIOFI, BUFALA, GAMBERONI SCOTTATI E BURRATA FRESCA ^{1,5,3,7,13}	€ 15,00
AOSTA - POMODORO, FONTINA VALDOSTANA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ^{1,7,13}	€ 11,00
BAROLO - BUFALA, PORCINI, GORGONZOLA, VINO BAROLO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ^{1,7,13}	€ 14,50
BURRATA - POMODORO, BURRATA FRESCA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA, POMODORINI, GRANA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO ^{1,7,4,13}	€ 13,00
CALZONE MASTINO - PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI E MOZZARELLA ^{1,7,13}	€ 12,00
CALZONE DI PESCE - MOZZARELLA, GAMBERETTI, ZUCCHINE, SALMONE AFFUMICATO, POMODORO E RUCOLA ^{1,2,3,7,13}	€ 13,00
CAMPAGNOLA - POMODORO, BUFALA, CIPOLLA DI TROPEA, GORGONZOLA, SALSICCIA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ^{1,7,13}	€ 14,00
CASTELMAGNO - POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, CASTELMAGNO E RIDUZIONE DI VINO BAROLO ^{1,4,7,13}	€ 16,00
CENERENTOLA - BUFALA, CREMA DI ZUCCA, GAMBERETTI, FRIARIELLI, E RIDUZIONE DI ZAFFERANO ^{1,3,4,5,7,13}	€ 12,50
CEDRINA - MOZZARELLA, GAMBERETTI, ZUCCHINE E ZEST DI LIMONE ^{1,2,3,7,13}	€ 12,00
DISCORDIA - MOZZARELLA, BRESAOLA E COMPOSTA DI FICHI ^{1,7,13}	€ 11,50
FATA MADRINA - CREMA DI ZUCCA, BUFALA, PANCETTA, PEPE ^{1,5,7,13}	€ 12,00
ITALIA - POMODORO, BUFALA, POMODORINI E BASILICO ^{1,7,13}	€ 10,00
ITALIA INVERNALE - POMODORO, BUFALA, PORCINI E SALSICCIA ^{1,7,13}	€ 11,00
ITALIA PRIMAVERA - POMODORO, BUFALA, MELANZANE, ZUCCHINE E POMODORINI ^{1,7,13}	€ 10,50
LA CALABRISELLA - POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, 'NDUJA DI SPILINGA E ORIGANO ^{1,7,13}	€ 13,00
NORMA - POMODORO, BUFALA, MELANZANE, RICOTTA DI PECORA AFFUMICATA SICILIANA, BASILICO E POMODORINI ^{1,7,13}	€ 12,50

PAOLINO 2.0 - POMODORO, BUFALA, POMODORI SECCHI SOTT'OLIO, MELANZANE E RICOTTA ROMANA ^{1,7,13}	€ 11,00
PESTO - POMODORO, BUFALA, PINOLI, OLIVE, PESTO, POMODORINI E PECORINO SICILIANO ^{1,5,7,13}	€ 11,50
POSEIDON - POMODORO, FRUTTI DI MARE E DADOLATA DI PESCE, AGLIO E OLIO ^{2,3,7,13}	€ 13,00
PRODIGIO - CREMA DI PISTACCHIO, BUFALA, POMODORINI E MORTADELLA ^{1,5,7,13}	€ 13,50
REGINA - POMODORO, BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, POMODORINI E GRANA ^{1,7,13}	€ 11,50
SALSICCIA E FRIARIELLI - MOZZARELLA, SALSICCIA, GRANA E FRIARIELLI ^{1,7,13}	€ 9,50
TARTUFINA - CREMA DI TARTUFO, BUFALA, ZUCCHINE, GORGONZOLA, PORCINI E GRANA ^{1,7,13}	€ 14,50
VALTELLINA - POMODORO, BUFALA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA ^{1,7,13}	€ 11,00
VARENNE - POMODORO, MOZZARELLA, BRIE E SPECK ^{1,7,13}	€ 11,00
ZOLA E MELE - MOZZARELLA, GORGONZOLA E MELE ^{1,7,13}	€ 9,00
ZOLA E SPECK - POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA E SPECK ^{1,7,13}	€ 10,50

PER INIZIARE

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO FRITTO
PER 2 PERSONE^{1,4,5,6,7,8,9,10,11,13} € 16,00

BRUSCHETTA CON OLIVE RIVIERA, ACCIUGHE, POMODORI SECCHI E OLIO EVO^{7,2} € 7,50

INSALATA CAPRESE CON CULACCIA, MOZZARELLINE, POMODORINI E PERLE DI MELONE¹ € 16,00

TARTARE DI MANZO, BATTUTO DI CAPPERI, OLIVE E SALSA TARTARA^{8,10} € 16,00

TARTARE DI SALMONE CON CREMA DI AVOCADO E SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE^{5,2} € 17,00



LA CUCINA

LA PASTA

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE	^{2,3,4,6,7,13}	€ 15,00
TAGLIATELLE AL RAGU' DI MANZO	^{7,8,5,9,12,13}	€ 13,00
SPAGHETTONI ALLA CHITARRA, BURRO, ZEST DI LIMONE, STRACCIATELLA E CRUMBLE DI ACCIUGHE	^{1,2,7,8,5,9}	€ 16,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	^{7,6}	€ 15,00
RAVIOLI AL RIPIENO VEGETALE, CON SALSIA DI POMODORINI GIALLI E ROSSI E CREMA AL CAPRINO	^{1,7,8,v}	€ 14,50

CARNE E PESCE

TAGLIATA DI ANGUS ALLA GRIGLIA	¹³	€ 23,00
CON PATATE RUSTICHE E VERDURE AL SALTO		
STRACCETTI DI GALLETTO SU INSALATA CROCCANTE, MOUSSE DI FARAONA CON EMULSIONE AL LIMONE	^{1,7,12,13}	€ 21,50
POLPO CROCCANTE SU CREMA DI BASILICO	^{2,6}	€ 21,50
CON PATATE RUSTICHE		
TRANCIO DI SALMONE, ARANCIA E TIMO, CON VERDURE AL FORNO	^{2,13}	€ 20,00
GRAN FRITTO DI PESCE MISTO	^{2,6,3,7,13}	€ 21,50
CALAMARI, GAMBERI, ANELLI DI TOTANO E TRIGLIA		





BURGER

CHEESEBURGER DEL FANTINO ^{1,7,9,11,13}	€ 15,00
PANE SOFFICE, CON 200GR DI CARNE PIEMONTESE, FORMAGGIO CHEDDAR, BACON CROCCANTE, KETCHUP, POMODORO E LATTUGA. SERVITO CON PATATINE E SALSE	
FAVORITO ^{1,7,9,11,13}	€ 15,00
PANE SOFFICE, CON 200GR DI CARNE PIEMONTESE, CIPOLLE CARAMELLATE, BACON CROCCANTE, SALSA BBQ E CHEDDAR. SERVITO CON PATATINE E SALSE	
L'ITALIANO VERO ^{1,7,13}	€ 17,00
PANE SOFFICE, CON 200GR DI CARNE PIEMONTESE, PEPERONI ARROSTITI, LATTUGA, SALSA DI 'NDUJA, IL TUTTO SORMONTATO DA UNA GUSTOSA BURRATA INTERA; SERVITO CON PATATINE E SALSE	
FAVORITO IN SELLA ^{1,7,10,11,12,13}	€ 15,50
PANE SOFFICE, CON 200GR DI CARNE PIEMONTESE, BACON CROCCANTE, COMPOSTA DI CIPOLLE, POMODORO, LATTUGA, SALSA CURRY E TOMINO IN FORMA SERVITO CON PATATINE E SALSE	

INSALATE E CONTORNI

INSALATONA MISTA SECONDO STAGIONE E DISPONIBILITÀ	€ 8,00
PATATE FRY & DIP SERVITE CON SALSE ^{7,8,10,13}	€ 4,50
RATATOUILLE DI VERDURE	€ 5,00
PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO	€ 4,00

DOLCI FATTI IN CASA

DOLCI E GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE ARTIGIANALE	€ 6,00
---	--------

I NOSTRI DOLCI VARIANO COSTANTEMENTE:

IL PERSONALE DI SALA SARÀ FELICE DI ILLUSTRARVI LE DISPONIBILITÀ DEL GIORNO E AIUTARVI NELLA SCELTA.

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI ALLERGENI CONTENUTI ALL'INTERNO DEI DOLCI, CONFRONTARSI CON IL PERSONALE DI SALA.





B E V A N D E

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

BIONDA - AMBRATA - BIANCHE

PICCOLA (0.2L)

€ 3,70

MEDIA (0.4L)

€ 5,60

GRANDE (0.5L)

€ 6,80

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE - 0,70 L

€ 2,50

BIBITE

€ 3,50

CALICE DI VINO

€ 4,00

VINO DELLA CASA - 0,5 L

€ 6,50

VINO DELLA CASA - 1 L

€ 11,00

VINI IN BOTTIGLIA (CARTA DEI VINI)

BIRRA IN BOTTIGLIA SENZA GLUTINE - 0,33L

€ 7,00

Coperto e servizio €2,00/persona

www.hotelvillaborghi.it

