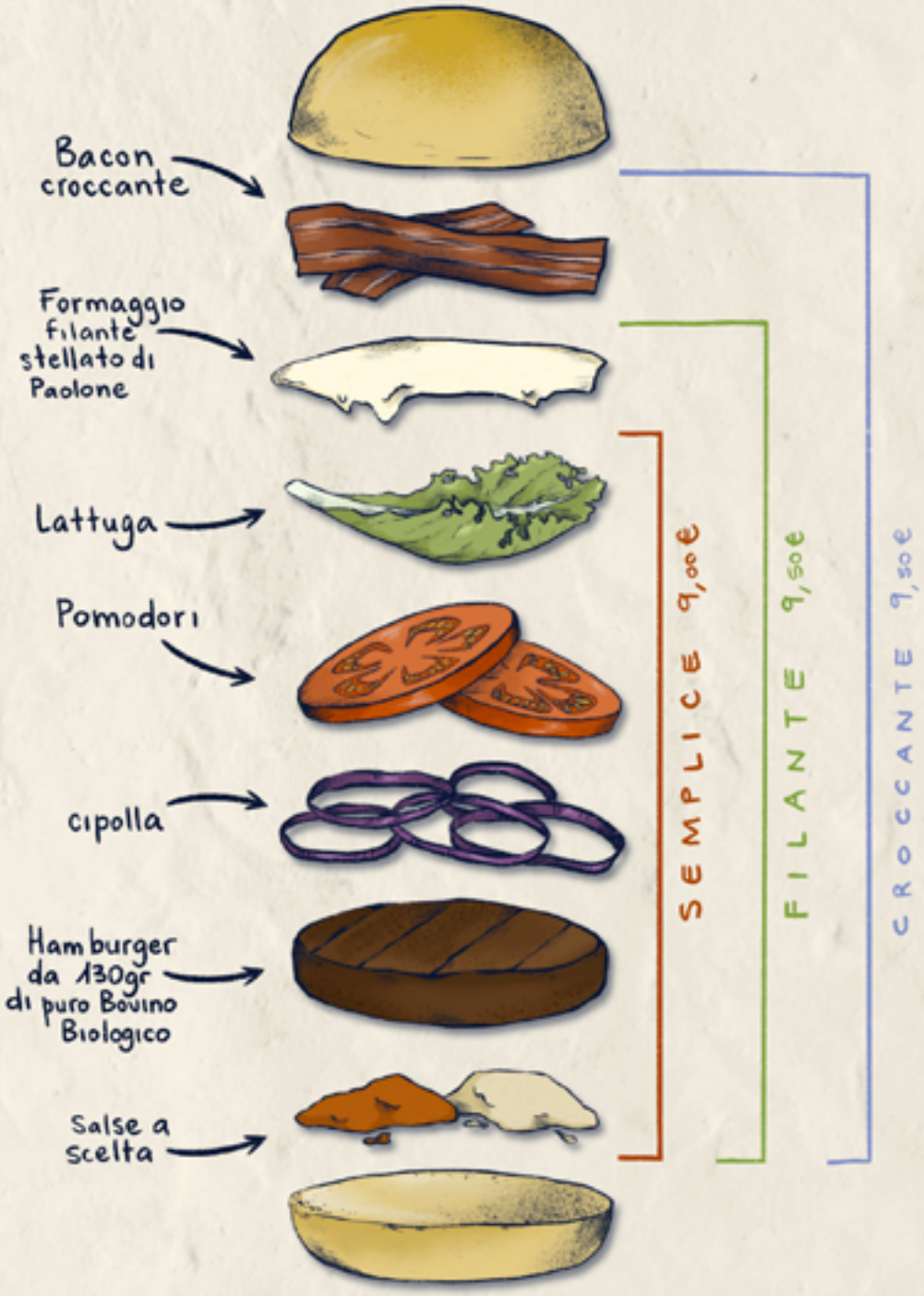
BORGO BURGER

I NOSTRI PANINI BONI DA MORÌ

OGNI PANINO È DISPONIBILE ANCHE AL PIATTO, CHIEDI AL NOSTRO STAFF DURANTE L'ORDINE!

TUTTI I PANINI VENGONO SERVITI CON UNA PORZIONE DI PATATINE FRITTE!

I CLASSICI



disponibile anche DOPPIO con aggiunta di un secondo hamburger,
Grana Labrone a pasta dolce di Paolone e pomodori secchi
(1-5-13)

12,50€

PER I PIÙ PICCOLI

BIMBO BURGER

7,00€

Hamburger da 100gr di puro Bovino Biologico con pomodoro, lattuga, formaggio Grana Labrone a pasta dolce di Paolone e salse a scelta*

(1-5-13)

BIMBO HOT DOG

Wurstel di Pollo Biologico e salse a scelta*

(1-5-13)

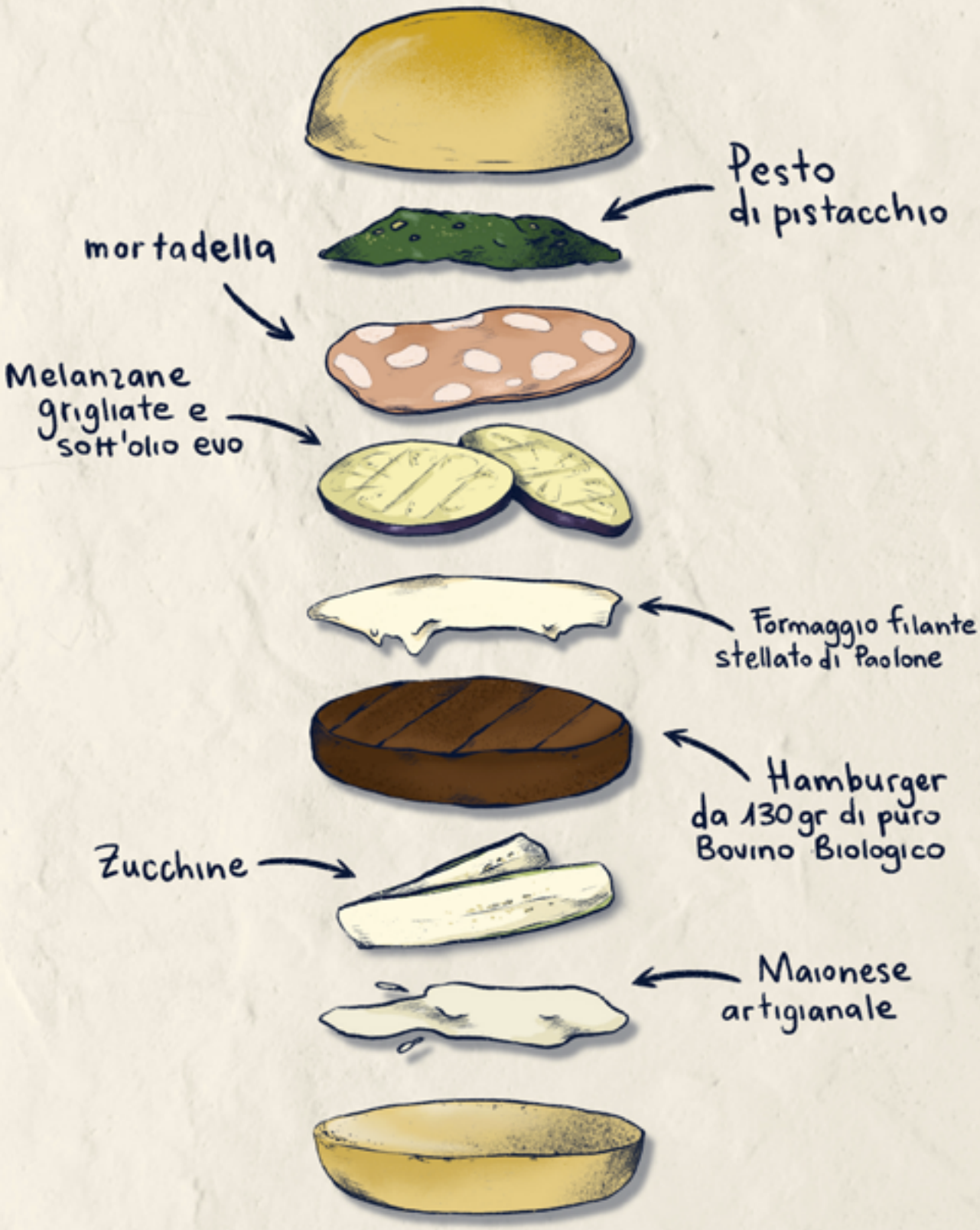
ORDINA E VAI A GIOCARE!

Borgo Burger offre ai piccoli clienti due aree giochi in cui leggere, disegnare e giocare!

*SALSE A SCELTA: maionese, ketchup, bbq, senape (1-2-4-5-6-11)

SALVIANO

10,50€



(1-2-5-6-13)

MAGENTA

10,50€

(1-5-13)

SAN JACOPO

10,50€

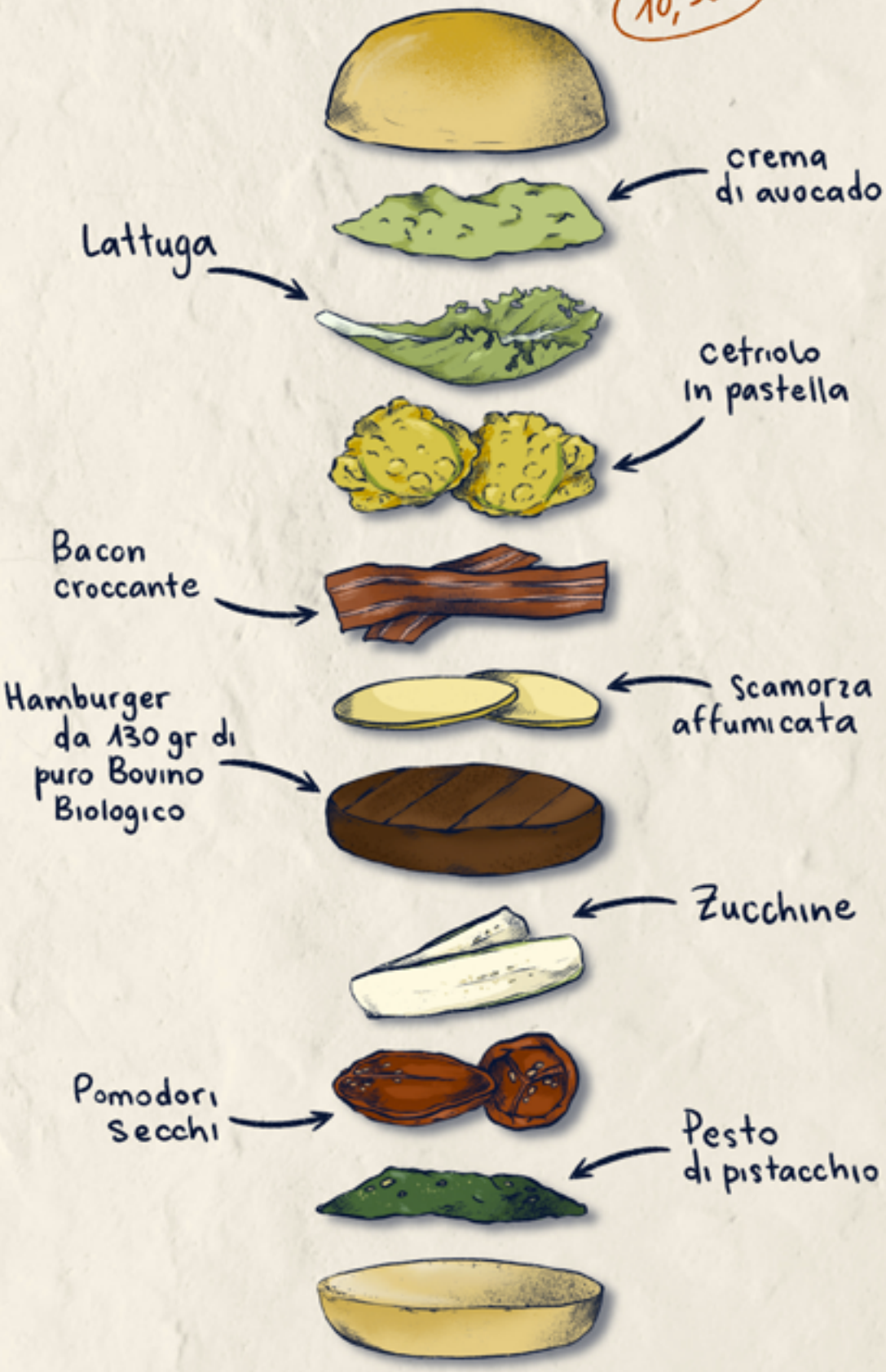
(1-5-6-13)

PICCHIANTI

(1-5-6-13)

COTETO

10,50€



(1-2-5-13)

PIAZZAVENTI

(1-5-13)

ARDENZA

10,50€

Melanzane grigliate e sott'olio evo

Formaggio filante stellato di Paolone

Lardo biologico della Tenuta di Paganico

Hamburger da 130 gr di puro Bovino Biologico

Funghi porcini

Spuma di tartufo bianco e nero

(1-5-13)

VENEZIA

10,50€

(1-2-5-6-13)

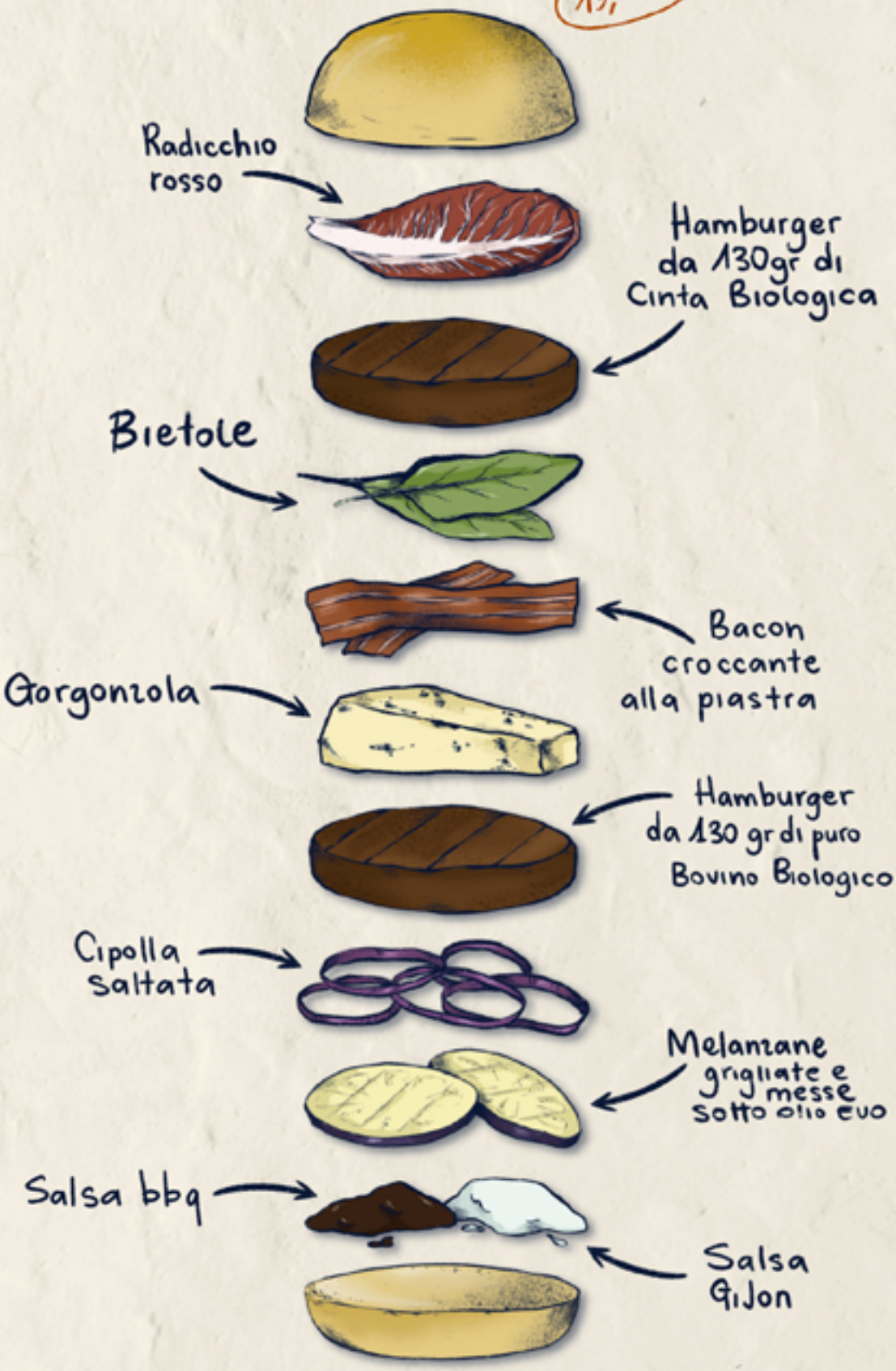
PONTINO

10,50€

(1-5-6-13)

BORGO

13,50€



(1-5-13)

BONI SPECIALI

MONTENERO BASSO 13,50€

Tartare di coscia di Bovino Biologico da 130gr tagliata a punta di coltello, condita con limone, olio evo, sale e pepe, marmellata di cipolle rosse, valeriana, maionese con capperi e senape

(1-5-6-13)

MONTENERO ALTO 15,00€

Tartare di coscia di Bovino Biologico da 130gr tagliata a punta di coltello, condita con limone, olio evo, sale e pepe, spuma di tartufo bianco e nero, marmellata di cipolle bianche, funghi porcini, maionese con capperi e senape

(1-5-6-13)

SHANGAY 10,50€

Straccetti di pollo biologico firtti e tagliati Cajun, insaporiti con limone e salvia, impanati con farina di mais, formaggio Feta pomodoro, lattuga, cipolla, pomodori secchi, maionese, Borgo Salad con cavolo cappuccio, iceberg, carota, cipollotto, salsa Giulia

(1-5-6-13)

POLPO BURGER 11,50€

Pane al nero di seppia con polpo grigliato, insalata, pomodori confit, salsa verde, maionese artigianale al riccio di mare

(1-5-6-14)

3 PONTI 16,00€

Tris di Mini Burger:
- mini montenero (con pane ai semi di papavero)
- mini ovosodo (con pane ai semi di sesamo)
- mini san jacopo (con pane al latte)

(1-5-6-8-13)

VEGETARIANI E VEGANI

Tutti i piatti vegetariani sono disponibili anche nella versione vegana

NUGOLA

10,50€

Burrata da 150 gr. del Piccolo Caseificio Leoni ripiena con pomodorini basilico e olio, marmellata di cipolle rosse, rucola, melanzane e pesto di pistacchio

(1-2-4-5-6-8-13)

FABBRICOTTI

Burger di zucchine, porri e patate con crema al formaggio di Paolone (versione vegetariana), pomodori secchi, marmellata di cipolle rosse, pomodori, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, pesto di rucola, maionese vegana

(1-2-4-8-11-13)

BENCI

Burger vegano a base di verdure, semi di zucca e semi di girasole con marmellata di cipolle rosse, rapini, Borgo Salad con cavolo cappuccio, iceberg, carota, cipollotto, radicchio, salsa verde

(1-2-4-5-6-8-13)

BEYOND MEAT

BEYOND BURGER

Il primo e rivoluzionario burger 100% vegetale che assomiglia, si cucina e ti soddisfa come la carne tradizionale!

BEYOND #1 12,50€

Beyond Meat, salsa bbq, lattuga, cheddar cheese, cipolla saltata, pomodori e maionese artigianale

(1-5-9-13)

BEYOND #2 13,50€

Beyond Meat, melanzane grigliate e sott'olio evo, formaggio filante stellato di Paolone, funghi porcini e spuma di tartufo bianco e nero

(1-5-9-13)

BEYOND #3 13,50€

Beyond Meat, pesto di pistacchio, burratina, zucchine e melanzane grigliate e sott'olio evo, rucola, maionese artigianale

(1-2-5-6-9-13)

FRITTURINE

GABBRO 6,00€

Verdure in crosta di farina di grano prodotte da Spirito Contadino: borragine, salvia, fiori di zucca, carciofini e servito con crema al formaggio di Paolone, salsa Lo Hermida (piccante)

(1-2-13)

PARRANA 6,00€

Jalapeño cheese, Camembert bites, Guacamole bites, Mozzarelle stick

(1-2-6-13)

LIMONCINO 6,00€

Petto di pollo biologico tagliato Cajun insaporito con limone e salvia, impanato con farina di mais e servito con salsa Lissa (leggermente piccante), salsa Gijon

(1-5-13)

COLLINAIA 6,00€

Ricotta di pecora km0 impanata, servita con pesto di rucola e una selezione di mieli e confetture

(1-2-5-13)

CISTERNONE 8,50€

Petto di pollo biologico tagliato Cajun insaporito con limone e salvia, impanato con farina di mais, ricotta km0 impanata e patatine, servito con salsa Lo Hermida (piccante), pesto di rucola e miele

(1-2-5-6-13)

PATATE DOLCI 4,00€

NUGGETS DI POLLO 6,00€

(1-4-5-11)

ONION RINGS - JALAPENOS RIPIENI DI CREMA DI FORMAGGIO SUPPLì - MOZZARELLA STICK

(1-5)

6,00€

INSALATE

10,00€

NIBBIAIA SALAD

Lattuga, rucola, radicchio, tofu, noci, avocado, crostini, pomodori secchi, semi di girasole e salsa Lissa accompagnata dal nostro buonissimo pane

(1-2-4-6-8-13)

VALLE BENEDETTA SALAD

Straccetti grigliati di petto di Pollo Biologico tagliato Cajun insaporito con limone e salvia, lattuga, pomodoro fresco, melanzane grigliate e sott'olio evo, scaglie di formaggio Grana Labrone a pasta dolce di Paolone, crostini, salsa Lissa e salsa Giulia accompagnata dal nostro buonissimo pane

(1-2-4-5-6-8-13)

GORGONA SALAD

Polpo grigliato, lattuga, pomodoro fresco, formaggio Feta, crostini, salsa Lissa e salsa Giulia accompagnata dal nostro buonissimo pane

(1-4-5-6-7-8-13-14)

SALSINE E AGGIUNTE

UOVO ALLA PIASTRA - 1€
da aggiungere dentro tutti i panini

PESTO DI PISTACCHIO - 1€
Granella di pistacchio, olio EVO, aglio
(12)

SPUMA DI TARTUFO - 1€

AVOCADO
Avocado, olio EVO, limone

DAVID
Salsa BBQ, maionese, pesto di rucola
(2-5-6-13)

GIJON
Olio di semi, latte, aglio
(13)

LO HERMIDA
Peperoncino, pomodoro, cipolla rossa, aglio, prezzemolo (molto piccante)

LISSA
Peperoncino, pomodoro, cipolla rossa, aglio, prezzemolo (poco piccante)

MAIONESE VEG
Olio di semi di girasole, latte di soia, limone
(11)

PESTO DI RUCOLA
Ricotta, rucola, olio EVO, noci
(2-13)

VERDE
Prezzemolo, mollica di pane, aceto di mele, aglio, peperoncino, capperi, olio EVO, uova
(1-5)

GIULIA
Yogurt naturale di Paolone, maionese, panna da cucina, aceto di mele, zucchero di canna
(5-6-13)

MAIONESE ARTIGIANALE
Uova, olio di semi di mais, sale, limone
(5)

Le trovi già nei panini e nelle frittune, puoi aggiungerne a 0,50€ l'una!

BIBITE

NORDA: Spuma Bionda - bottiglia € 5.00 - bicchiere € 2.00
GALVANINA: Aranciata, Chinotto, Limonata, Tè freddo € 3.50
COCA COLA (in vetro): 33 cl € 3,50 (anche in versione Zero) - 1 l. € 6.00
In plastica da 1,5 l. €5 (solo per delivery)
Acqua del Sindaco depurata e filtrata, liscia o gassata - 1 l. € 1.00

BIRRA ALLA SPINA

La 3B (BirraBorgoBurger)
prodotta in esclusiva per noi dal Birrificio Artigianale Olmaia di Montepulciano
Ambrata 4,5%
1 pinta € 6 - 1/2 pinta € 3,50

Menabrea
Chiara 4,8 %
1 pinta € 5 - 1/2 pinta € 3,00
In bottiglia da 33 cl €4 (solo per delivery)

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CL - 5€

Brewdog - Punk IPA - 5,6%
Baladin Nazionale - 6%
Baladin Nazionale (gluten free) - 6%
La 5 - 5,5% - chiara
Tangerine - 4,5% - chiara/ipa
Duck - 8% - rossa/belga
Isaac - 5% - blanche
Awanagana - 5,2% chiara/tropical pale ale

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 50 CL - € 7,00

Birrificio Fermento Libero
Angel - 5% - chiara
Admiral Nelson - 6,3% - ambrata/ipa
Fuja - 5% - rossa
Triphell - 8,8% - tripel
The Queen - 5,1% - pale ale

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 75 CL - € 12.00

Birra Baladin:
Isaac - 5% - blanche
Super - 8% - rossa/belga
Nora - 6,8% - ambrata/speziata

Piccolo Birrificio Clandestino:
Villa Serena - 5,2% - chiara
Riappala - 6,5% - american ipa
Santa Giulia - 5,2% rossa/brown
Awanagana - 5,2% chiara/tropical pale ale

LA CARTA DEI VINI È IN CONTINUA EVOLUZIONE,

COPERTO € 1
Un servizio attento,
un'area gioco a misura di famiglia,
il sorriso dei nostri dipendenti,
tutti seriamente e felicemente assunti

SEGUICI SU INSTAGRAM
@borgoburger

**Non perderti tutte le novità del menù,
le nostre iniziative e le nostre offerte!**

**E RICORDATI DI FARE UNA STORIA
TAGGANDOCI QUANDO MANGI DA NOI!**

LE COSE BELLE SI CONDIVIDONO

BORGO BURGER

BORGO BURGER

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 19 ALLE 23

BORGO BURGER DELIVERY
Tutti i giorni, dalle 19 alle 23,
i panini te li portiamo noi!

Tel. 0586 374264, dalle 17:30

LE PRIME DUE ORE NEL PARCHEGGIO DI PORTA A MARE TE LE REGALIAMO NOI!

Scali Novi Lena 27, Livorno

SEGUICI SU INSTAGRAM
@borgoburger

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 — "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
3. Crostacei e prodotti a base di crostacei
4. Sedano e prodotti a base di sedano
5. Uova e prodotti a base di uova
6. Senape e prodotti a base di senape
7. Pesce e prodotti a base di pesce
8. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
9. Arachidi e prodotti a base di arachidi
10. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Latte e prodotti a base di latte
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva mediante l'esibizione di idonea documentazione consistente nella presenza di un ricettario nel quale per ognuna delle pietanze preparate e servite in questo esercizio sono indicati i soli allergeni presenti