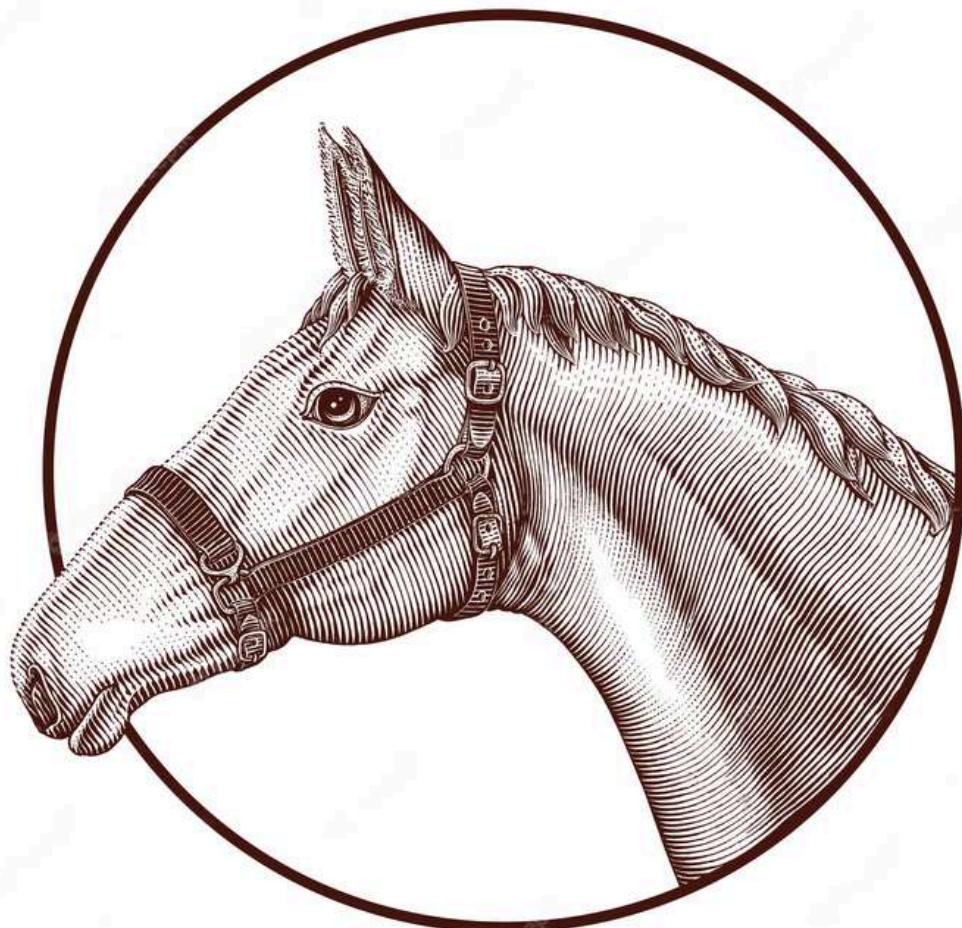


LA SCUDERIA

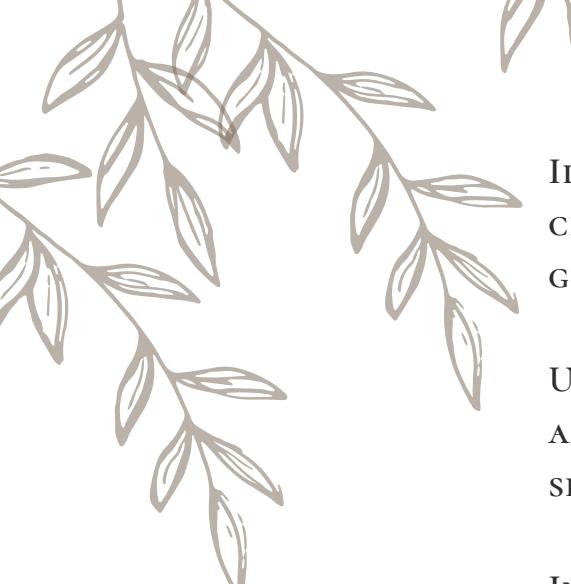
VILLA BORGHI

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,

7 GLUTINE,

2 PESCE,

8 UOVO,

3 CROSTACEI,

9 SOIA,

4 SOLFITI,

10 SENAPE,

5 FRUTTA A GUSCIO,

11 SESAMO,

6 MOLLUSCHI

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, PANCIETTA, 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 CALABRISSELLA - 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

IMPASTO SENZA GLUTINE: + € 2.00

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^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} € 16,00

BRUSCHETTA CON LAMINE DI PORCINI E CREMA DI GORGONZOLA^{1,7,13} € 8,00

MOSCARDINI IN UMIDO CON CROSTONE DI PANE E FINOCCHIETTO SELVATICO^{2,4,6,7,13} € 14,00

TARTARE DI MANZO, CON CREMA E CIALDA DI PARMIGIANO,
GUARNITA CON FIORI DEL CAPPERO¹ € 16,00



LA CUCINA



LA PASTA

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE	<small>2,3,4,6,7,13</small>	€ 15,00
TAGLIATELLE AL RAGU' DI MANZO	<small>4,7,8,12,13</small>	€ 13,00
CAVATELLI CON VELLUTATA DI BROCCOLI, POMODORINI CONFIT E PEPITE DI FETA	<small>1,7,V</small>	€ 13,00
TAGLIATELLE DI CASTAGNE AL RAGU' DI CINGHIALE	<small>4,7,8,12,13</small>	€ 15,00
GNOCCI DI SPINACI SU CREMA DI TALEGGIO E CRUMBLE DI NOCI	<small>5,7,8,13,V</small>	€ 14,50

CARNE E PESCE

TAGLIATA DI ANGUS ALLA GRIGLIA	<small>13</small>	€ 23,00
CON PATATE RUSTICHE E VERDURE AL SALTO		
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	<small>13</small>	€ 24,50
CON PATATE RUSTICHE E VERDURE AL SALTO		
FILETTO DI MAIALINO GLASSATO AL MIELE	<small>4,13</small>	€ 22,00
CON PATATE RUSTICHE E VERDURE AL SALTO		
OSSOBUCO DI VITELLO CON GREMOLADA AL LIMONE	<small>7,13</small>	€ 21,00
E POLENTA		
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO SU CREMA DI ZUCCA		€ 21,50
E PATATE AL FORNO	<small>2,5,13</small>	
GRAN FRITTO DI PESCE MISTO	<small>2,3,6,7,13</small>	€ 20,50
CALAMARI, GAMBERI, ANELLI DI TOTANO E TRIGLIA		
TRANCIO DI OMBRINA AI POMODORINI, CAPPERI E OLIVE	<small>2,4,13</small>	€ 20,50
CON VERDURE AL SALTO		





BURGER

CHEESEBURGER DEL FANTINO^{7,8,13}

€ 16,00

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

PASTRAMI^{7,8,10,13}

€ 16,00

PANE SOFFICE, SOTTILE E TENERO PASTRAMI, SENAPE RUSTICA IN GRANI, CETRIOLINI,
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA E POMODORI. SERVITO CON PATATINE E SALSE

FAVORITO^{4,7,8,13}

€ 16,00

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

BISTROT^{4,5,7,8,13}

€ 17,50

PANE SOFFICE, SCALOPPA DI FOIE GRAS SCOTTATO, 200GR DI CARNE PIEMONTESE,
FOGLIA DI LATTUGA, CIPOLLE CARAMELLATE, E COMPOSTA DI FICHI.
SERVITO CON PATATINE E SALSE

MILANO^{7,8,13}

€ 15,50

PANE SOFFICE, COTOLETTA ALLA MILANESE, LATTUGA, POMODORI, CHEDDAR, BACON,
SALSA BBQ. 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.





BEVANDE

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

BIONDA - AMBRATA - BLANCHE

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

