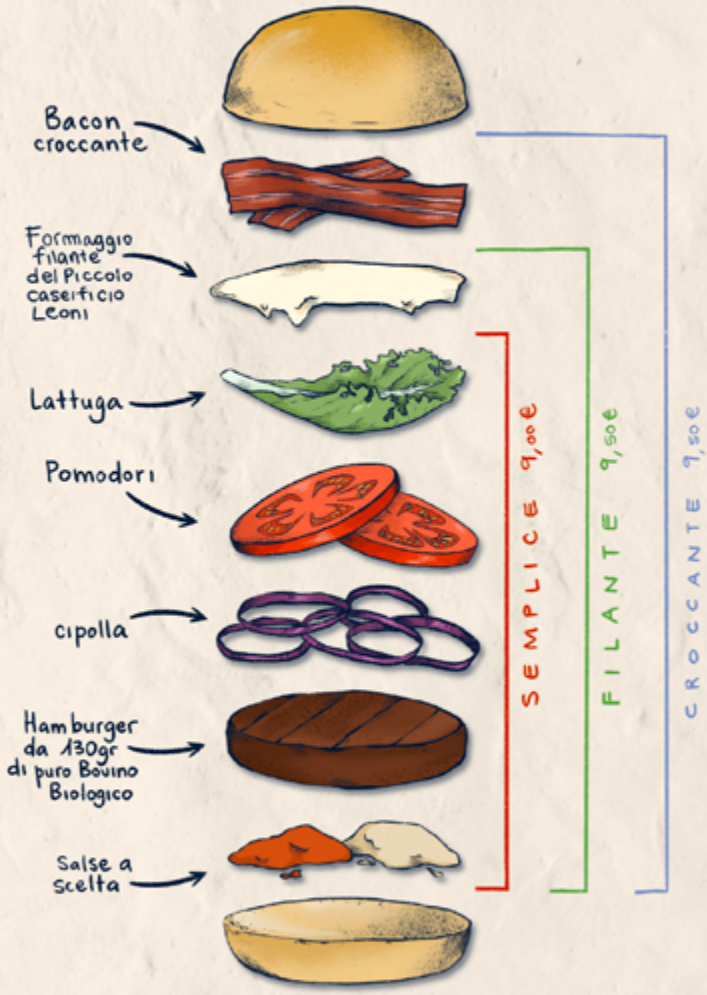
BORGO BURGER

# 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, 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 del Piccolo Caseificio Leoni 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!~~

**Servizio sospeso causa Covid, speriamo di poter tornare presto a vedervi giocare e disegnare!**

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

# I PANINI DEL MESE

## NOVEMBRE 2021

- Burger di salsiccia artigianale della Macelleria Fulceri
- Salsa Giulia (Yogurt naturale, aceto di mele, zucchero di canna, panna)
- Friarelli
- Peperoni arrostiti, insaporiti e messi sotto olio evo
- Maionese artigianale

11,50€

VARIANTE VEG

La Bottega CAMPAGNA AMICA Livorno

- Veg-burger di castagne con capperi di Salina e finocchio selvatico
- Ricotta
- Pesto di cavolo nero
- Lattughino
- Gelatina salata di melograno

12,50€

# BONI SPECIALI

## JUICY LUCY 13,50€

**200 gr. di macinato di puro manzo biologico con all'interno formaggio Cheddar (prepaparato con salsa Worcester, uovo, parmigiano, sale e pepe) anelli di cipolla, peperoni arrostiti e insaporiti, salsa Gijon e salsa Barbeque**

## 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 11,50€

**Straccetti di pollo biologico marinati con limone e salvia, immersi nello yogurt e impanati nel panko, burratina, pesto di pistacchio, lattughino, zucchine grigliate e messe sotto olio evo, salsa Giulia**

(1-5-6-13)

## 3 PONTI 16,00€

**Tris di Mini Burger:**
**- Mini Montenero (con pane ai semi di papavero)**
**- Mini Venezia (con pane ai semi di sesamo)**
**- Mini San Jacopo (con pane al latte)**

(1-5-6-8-13)

NEW

# SAN MARCO

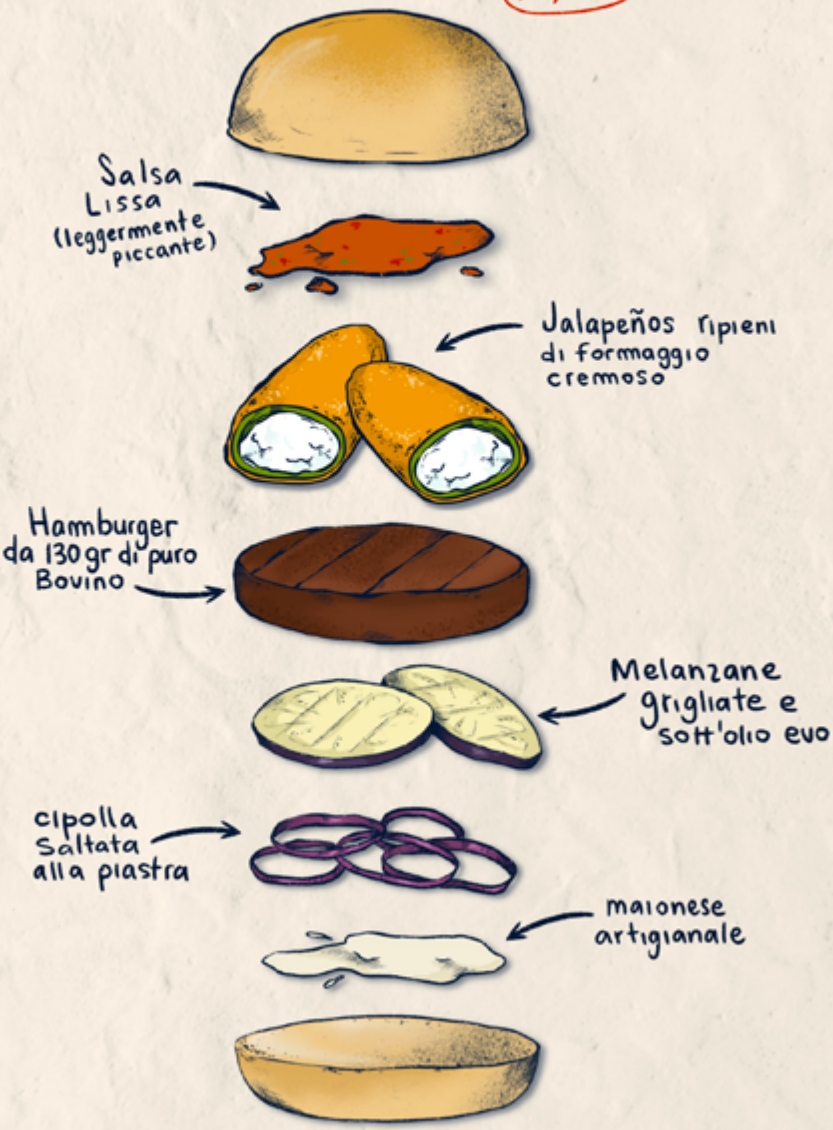
11,50€

(1-5-6-13)

NEW

# SALVIANO

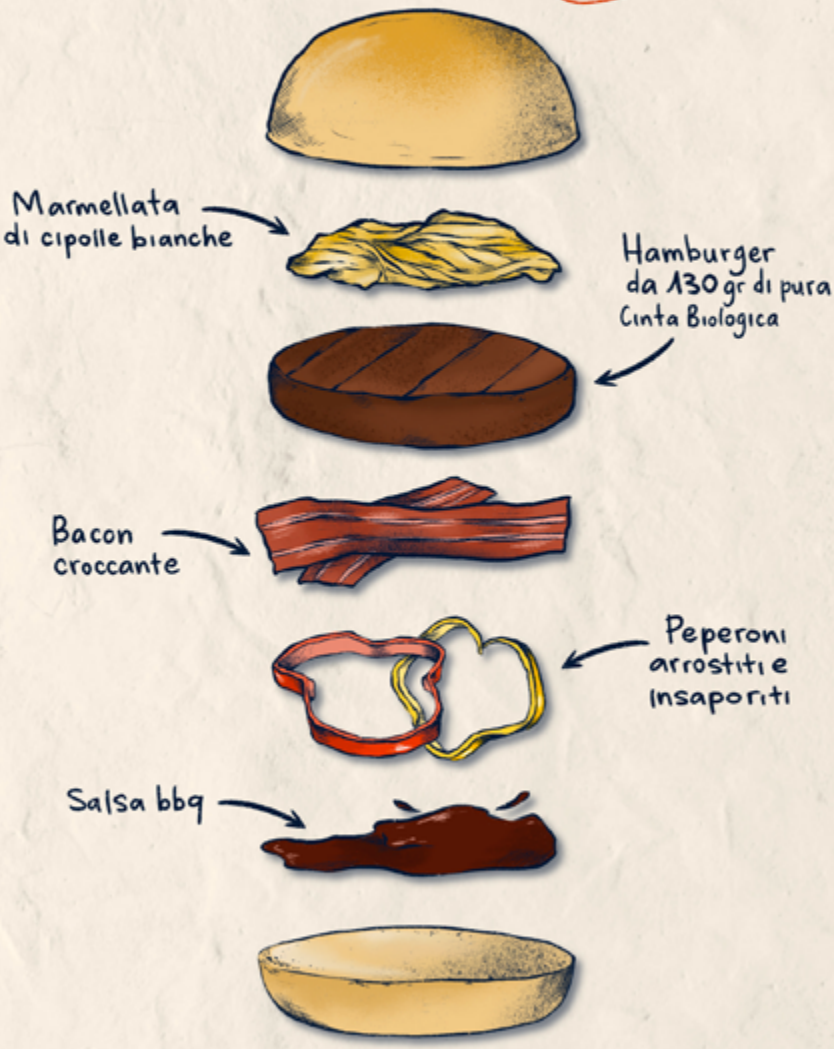
11,50€




(1-5-6-13)

# MAGENTA

10,50€



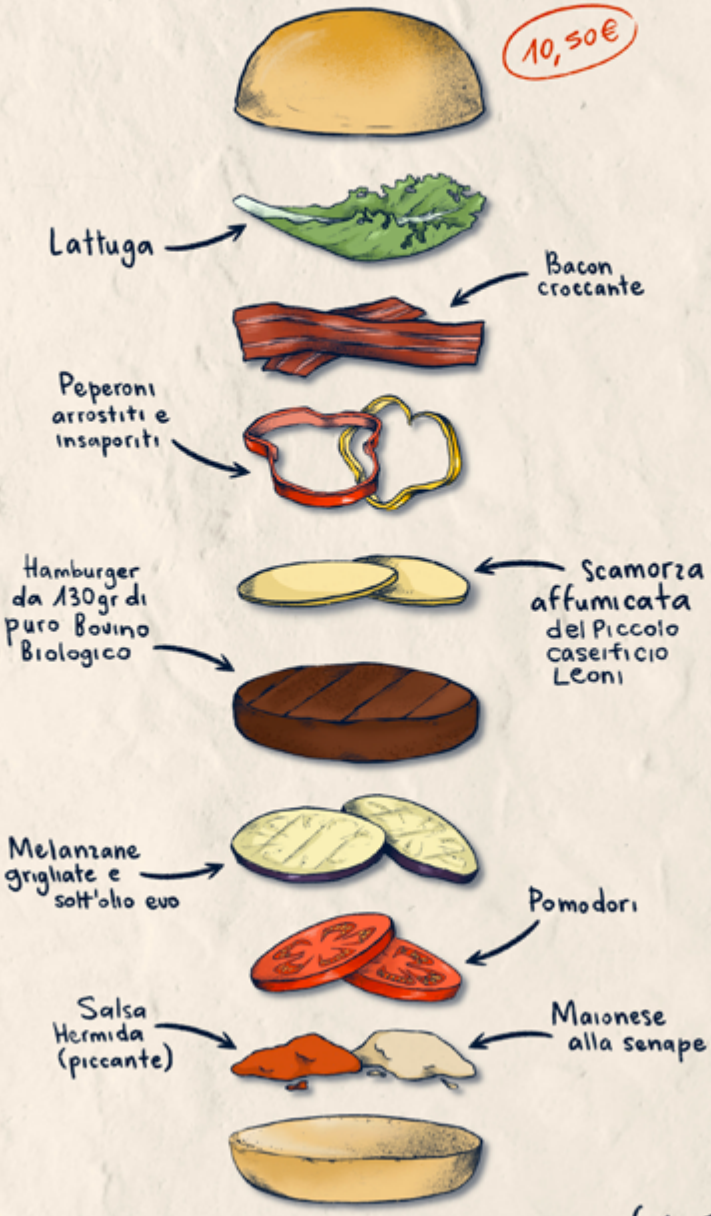

(1-5-13)

# SAN JACOPO

10,50€

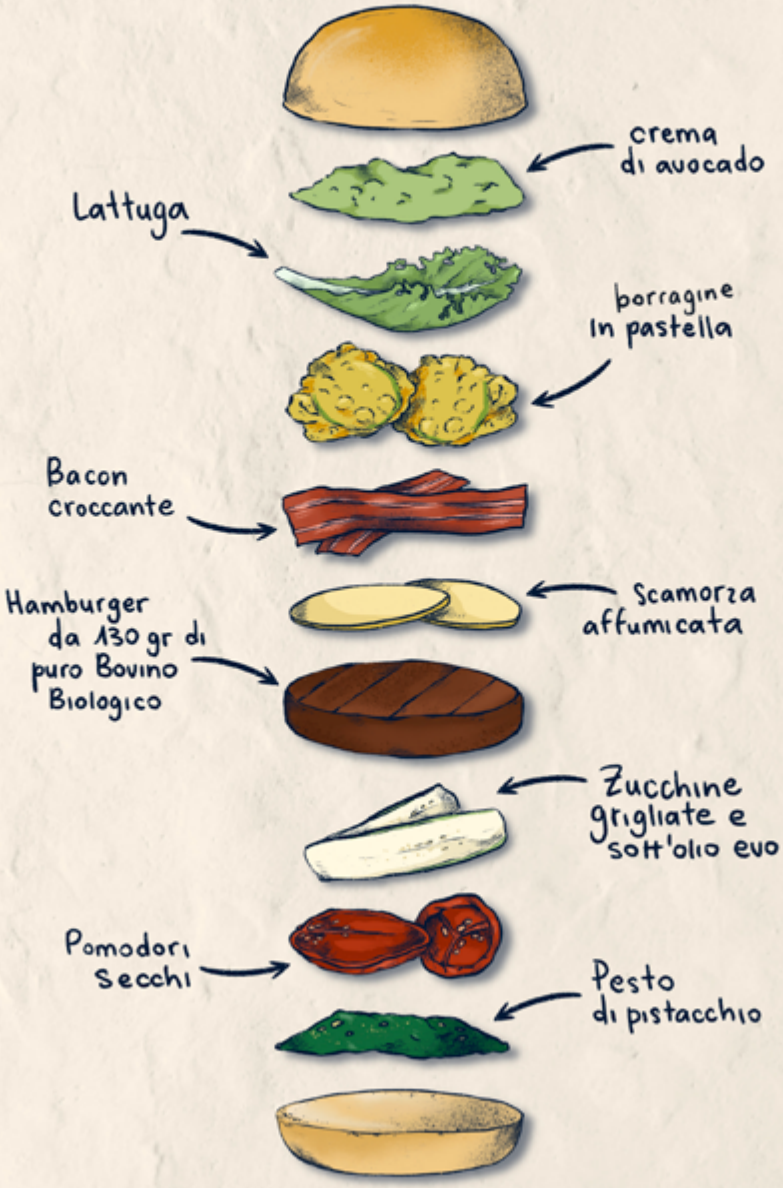
(1-5-6-13)

# PICCHIANTI



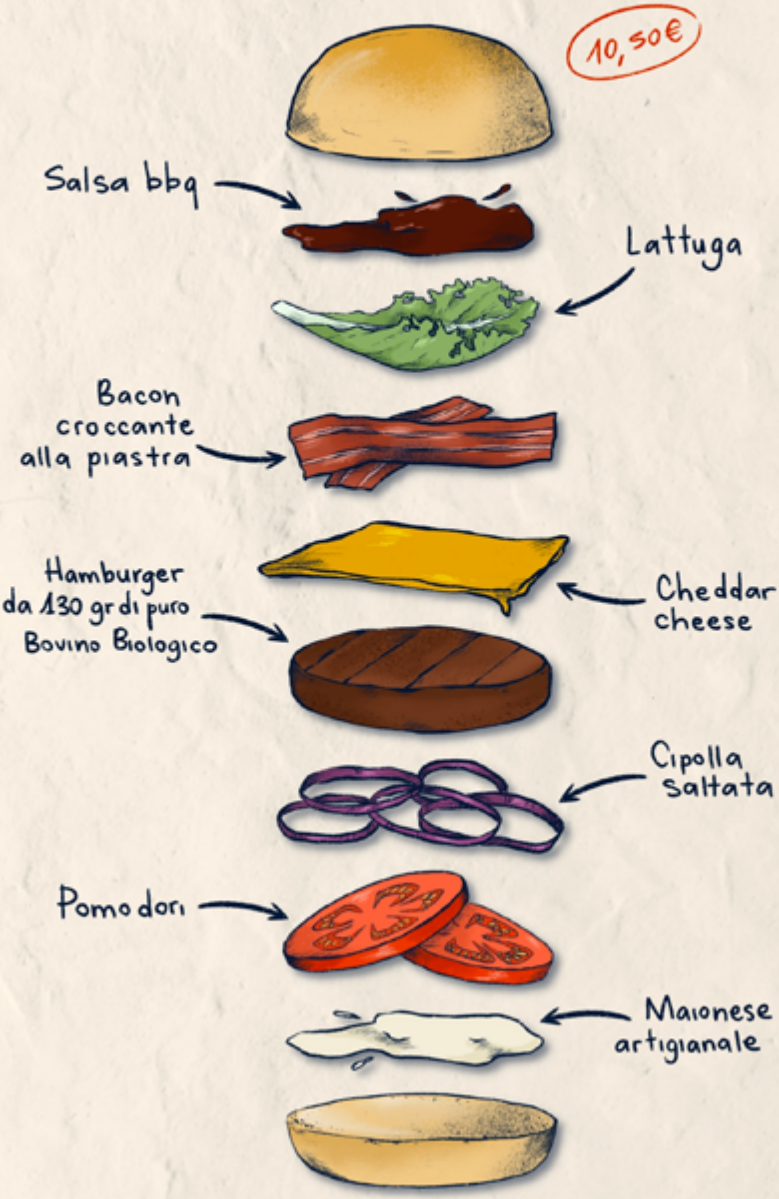

(1-5-6-13)

# COTETO




(1-2-5-13)

# PIAZZAVENTI




(1-5-13)

# ARDENZA

10,50€

Melanzane grigliate e sott'olio evo

Formaggio filante del Piccolo caseificio Leoni

Lardo di Colonnata IGP

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€

Scamorza affumicata

Lardo di Colonnata IGP

Hamburger da 130gr di puro Bovino Biologico

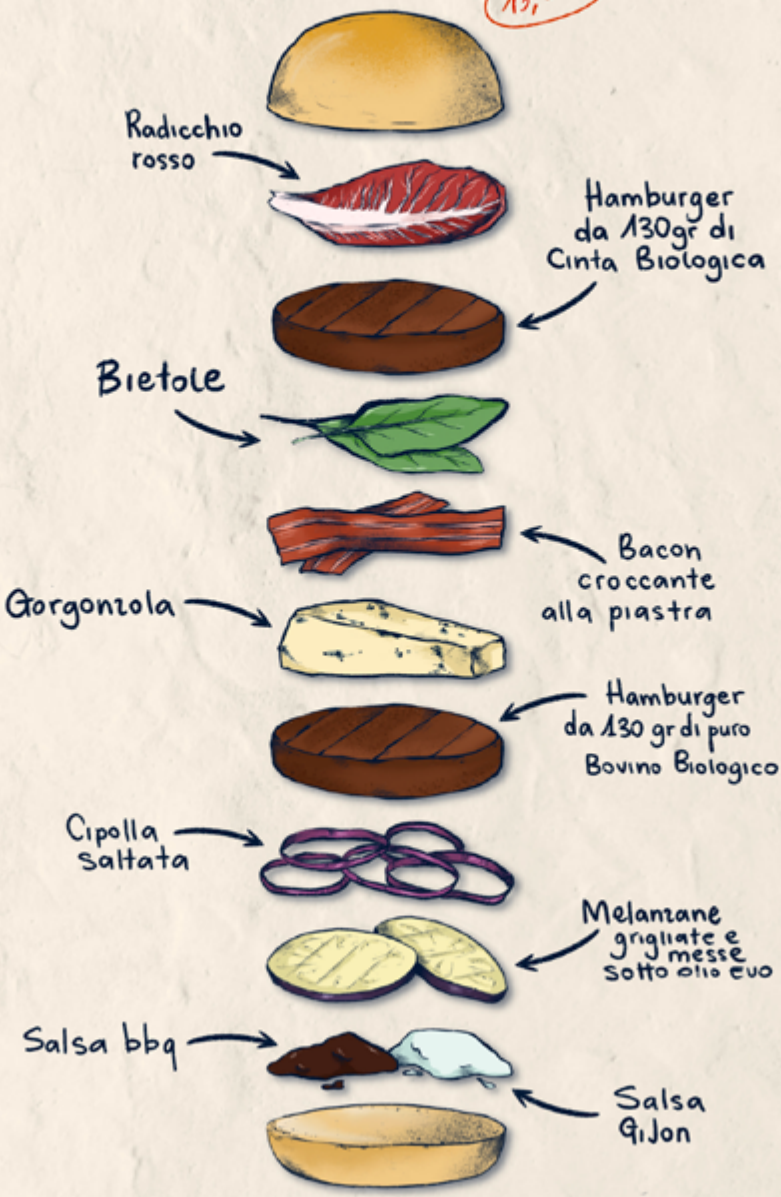
Melanzane grigliate e sott'olio evo

Salsa Gijon

(1-5-6-13)

# BORGO

13,50€




(1-5-13)

# BONI SPECIALI

di pesce

## POLPO BURGER 11,50€

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

(1-5-6-14)

## CALA DEL LEONE 13,50€

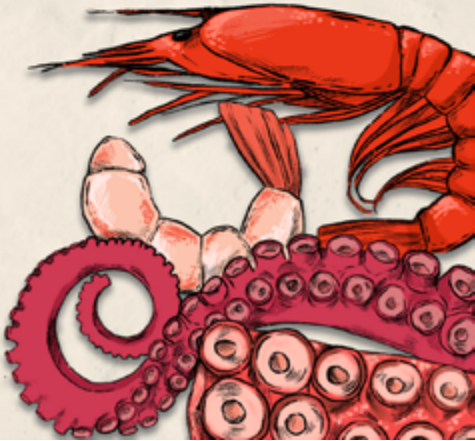
**Pane al nero di seppia, tartare di tonno pinna gialla, gamberi fritti al panko, spuma al profumo di cocco, lime e soia, stracciatella al pistacchio e lattughino**

(1-3-5-6-13-14)

## CALIGNAIA 13,50€

**Pane al nero di seppia, carpaccio di salmone, gamberi fritti al panko, avocado e maio artigianale aromatizzata alla soia**

(1-3-5-6-13-14)



# PANINI VEG E INSALATE

*Tutti i piatti vegetariani sono disponibili anche nella versione vegana*

## FABBRICOTTI

10,50€

**Burger di zucchine, porri e patate con formaggio filante del Piccolo Caseificio Leoni, 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 veg con cavolo riccio, spinaci, broccoli, fiocchi d'avena e scalogno, burrata, peperoni, salsa gijon, rucola, maionese alla alla soia**

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

10,00€

## 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, caciotta del Piccolo Caseificio Leoni, crostini, salsa Lissa e salsa Giulia, accompagnata dal nostro buonissimo pane**

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

## GORGONA SALAD

**Polpo grigliato, lattuga, pomodoro confit, crostini, salsa Lissa e salsa Giulia accompagnata dal nostro buonissimo pane**

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

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 del piccolo caseificio Leoni, funghi porcini e spuma di tartufo bianco e nero**

(1-5-9-13)

## BEYOND #3 13,50€

**Beyond Meat, pesto di pistacchio, burratina del Piccolo Caseificio Leoni, melanzane grigliate e sott'olio evo, rucola, maionese artigianale**

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

# FRITTURINE

NEW
## CASTELLACCIO 6,00€
**Polpettine impanate e fritte con macinato di puro bovino bologico, pane, aromi buoni, servite con salsine ad hoc**

## GABBRO 6,00€
**Verdure in crosta di farina di grano prodotte da Spirito Contadino: borragine, salvia, fiori di zucca, carciofini e servito con pesto di rucola e salsa Lo Hermida (piccante)**
(1-2-13)

## PARRANA 6,00€
**Jalapeño cheese, Camembert bites, Guacamole bites, Mozzarelle stick**
(1-2-6-13)

NEW
## STRINGI STRINGI 8,50€
**2 anelli di cipolla, 2 nuggets, 2 supplì, 2 jalapeno e 2 mozzarelline**
(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 km0 impanata, servita con pesto di rucola e miele**
(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 6,00€
(1-5)

# 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, 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 fritturine, 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 € 1,50**
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