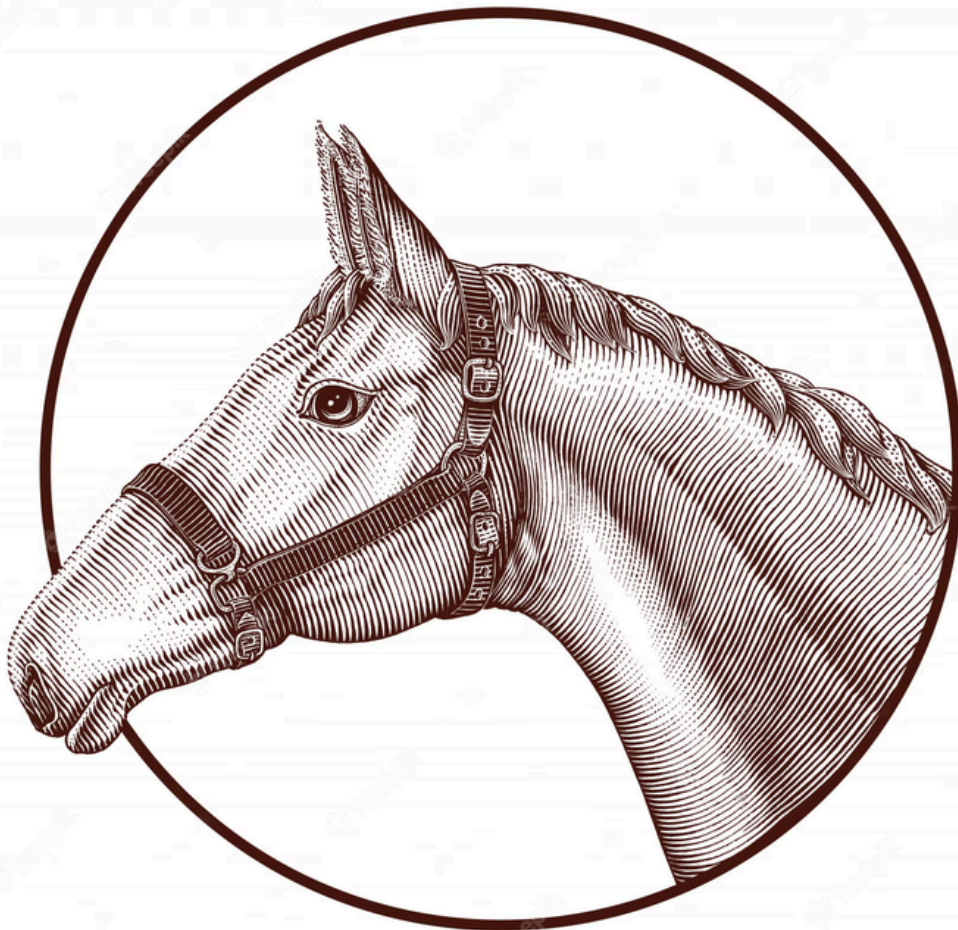




LA SCUDERIA

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 RUSCITA DELLA PREPARAZIONE LA PIETANZA POTREBBE ESSERE 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 EVO, ERBE DI PROVENZA E GRANA	^{1,7,9,11}	€ 4,50
FOCACCIA AL CRUDO DI PARMA - OLIO EVO, CRUDO DI PARMA, RUCOLA, GRANA E OLIO AL ROSMARINO	^{1,7,9,11}	€ 7,00
FOCACCIA MORTADELLA 2.0 - OLIO EVO, CREMA DI PISTACCHIO, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, POMODORINI, BASILICO	^{1,5,7,9,11}	€ 9,50

PIZZE CLASSICHE

COTTO - POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO	^{1,7,9,11,13}	€ 7,50
CHAMPIGNON - POMODORO, MOZZARELLA E CHAMPIGNON	^{1,7,9,11,13}	€ 7,50
CAPRICCIOSA - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE, CAPPERI, CARCIOFI E FUNGHI	^{1,7,9,11,13}	€ 9,50
MARGHERITA - POMODORO E MOZZARELLA	^{1,7,9,11,13}	€ 6,50
MARINARA - POMODORO, AGLIO, OLIO E ORIGANO	^{1,7,9,11,13}	€ 5,50
NAPOLI - POMODORO, MOZZARELLA E ACCIUGHE	^{1,2,7,9,11,13}	€ 7,50
PICCANTINA - POMODORO, MOZZARELLA E SALAME PICCANTE	^{1,7,9,11,13}	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E CHAMPIGNON	^{1,7,9,11,13}	€ 8,00
PUGLIESE - POMODORO, MOZZARELLA E CIPOLLA DI TROPEA	^{1,7,9,11,13}	€ 7,00
QUATTRO FORMAGGI - POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, GORGONZOLA, PROVOLA AFFUMICATA	^{1,7,9,11,13}	€ 9,00
QUATTRO STAGIONI - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE, CHAMPIGNON E CARCIOFI	^{1,7,9,11,13}	€ 9,50
ROMANA - POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E CAPPERI	^{1,2,7,9,11,13}	€ 8,00
TONNO E CIPOLLA - POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA DI TROPEA	^{1,2,7,9,11,13}	€ 7,50
VEGETARIANA - POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PEPPERONI E ZUCCHINE	^{1,7,9,11,13}	€ 9,50
WURSTEL - POMODORO, MOZZARELLA E WURSTEL	^{1,7,9,11,13}	€ 7,00

IMPASTO SENZA GLUTINE: + € 2.00

PIZZE SPECIALI

AFRODITE - CREMA DI CARCIOFI, MOZZARELLA, GAMBERETTI, BURRATA, PREZZEMOLO	1,5,3,7,9,11,13	€ 14,00
ALPINA - CREMA DI ZUCCA, FONTAL, SPECK, NOCI	1,5,7,9,11	€ 12,00
AOSTA - POMODORO, FONTINA VALDOSTANA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	1,7,9,11,13	€ 11,00
BAROLO - BUFALA, PORCINI, GORGONZOLA, VINO BAROLO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	1,4,7,9,11,13	€ 14,50
BURRATA - POMODORO, BURRATA FRESCA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, STRACCIATELLA RUCOLA, POMODORINI, GRANA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO	1,4,7,9,11,13	€ 13,00
CAMPAGNOLA - POMODORO, BUFALA, CIPOLLA DI TROPEA, GORGONZOLA, SALSICCIA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	1,7,9,11,13	€ 14,00
CASTELMAGNO - POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, CASTELMAGNO E RIDUZIONE DI VINO BAROLO	1,4,7,9,11,13	€ 16,00
CENERENTOLA - BUFALA, CREMA DI ZUCCA, GAMBERETTI, FRIARIELLI, E RIDUZIONE DI ZAFFERANO	1,3,4,5,9,11,13	€ 12,50
CEDRINA - MOZZARELLA, GAMBERETTI, ZUCCHINE E ZEST DI LIMONE	1,2,3,7,9,11,13	€ 12,00
DOLCE ARDENTE - MOZZARELLA, CIPOLLE DI TROPEA, 'NDUJA, MIELE DI CASTAGNO	1,5,7,9,11,13	€ 13,00
ITALIA - POMODORO, BUFALA, POMODORINI E BASILICO	1,7,9,11,13	€ 10,00
ITALIA INVERNALE - POMODORO, BUFALA, PORCINI E SALSICCIA	1,7,9,11,13	€ 11,00
ITALIA PRIMAVERA - POMODORO, BUFALA, MELANZANE, ZUCCHINE E POMODORINI	1,7,9,11,13	€ 10,50
LA CALABRISELLA - POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, 'NDUJA DI SPILINGA E ORIGANO	1,7,9,11,13	€ 13,00
NORMA - POMODORO, BUFALA, MELANZANE, RICOTTA DI PECORA AFFUMICATA SICILIANA BASILICO E POMODORINI	1,7,9,11,13	€ 12,50

ORTOLANA - CREMA DI CARCIOFI, ZUCCHINE, POMODORINI IN COTTURA, BASILICO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO ^{7,9,11,13}	€ 12,00
REGINA - POMODORO, BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, POMODORINI E GRANA	1,7,9,11,13 € 11,50
SALSICCIA E FRIARIELLI - MOZZARELLA, SALSICCIA, GRANA E FRIARIELLI	1,7,9,11,13 € 9,50
TARTUFINA - CREMA DI TARTUFO, BUFALA, ZUCCHINE, GORGONZOLA, PORCINI E GRANA	1,7,9,11,13 € 14,50
VALTELLINA - POMODORO, BUFALA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	1,7,9,11,13 € 11,00
ZOLA E MELE - MOZZARELLA, GORGONZOLA E MELE ^{1,7,9,11,13}	€ 9,00
ZOLA E SPECK - POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA E SPECK ^{1,7,9,11,13}	€ 10,50

CALZONI

CALZONE MASTINO - PROVOLA, SALSICCIA, FRIARIELLI E MOZZARELLA ^{1,7,9,11,13}	€ 12,00
CALZONE DI PESCE - MOZZARELLA, GAMBERETTI, ZUCCHINE, SALMONE AFFUMICATO, POMODORO E RUCOLA ^{1,2,3,7,9,11,13}	€ 14,00
CALZONE BOSCAIOLO - CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA, PORCINI, GORGONZOLA, MIELE DI CASTAGNO E NOCI ^{1,5,7,9,11,13}	€ 13,00

PER INIZIARE

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO FRITTO PER 2 PERSONE ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13}	€ 17,00
BRUSCHETTA CON BURRATA, ACCIUGHE, POMODORINI E BASILICO ^{1,2,7}	€ 9,00
IMPEPATA DI COZZE ROSSA CON CROSTONI DI PANE ^{2,4,6,7,13}	€ 16,00
POLPO ARROSTITO CON CAPONATA DI MELANZANE ^{2,4,6,13,7}	€ 17,00
CARNE SALADA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E FINFERLI SCOTTATI ¹³	€ 17,00





LA CUCINA

LA PASTA

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE	^{2,3,4,6,7,12,13}	€ 15,00
GNOCCHI AL RAGU' DI MANZO	^{4,7,8,12,13}	€ 14,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	^{2,4,6,7,13}	€ 15,00
LINGUINE AL RAGU' BIANCO DI GALLINELLA	^{2,4,7,13}	€ 16,00
TROFIE POMODORO CONCASSÈ, CREMA DI MELANZANE E PINOLI	^{5,7,V}	€ 14,00

CARNE E PESCE

TAGLIATA DI ANGUS ALLA GRIGLIA CON RATATOUILLE DI VERDURE E PATATE AL FORNO		€ 24,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RATATOUILLE DI VERDURE E PATATE AL FORNO		€ 25,00
CATALANA DI GAMBERONI (CIPOLLA, POMODORINI ROSSI, GIALLI E VERDI) ^{2,3,13}		€ 25,00
CAPOCOLLO GRIGLIATO CON SALSA VERDE AL PREZZEMOLO E PATATE AL FORNO ^{7,8}		€ 21,00
GRAN FRITTO MISTO DI PESCE ^{2,3,6,7,13}		€ 21,00
ORATA INTERA CON VERDURE E PATATE NOVELLE ^{2,4}		€ 23,00
TATAKI DI TONNO, CREMA DI PISELLI E MENTA ^{2,4,10,13} CON RATATOUILLE DI VERDURE		€ 22,00





BURGER

CHEESEBURGER DEL FANTINO^{7,8,13} € 17,00

PANE SOFFICE, CON 200GR DI CARNE PIEMONTESE, FORMAGGIO CHEDDAR, BACON CROCCANTE, KETCHUP, POMODORO E LATTUGA. SERVITO CON PATATINE E SALSE

FAVORITO^{4,7,8,13} € 17,00

PANE SOFFICE, CON 200GR DI CARNE PIEMONTESE, CIPOLLE CARAMellate, BACON CROCCANTE, SALSA BBQ E CHEDDAR. SERVITO CON PATATINE E SALSE

MILANO^{7,8,13} € 17,00

PANE SOFFICE, COTOLETTA ALLA MILANESE, LATTUGA, POMODORI, CHEDDAR, BACON, SALSA BBQ. SERVITO CON PATATINE E SALSE

TRIBUTO, AI TRENTATRÉ TRENTINI^{1,7,8,13} € 17,00

HAMBURGER; SPECK CROCCANTE, CUOR DI FONTINA, POMODORI SECCHI E SALSA YOGURT SERVITO CON PATATINE E SALSE

MALAPARTE^{1,5,7,8,13} € 16,00

HAMBURGER, PESTO, BUFALA, POMODORO CUOR DI BUE, GLASSA AL BALSAMICO. 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

