

# CARTA DEL BORGO

## primavera

### ANTIPASTI

Sciatt della tradizione con insalata biologica dell'orto - 14 euro

Antipasto del Borgo: verdure in pastella con maionese alla paprika - 13 euro

Selezione di salumi - 15 euro

Selezione formaggi del territorio con composte casalinghe - 16 euro

Insalata verde, avocado, mandorle tostate e riduzione di aceto balsamico - 14 euro

Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo selezionato e pane rustico tostato – 16 euro

### ANTIPASTI SUGGERITI DALLO CHEF

Tartare di manzo con tartufo fresco - 23 euro

Tataki di tonno marinato agli agrumi in crosta di sesamo, punteggiato guacamole al lime - 16 euro

### PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della tradizione - 16 euro

Tagliolino con pomodorini freschi, cipolle di Tropea e basilico – 16 euro

Tagliolino con crema di peperoni, burrata e scaglie di mandorle tostate - 18 euro

### PRIMI PIATTI SUGGERITI DALLO CHEF

Gnocchetti di castagne con ragù di anatra e chips di porri - 18 euro

Spaghettono di Gragnano alla mediterranea: tonno, pomodorini gialli, capperi e pangrattato aromatizzato alici – 20 euro

Raviolo fatto in casa ripieno di ossobuco con burro e salvia e tartufo nero - 24 euro

## SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con rucolino dell'orto e scaglie di grana - 22 euro

Polpettine con friarielli e provola affumicata, su crema di broccoli e chips di verza - 15 euro

## SECONDI PIATTI SUGGERITI DALLO CHEF

Filetto di manzo su peperoni saltati, patate al forno e chips di verza - 26 euro

Filetto di branzino su crema di pomodorino giallo, citronette alle erbe e chips di asparago, accompagnato da asparagi saltati - 24 euro euro

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura su crema di porro e patate - 20 euro

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipollotti e spinacino piccante - 24 euro

## DESSERT

Tiramisù - 7 euro

Cre moso al caffè - 7 euro

Mousse al cioccolato con frutta di stagione – gluten e lactos free - 7 euro

Mousse al cioccolato con amaretti al liquore - gluten e lactos free - 7 euro

Panna cotta con coulis di mango - 7 euro

Crostata della casa con composta di mirtilli di Cascina, farina di mandorle e farina di grano saraceno - 7 euro

Sorbetto al limone al profumo di liquirizia - 5 euro

Gelato alla crema /cioccolato - 4 euro