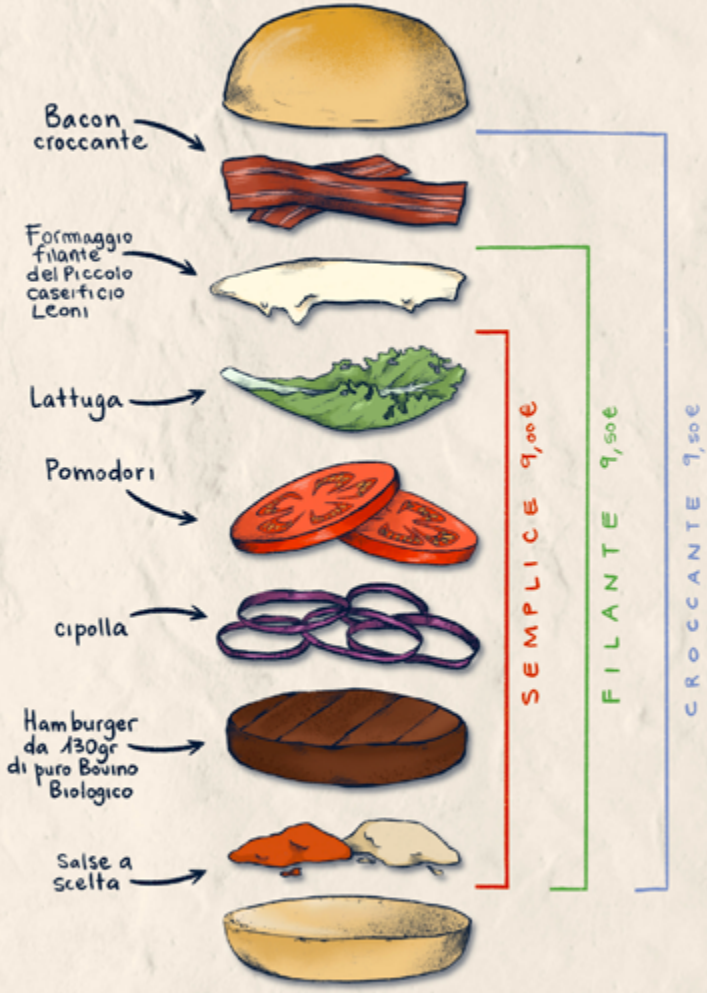
BORGO BURGER

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

7,00€

BIMBO BURGER

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

DICEMBRE 2021

- Tagliata di Controfiletto del Fulceri glassata al lardo e rosmarino
- Speck di petto d'oca
- Crema al tartufo
- Friarielli

15,00€

La Bottega CAMPAGNA AMICA Livorno

- Veg burger rosso con fichi secchi e noci
- Pesto barbe rosse e nocciole IGT
- Pomodori secchi
- Parmigiano Reggiano a scaglie
- Gelatina di zucca e zenzero
- Radicchio rosso

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)

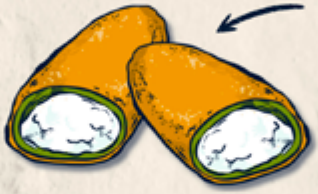
NEW

SALVIANO

11,50€

Salsa Lissa (leggermente piccante)

Jalapeños ripieni di formaggio cremoso



Hamburger da 130 gr di puro Bovino

Melanzane grigliate e sott'olio evo

cipolla saltata alla piastra

maionese artigianale

(1-5-6-13)

MAGENTA

10,50 €

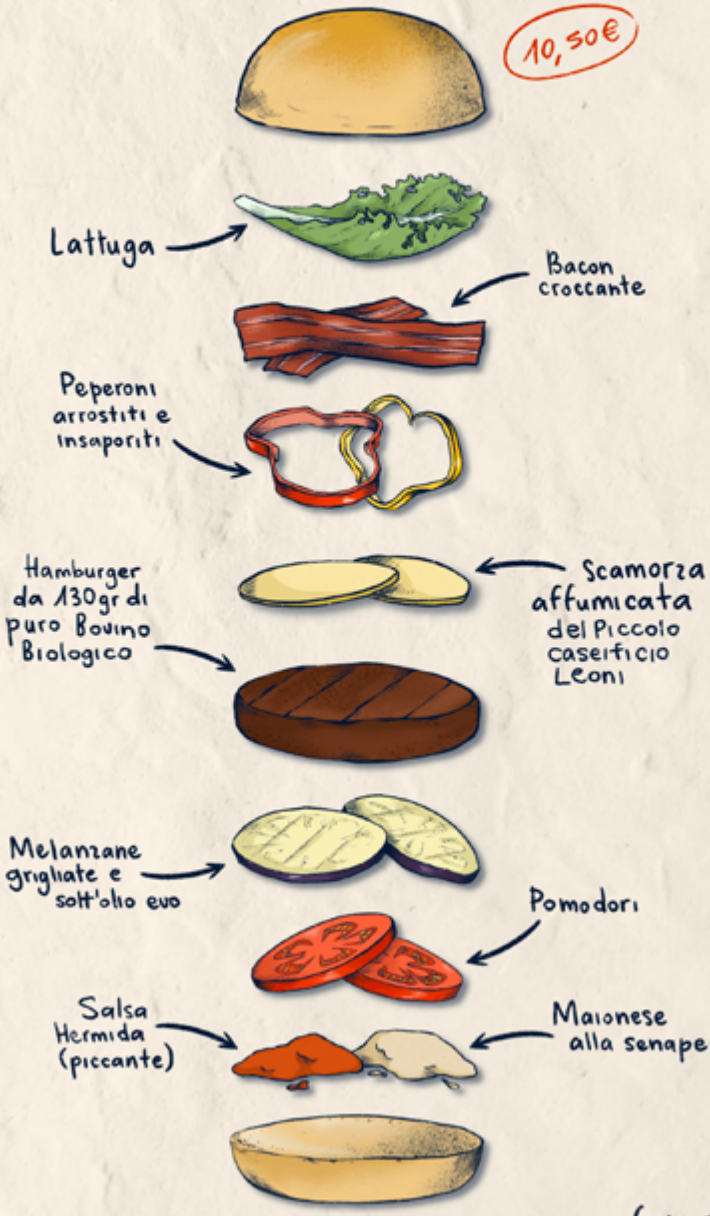
(1-5-13)

SAN JACOPO

10,50€

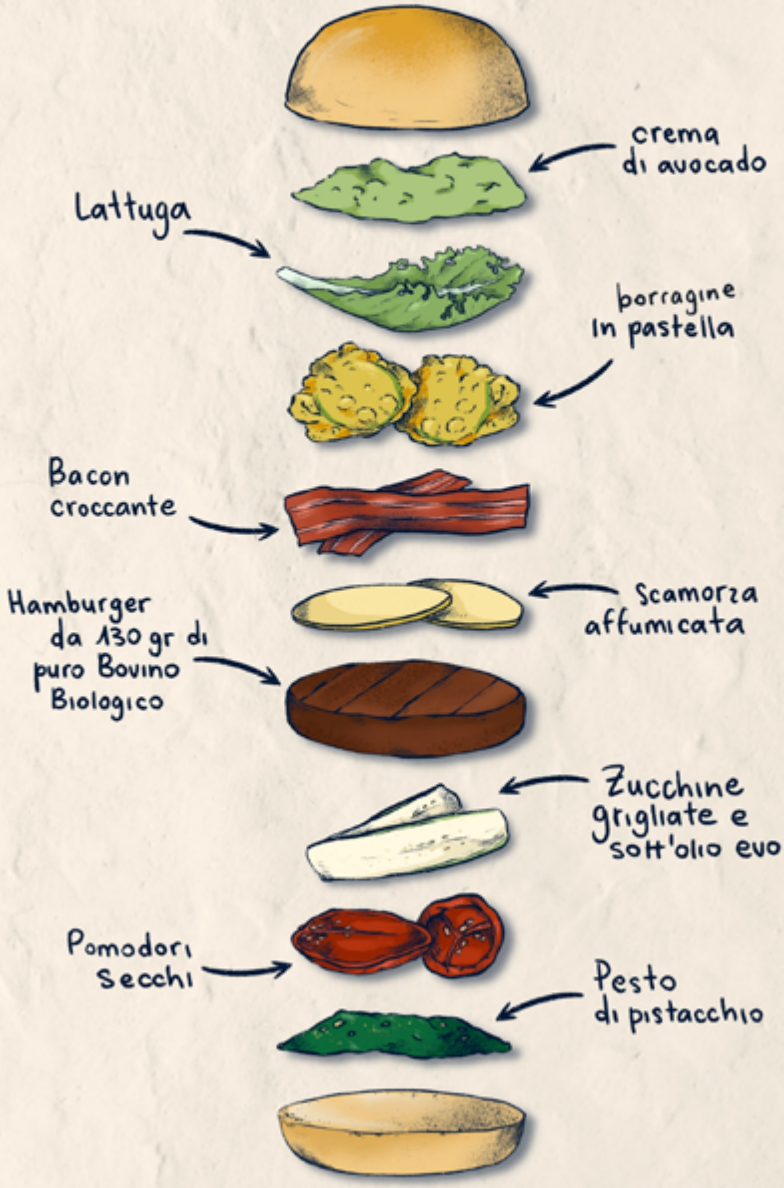
(1-5-6-13)

PICCHIANTI



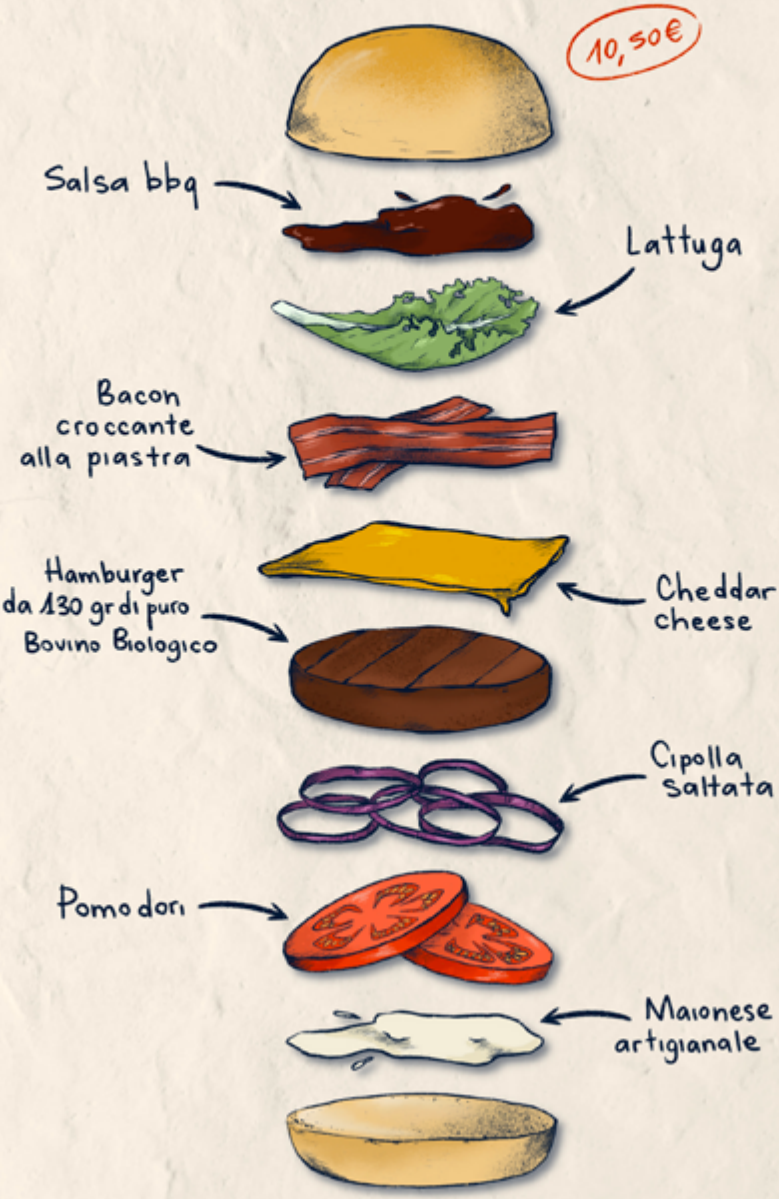
(1-5-6-13)

COTETO



(1-2-5-13)

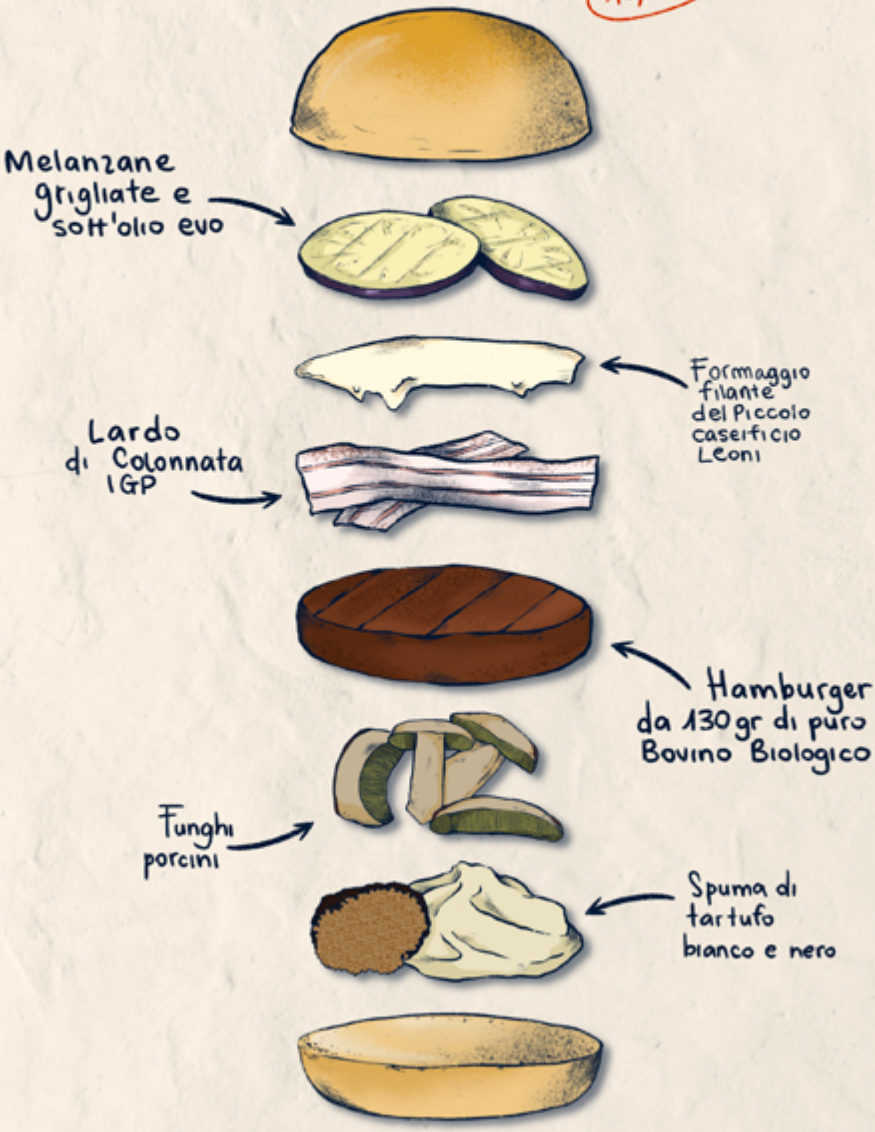
PIAZZAVENTI



(1-5-13)

ARDENZA

10,50€



(1-5-13)

VENEZIA

10,50€

(1-2-5-6-13)

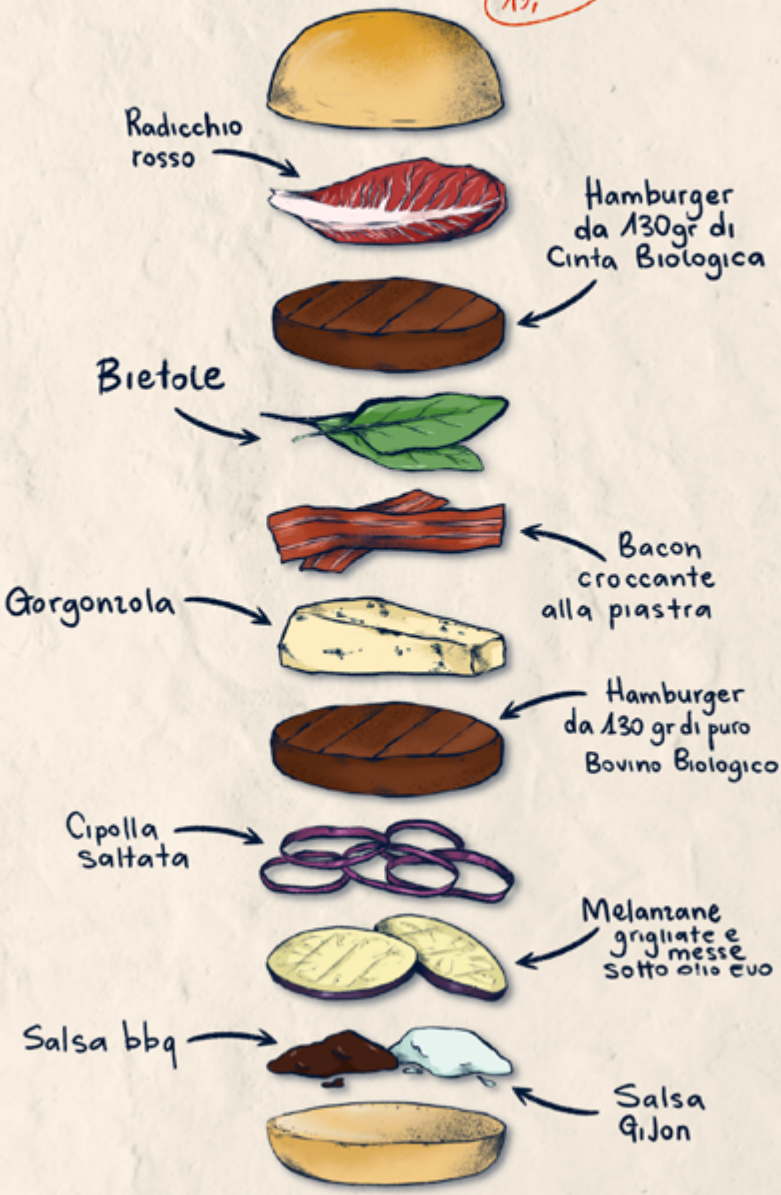
PONTINO

10,50€

(1-5-6-13)

BORGO

13,50€



(1-5-13)

BONI SPECIALI
di pesce

POLPO BURGER 11,50€

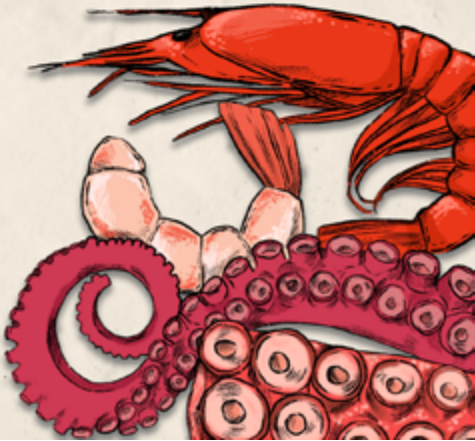
Pane al nero di seppia con polpo grigliato, insalata, pomodori confit, salsa verde, maionese artigianaleal riccio di mare
(1-5-6-14)

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 suppli, 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 frittunne, 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