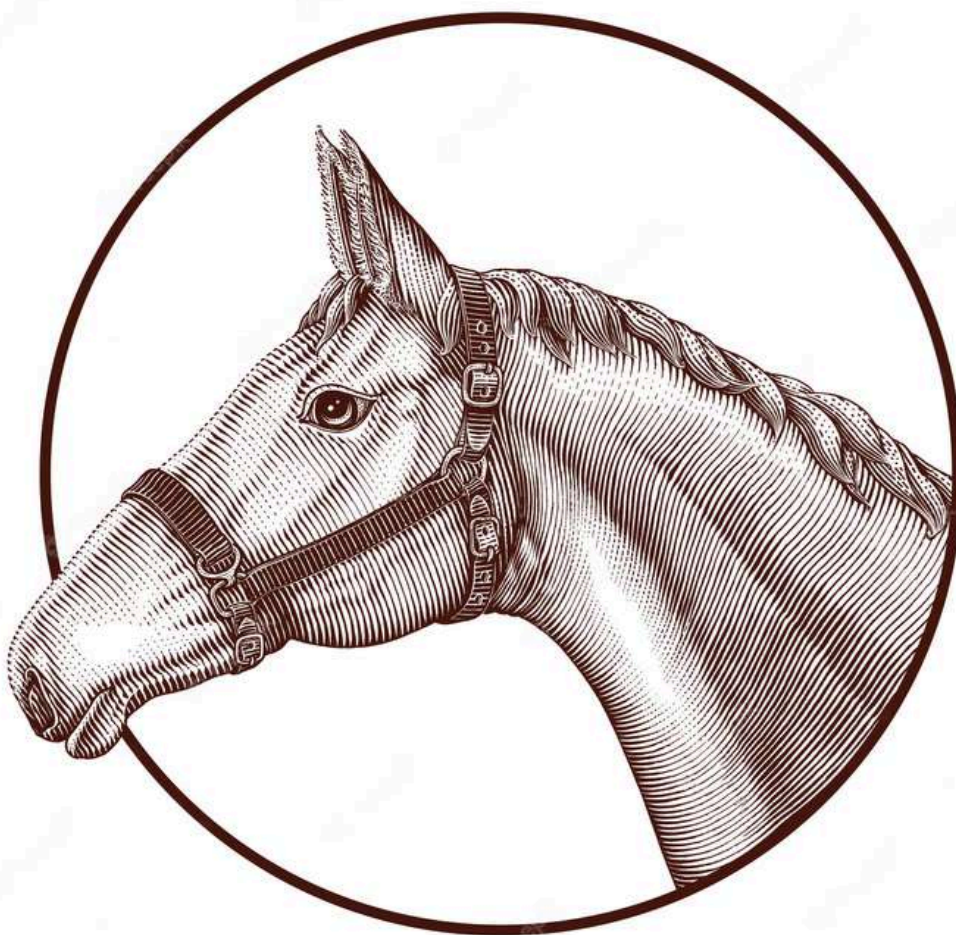




# LA SCUDERIA

VILLA BORGHİ


Ristorante e pizzeria



(+39) 0332.96.15.15

[www.hotelvillaborghi.it](http://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](http://www.hotelvillaborghi.it)



# PIZZE

## FOCACCE

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

## PIZZE CLASSICHE

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

IMPASTO SENZA GLUTINE: + € 2.00

## PIZZE SPECIALI

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

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

## PER INIZIARE

### ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO FRITTO  
PER 2 PERSONE<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</sup> € 16,00

BRUSCHETTA CON LAMINE DI PORCINI E CREMA DI GORGONZOLA<sup>1,7,13</sup> € 8,00

MOSCARDINI IN UMIDO CON CROSTONE DI PANE E FINOCCHIETTO  
SELVATICO<sup>2,4,6,7,13</sup> € 14,00

TARTARE DI MANZO, CON CREMA E CIALDA DI PARMIGIANO,  
GUARNITA CON FIORI DEL CAPPERO<sup>1</sup> € 16,00



# LA CUCINA

---



## LA PASTA

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

---

## CARNE E PESCE

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





---

# BURGER

---

## CHEESEBURGER DEL FANTINO<sup>7, 8, 13</sup>

€ 16,00

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

## PASTRAMI<sup>7, 8, 10, 13</sup>

€ 16,00

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

## FAVORITO<sup>4, 7, 8, 13</sup>

€ 16,00

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

## BISTROT<sup>4, 5, 7, 8, 13</sup>

€ 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<sup>7, 8, 13</sup>

€ 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<sup>7, 8, 10, 13</sup>

€ 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 - 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](http://www.hotelvillaborghi.it)

