

# BORGO BURGER FOOD COURT

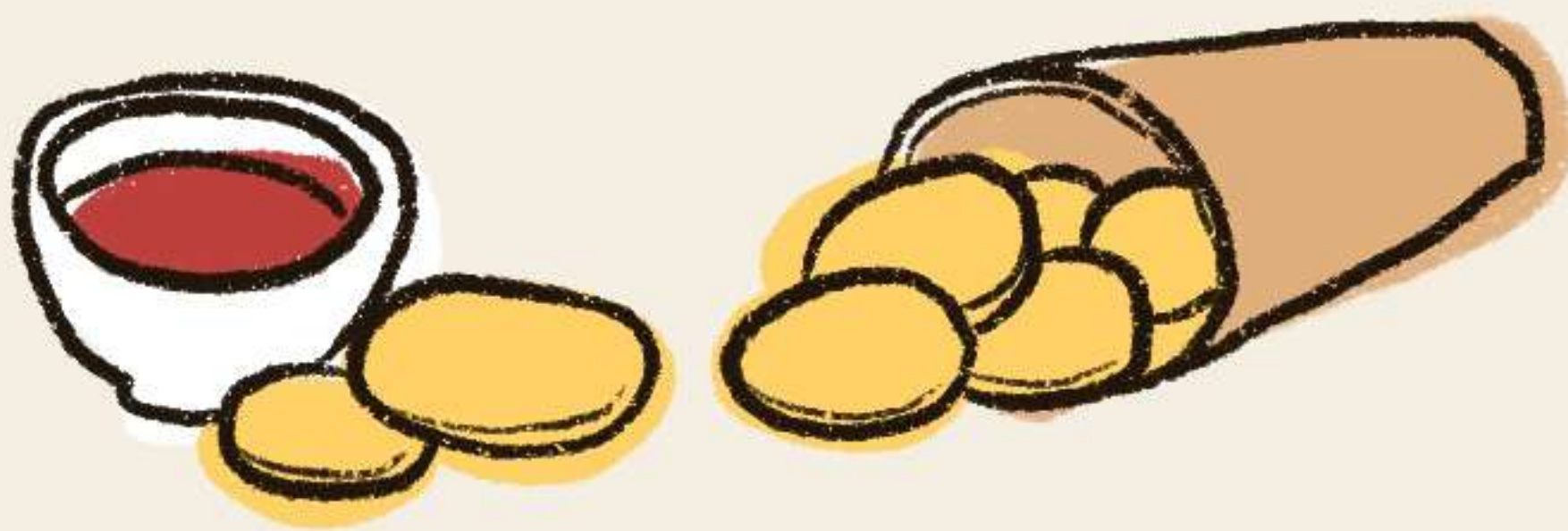
---



Menu

COPERTO 1,50€

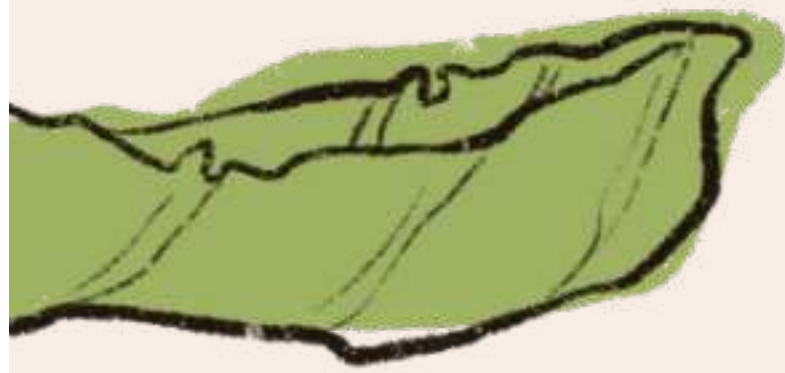
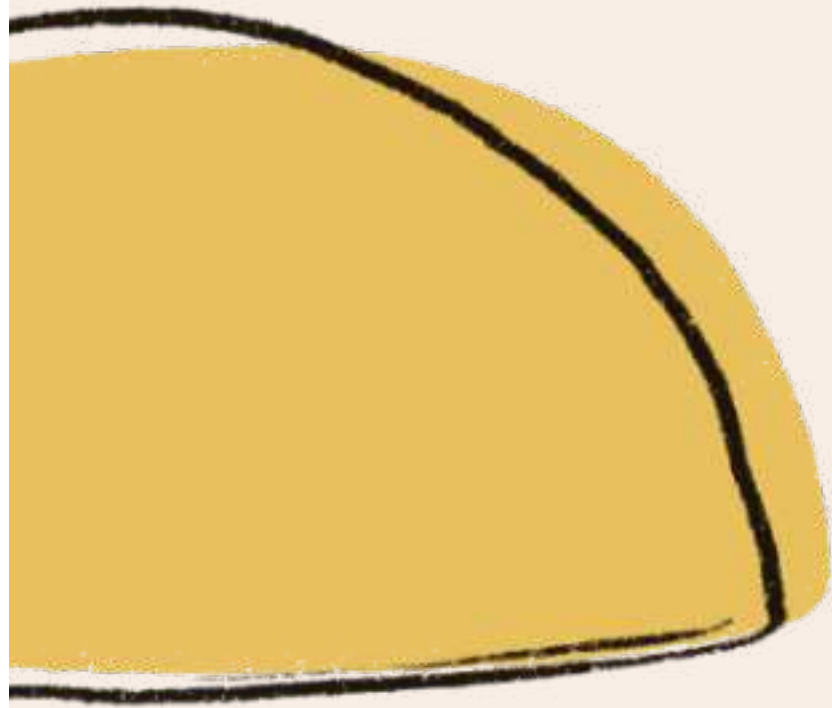
TUTTI I PANINI  
SONO SERVITI  
CON UNA  
PORZIONE DI  
PATATINE FRITTE



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

alcuni dei nostri alimenti presentano allergeni, pertanto se hai un'allegria alimentare o un'intolleranza alimentare, chiedi informazioni al nostro staff sulla eventuale presenza di allergeni negli alimenti venduti (REGOLAMENTO UE 1169/2011)

# I CLASSICI



BACON  
CROCCANTE

FORMAGGIO  
FILANTE

LATTUGA

POMODORI

CIPOLLA  
SALTATA

HAMBURGER  
DA 130 GR DI  
PURO BOVINO  
BIOLOGICO

SALSE A SCELTA

SEMPLICE 9€

FILANTE 10€

CROCCANTE 10€

DISPONIBILE ANCHE DOPPIO CON AGGIUNTA DI UN  
SECONDO HAMBURGER E POMODORI SECCHI - 13€

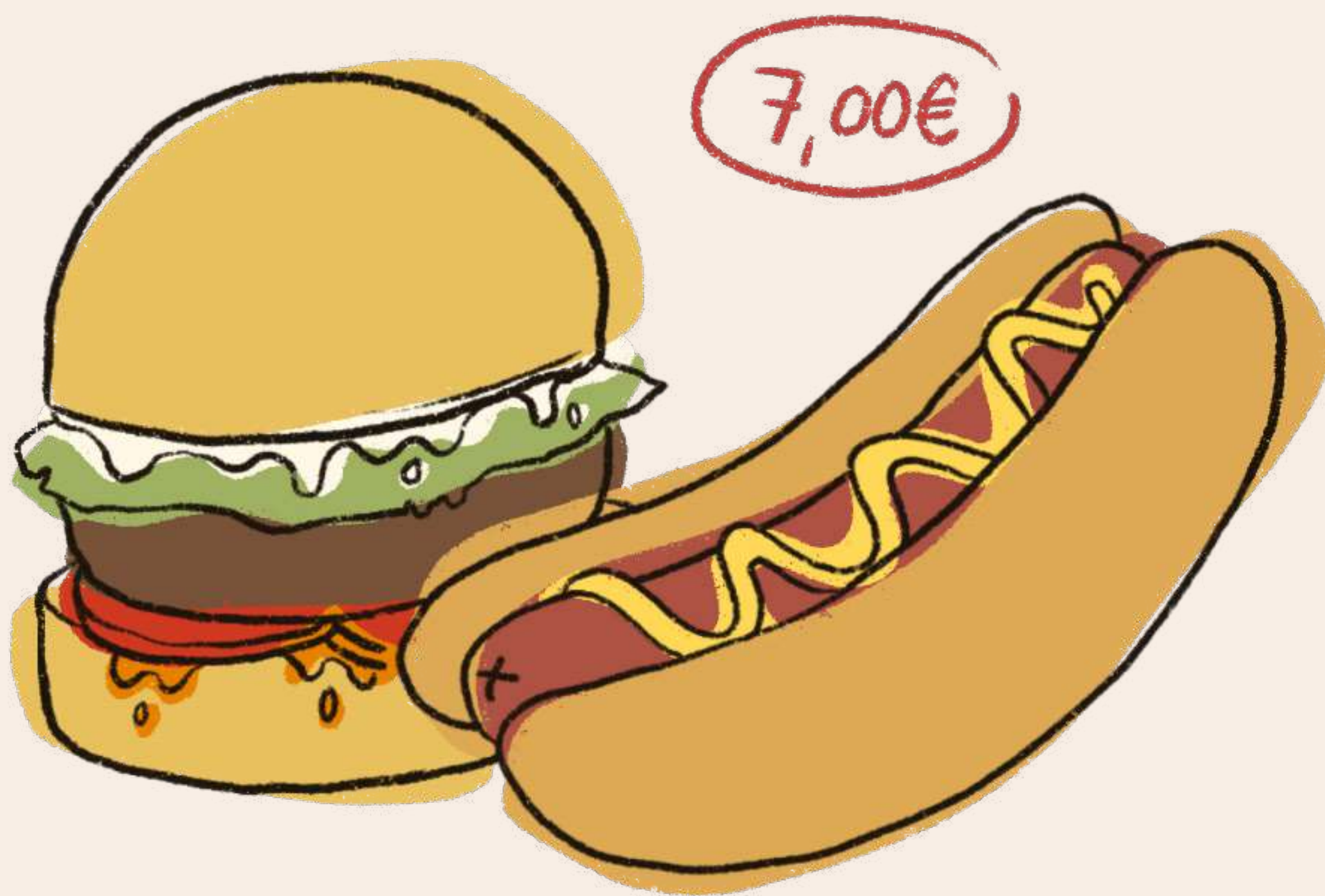
# PER I PIÙ PICCOLI

## BIMBO BURGER

HAMBURGER DA 100 GR DI  
PURO BOVINO BIOLOGICO CON  
POMODORO, LATTUGA, FORMAGGIO  
DEL PICCOLO CASEIFICIO LEONI  
E SALSE A SCELTA\*

## BIMBO HOT DOG

WURSTEL DI POLLO BIOLOGICO  
E SALSE A SCELTA\*



\* SALSE A SCELTA: KETCHUP, MAIONESE, BBQ E SENAPE

# I PANINI DEL MESE

OTTOBRE 2022



- Hamburger da 130gr di puro Bovino Biologico
- Fulcerella alla piastra (mortadella artigianale della Macelleria Fulceri)
- Porri stufati e insaporiti con ricetta segreta di Borgo Burger
- Stracciatella con pistacchio del Piccolo Caseificio Leoni
- Lattughino
- Maio artigianale

12,50€



## VARIANTE VEG

 La Bottega  
**CAMPAGNA AMICA**  
Livorno

- Veg burger di zucca Hokkaido
- Pesto di portulaca
- Porri stufati e insaporiti con ricetta segreta di Borgo Burger
- Parmigiano Reggiano in scaglie
- Radicchio rosso
- Marmellata di cipolle

12,50€

# SAN MARCO

11,50€

BURRATINA AFFUMICATA  
MURGELLA

BACON CROCCANTE

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURA CINTA BIOLOGICA

MELANZANE GRIGLIATE  
E SOTT'OLIO EVO

RUCOLA

MAIONESE ARTIGIANALE



# SAN JACOPO

11,50€

CREMA DI AVOCADO

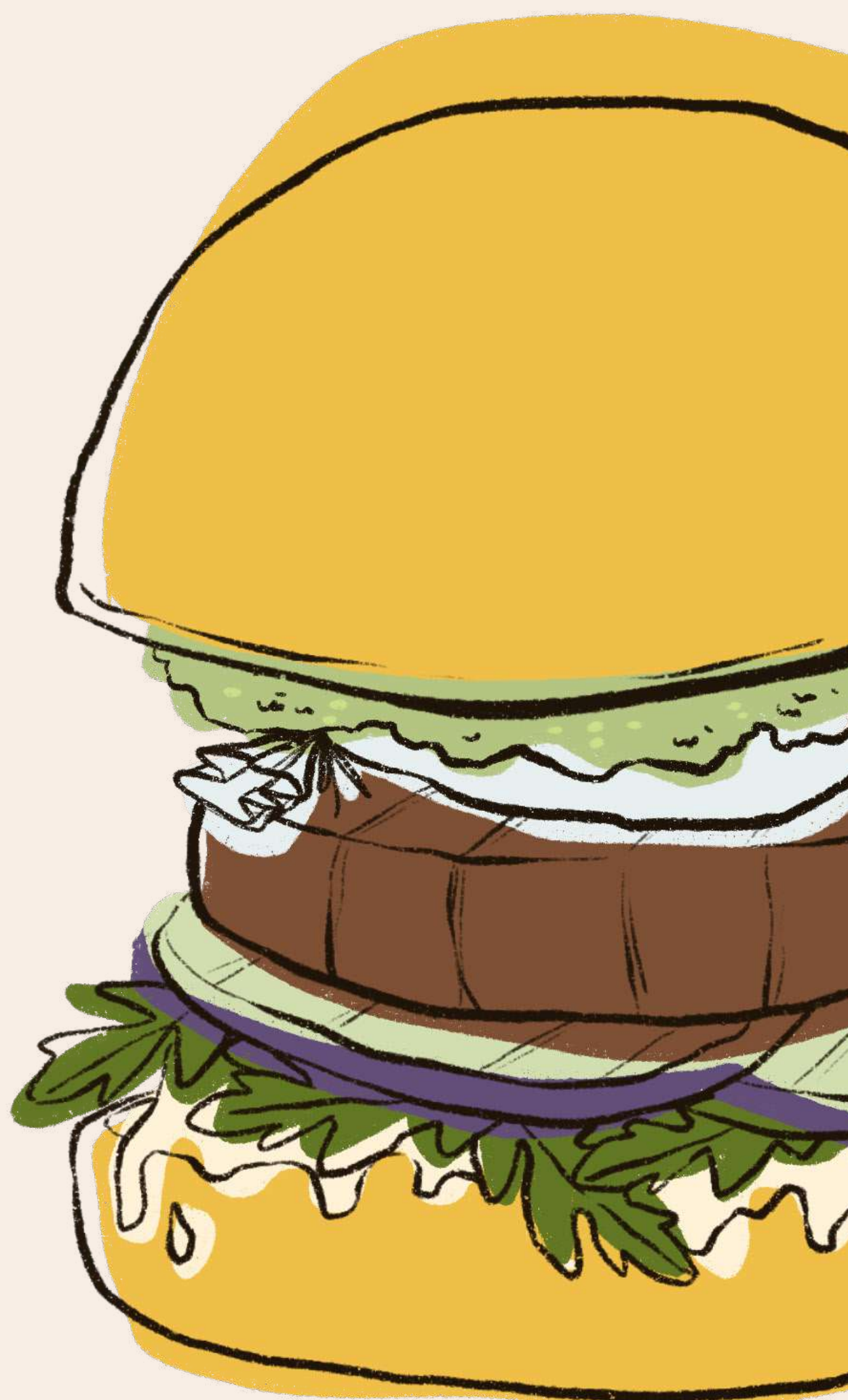
BURRATINA DEL PICCOLO  
CASEIFICIO LEONI

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURA CINTA BIOLOGICA

MELANZANE GRIGLIATE  
E SOTT'OLIO EVO

RUCOLA

MAIONESE ARTIGIANALE



# PIAZZA VENTI

11,50€

SALSA BBQ

LATTUGA

BACON CROCCANTE

CHEDDAR

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

CIPOLLA SALTATA

POMODORI

MAIONESE ARTIGIANALE



# SALVIANO

11,50€

SALSA LISSA  
(LEGGERMENTE PICCANTE)

JALAPEÑOS RIPIENI DI  
FORMAGGIO CREMOSO

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

MELANZANE GRIGLIATE  
E SOTT'OLIO EVO

CIPOLLA SALTATA ALLA PIASTRA

MAIONESE ARTIGIANALE



# PICCHIANTI

11,50€

SALSA HERMIDA  
(PICCANTE)

LATTUGA

BACON CROCCANTE

PEPERONI ARROSTITI  
E INSAPORITI

SCAMORZA AFFUMICATA DEL  
PICCOLO CASEIFICIO LEONI

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

MELANZANE GRIGLIATE  
E MESSE SOTT'OLIO EVO

POMODORI

MAIONESE ALLA SENAPE



# PONTINO

11,50€

SCAMORZA AFFUMICATA

LARDO DI COLONNATA IGP

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

MELANZANE GRIGLIATE  
E MESSE SOTT'OLIO EVO

SALSA GIJON





# COTETO

11,50€

CREMA DI AVOCADO

LATTUGA

BORRAGINE IN PASTELLA

BACON CROCCANTE

SCAMORZA AFFUMICATA DEL  
PICCOLO CASEIFICIO LEONI

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

ZUCCHINE GRIGLIATE  
E MESSE SOTT'OLIO EVO

POMODORI SECCHI

PESTO DI PISTACCHIO



# MAGENTA

11,50€

MARMELLATA DI  
CIPOLLE BIANCHE

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURA CINTA BIOLOGICA

BACON CROCCANTE

PEPERONI ARROSTI  
E INSAPORITI

SALSA BBQ



# ARDENZA

11,50€

MELANZANE GRIGLIATE  
E MESSE SOTT'OLIO EVO

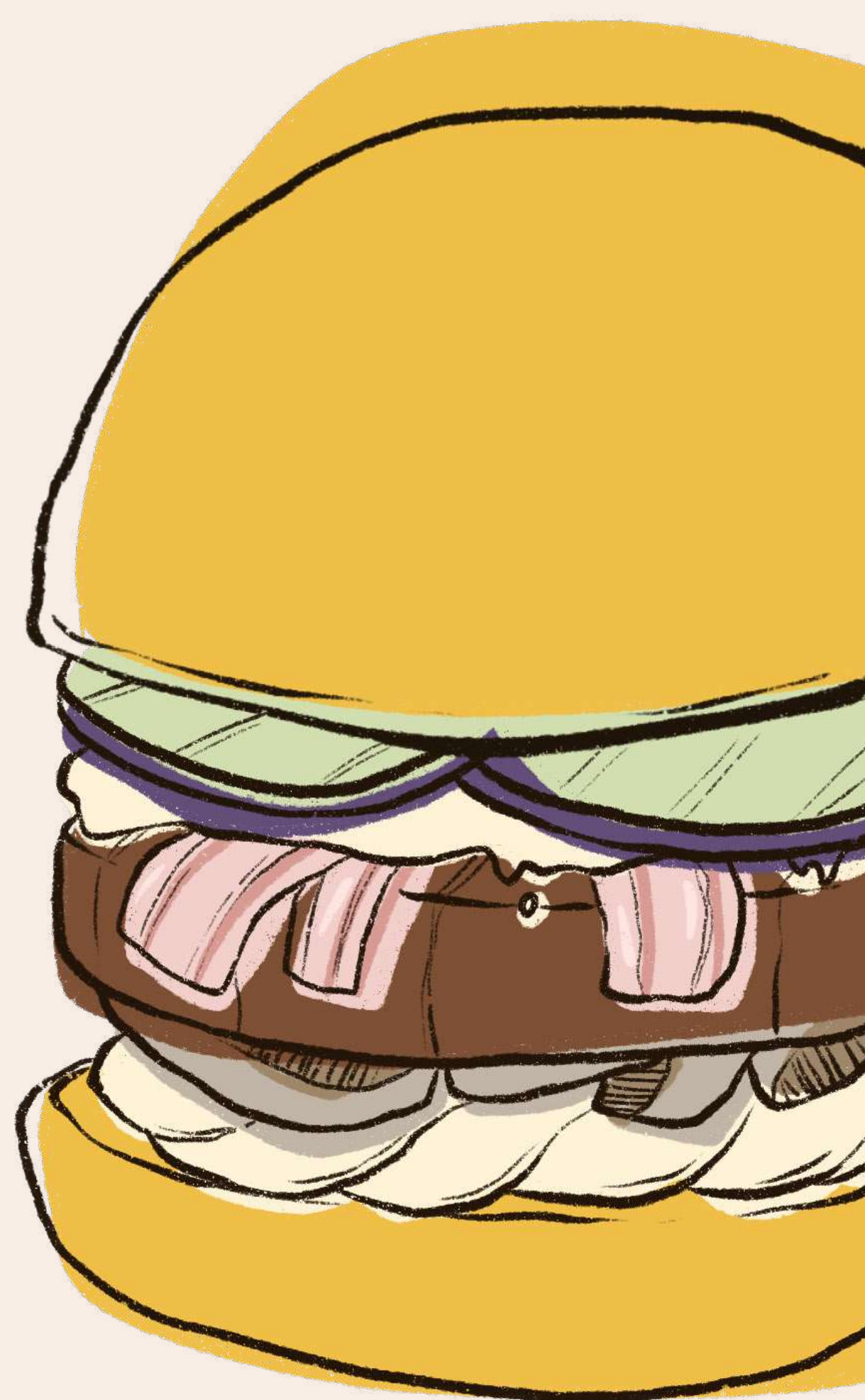
FORMAGGIO FILANTE DEL  
PICCOLO CASEIFICIO LEONI

LARDO DI COLONNATA IGP

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

FUNGHI PORCINI

SPUMA DI TARTUFO  
BIANCO E NERO



# VENEZIA

11,50€

SALSA DAVID

RADICCHIO

POMODORI SECCHI

BIETOLE

BACON CROCCANTE

SCAMORZA AFFUMICATA DEL  
PICCOLO CASEIFICIO LEONI

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

CIPOLLA SALTATA

PESTO DI RUCOLA



# BORGO

13,50€

SALSA BBQ

RADICCHIO

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURA CINTA BIOLOGICA

BIETOLE

BACON CROCCANTE

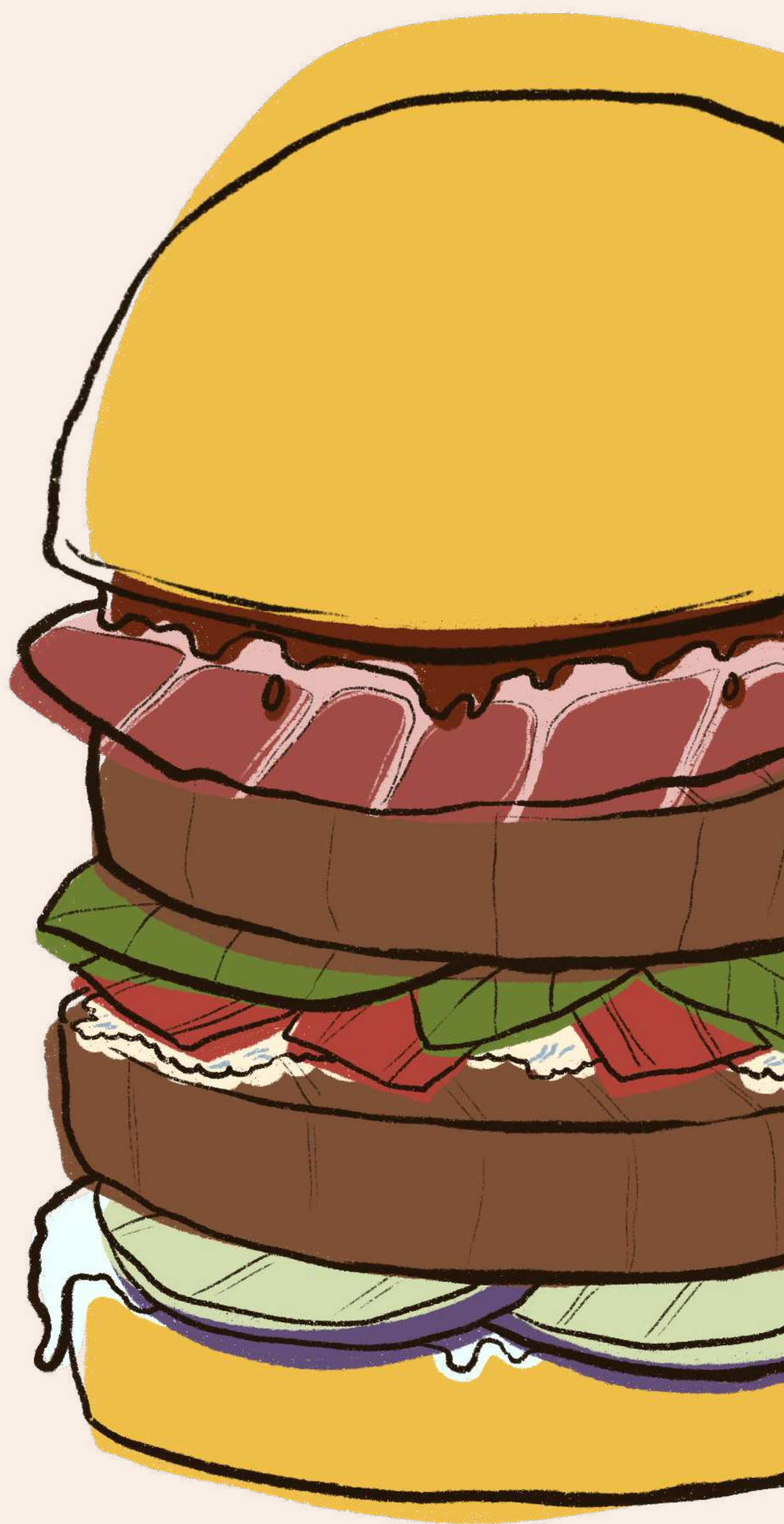
GORGONZOLA

HAMBURGER DA 130 GR  
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

CIPOLLA SALTATA

MELANZANE GRIGLIATE E  
MESSE SOTT'OLIO EVO

SALSA GIJON



# JUICY LUCY

13,50€

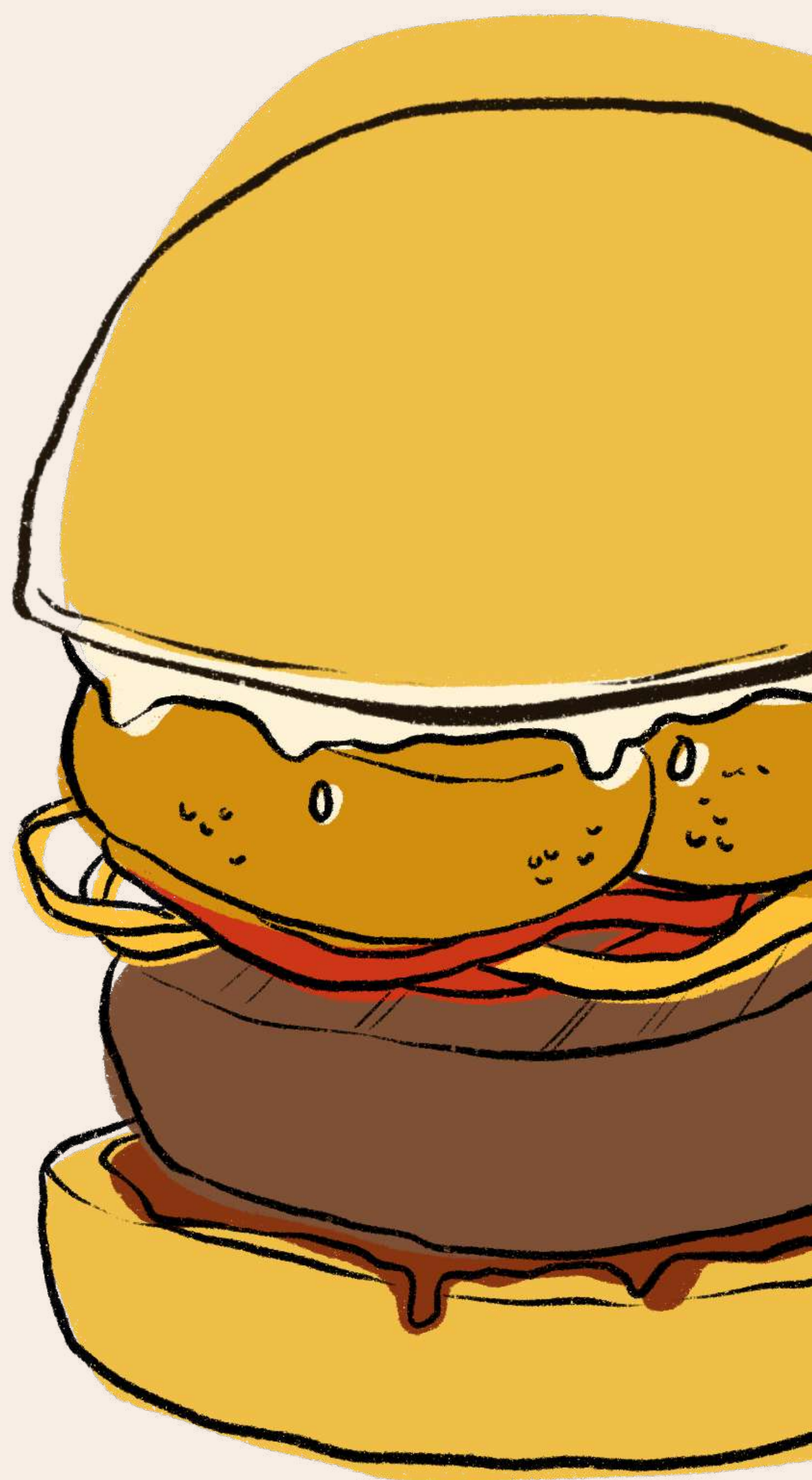
SALSA GIJON

ANELLI DI CIPOLLA FRITTI

PEPERONI ARROSTITI E  
INSAPORITI

200 GR DI MACINATO DI  
PURO MANZO BIOLOGICO  
CON ALL'INTERNO  
FORMAGGIO CHEDDAR  
(PREPARATO CON SALSA  
WORCESTER, UOVO,  
PARMIGIANO, SALE E PEPE)

SALSA BBQ



# MONTENERO BASSO

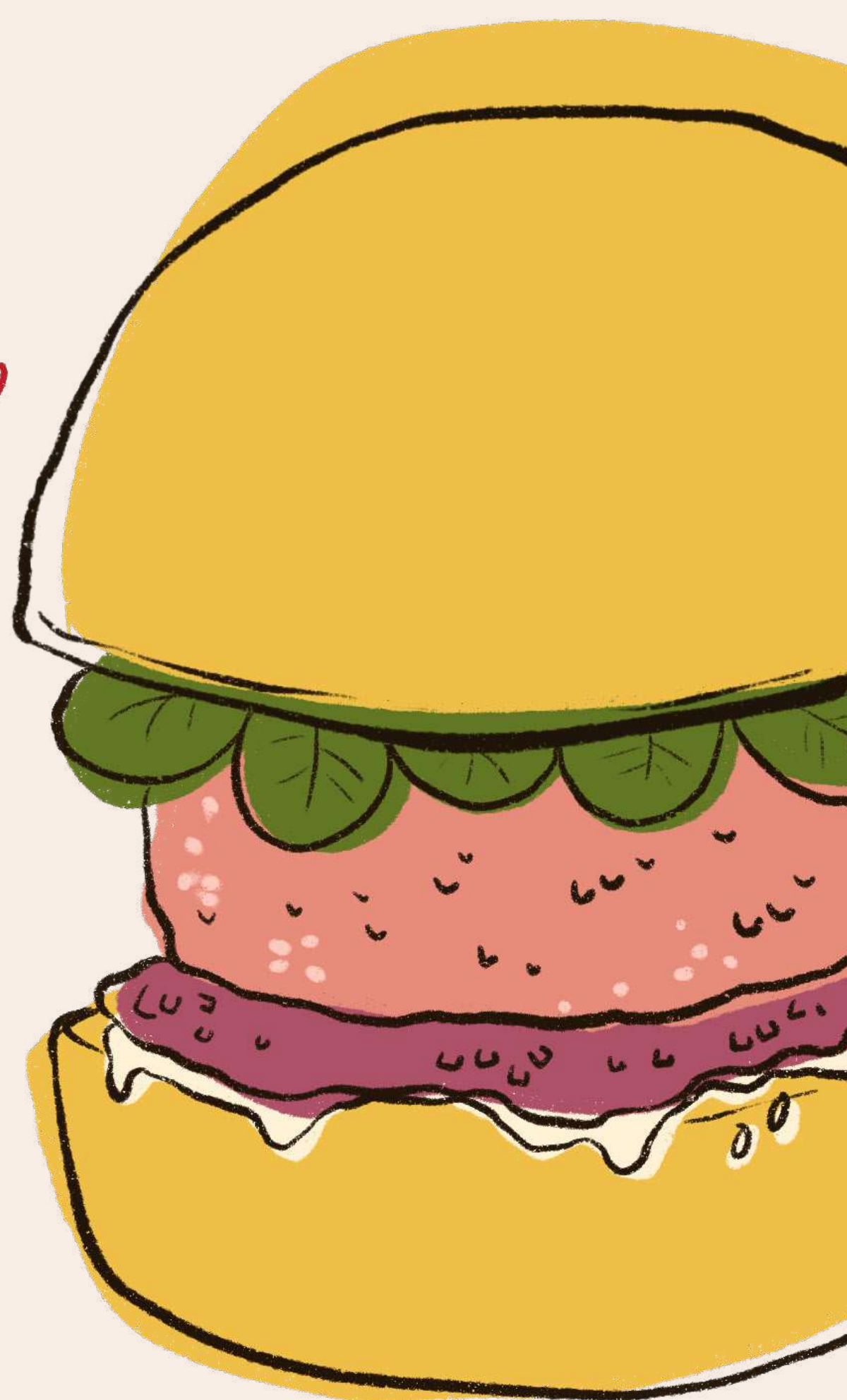
VALERIANA

13,50€

TARTARE DI COSCIA DI  
BOVINO BIOLOGICO DA 130GR  
TAGLIATA PUNTA DI COLTELLO,  
CONDITA CON LIMONE, OLIO EVO,  
SALE E PEPE

MARMELLATA DI  
CIPOLLE ROSSE

MAIONESE CON  
CAPPERI E SENAPE



# MONTENERO ALTO

SPUMA DI TARTUFO  
BIANCO E NERO

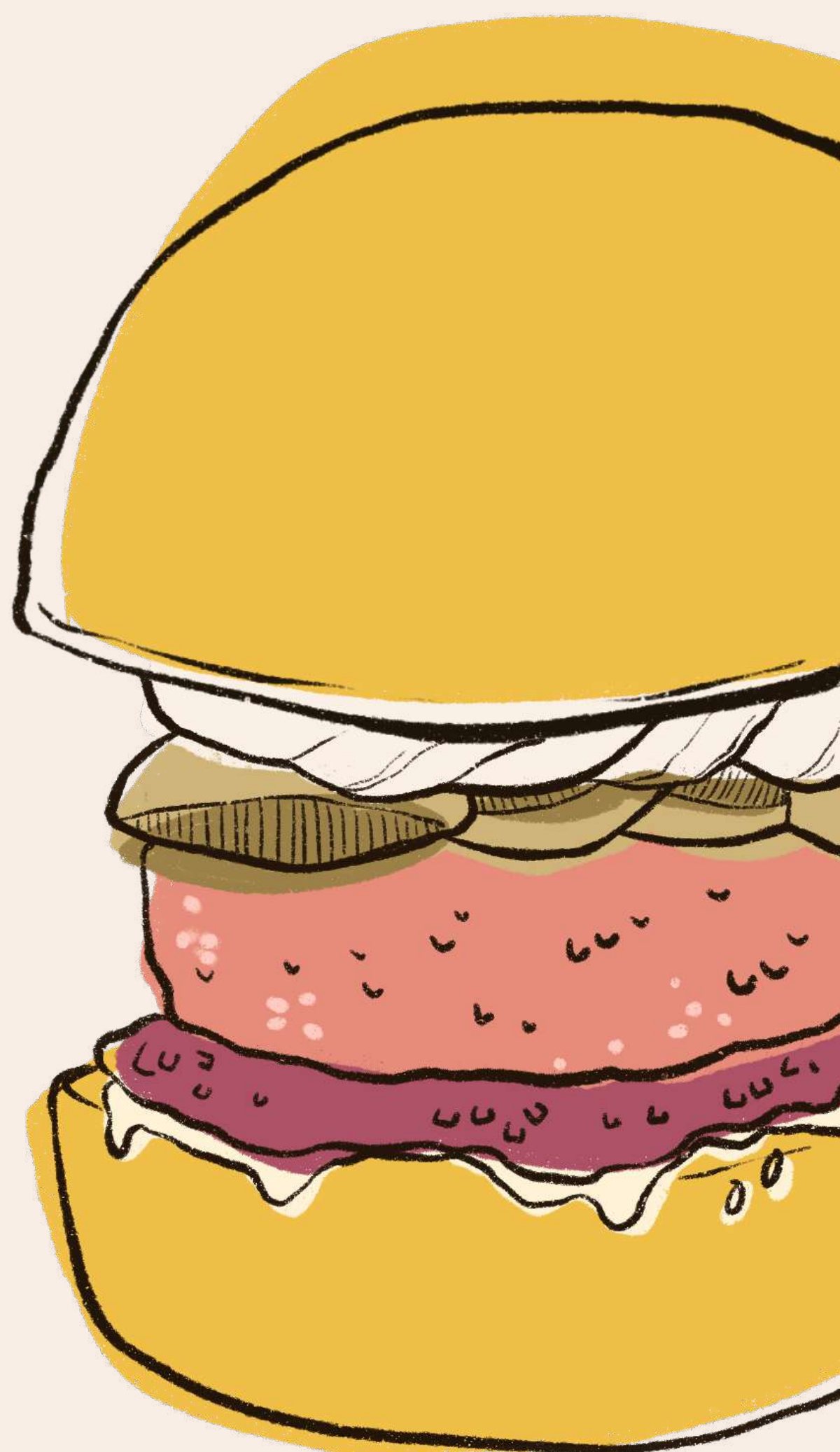
15,00€

FUNGHI PORCINI

TARTARE DI COSCIA DI  
BOVINO BIOLOGICO DA 130GR  
TAGLIATA PUNTA DI COLTELLO,  
CONDITA CON LIMONE, OLIO EVO,  
SALE E PEPE

MARMELLATA DI  
CIPOLLE ROSSE

MAIONESE CON  
CAPPERI E SENAPE



# SHANGAY

11,50€

SALSA GIULIA

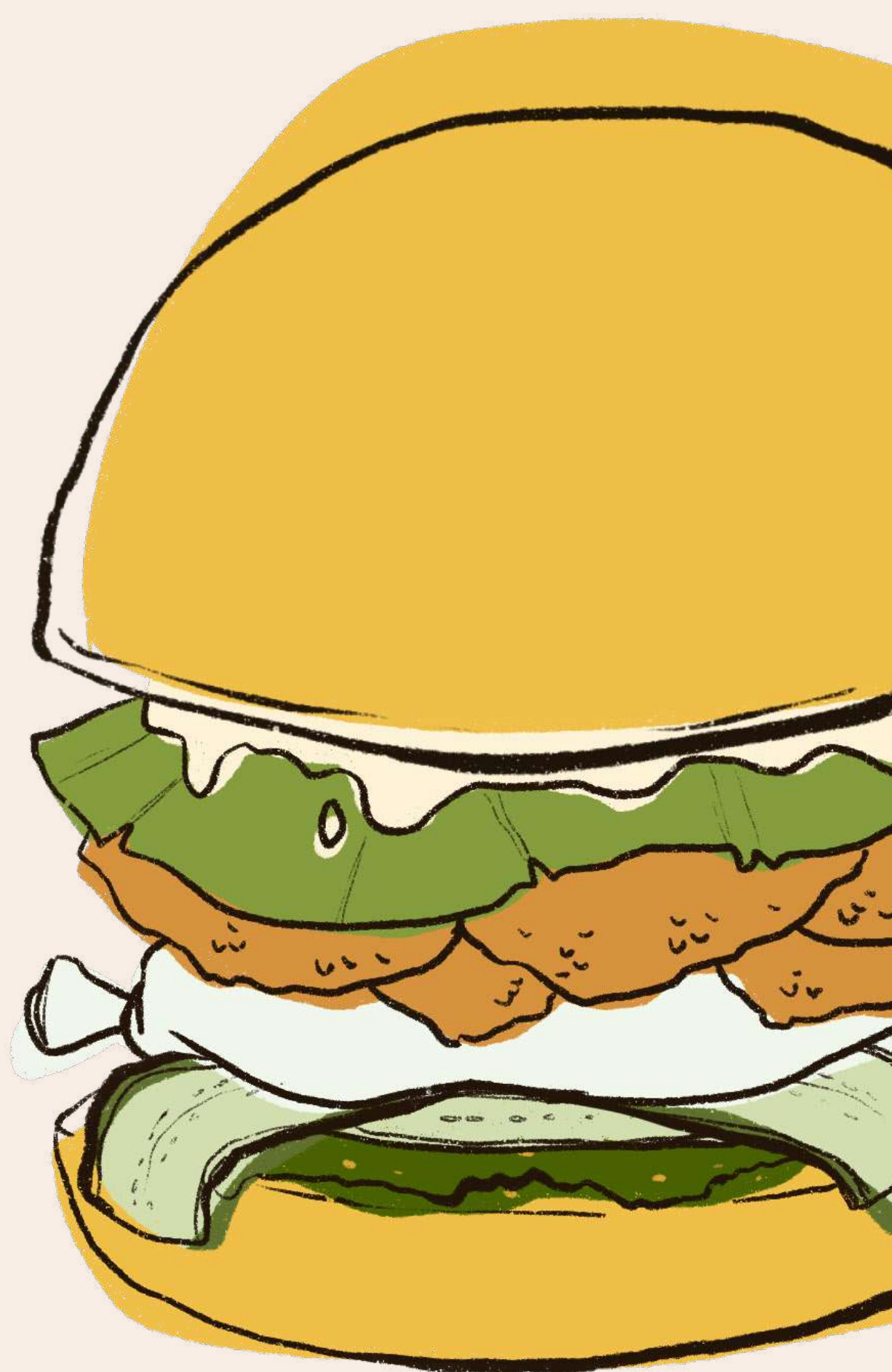
LATTUGHINO

STRACETTI DI POLLO  
BIOLOGICO MARINATI CON  
LIMONE E SALVIA, IMMERSI  
NELLO YOGURT E IMPANATI  
NEL PANKO

BURRATINA

ZUCCHINE GRIGLIATE  
E MESSE SOTT'OLIO EVO

PESTO DI PISTACCHIO

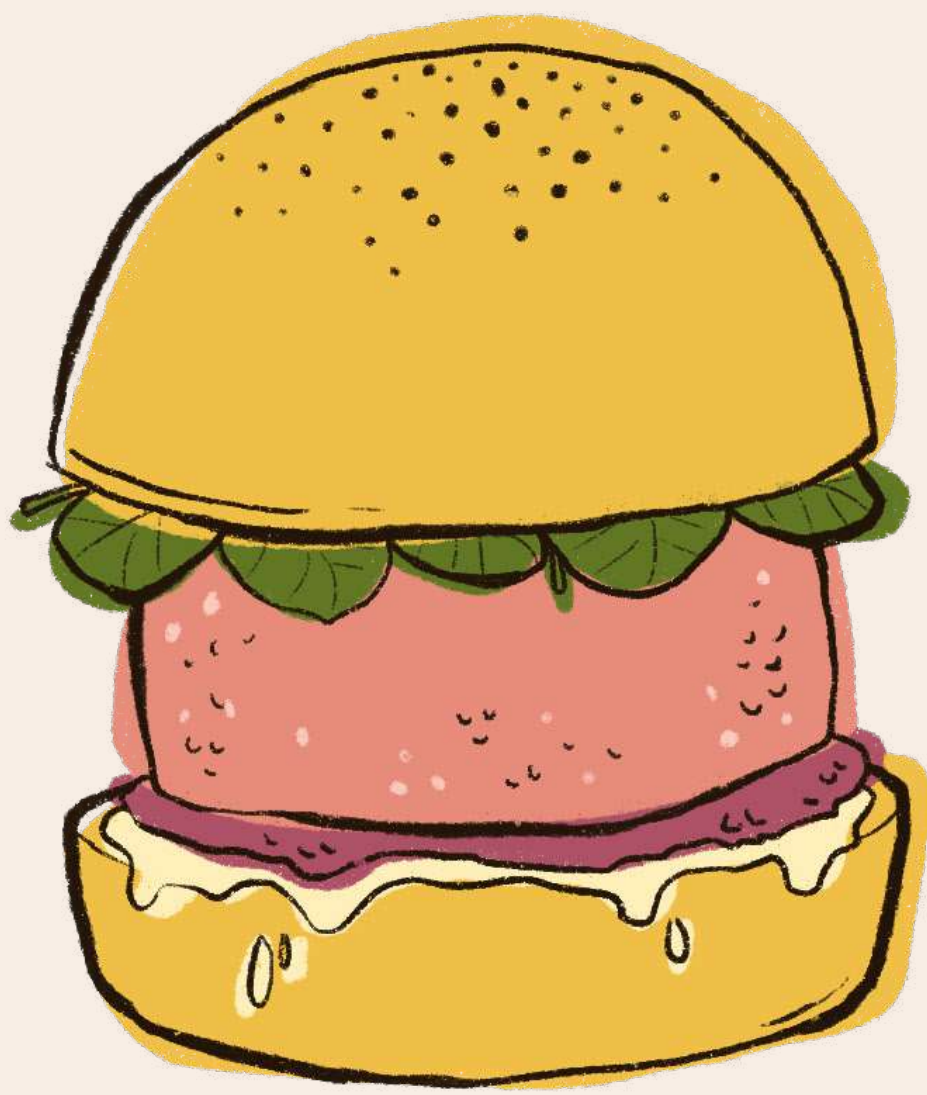


# TRE PONTI

16,00€

TRIS DI MINI BURGER:

- MINI VENEZIA (CON PANE AI SEMI DI SESAMO)
- MINI MONTENERO (CON PANE AI SEMI DI PAPAVERO)
- MINI SAN JACOPO (CON PANE AL LATTE)





# BURGER

di pesce 

12,50€

## POLPO BURGER

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

13,50€

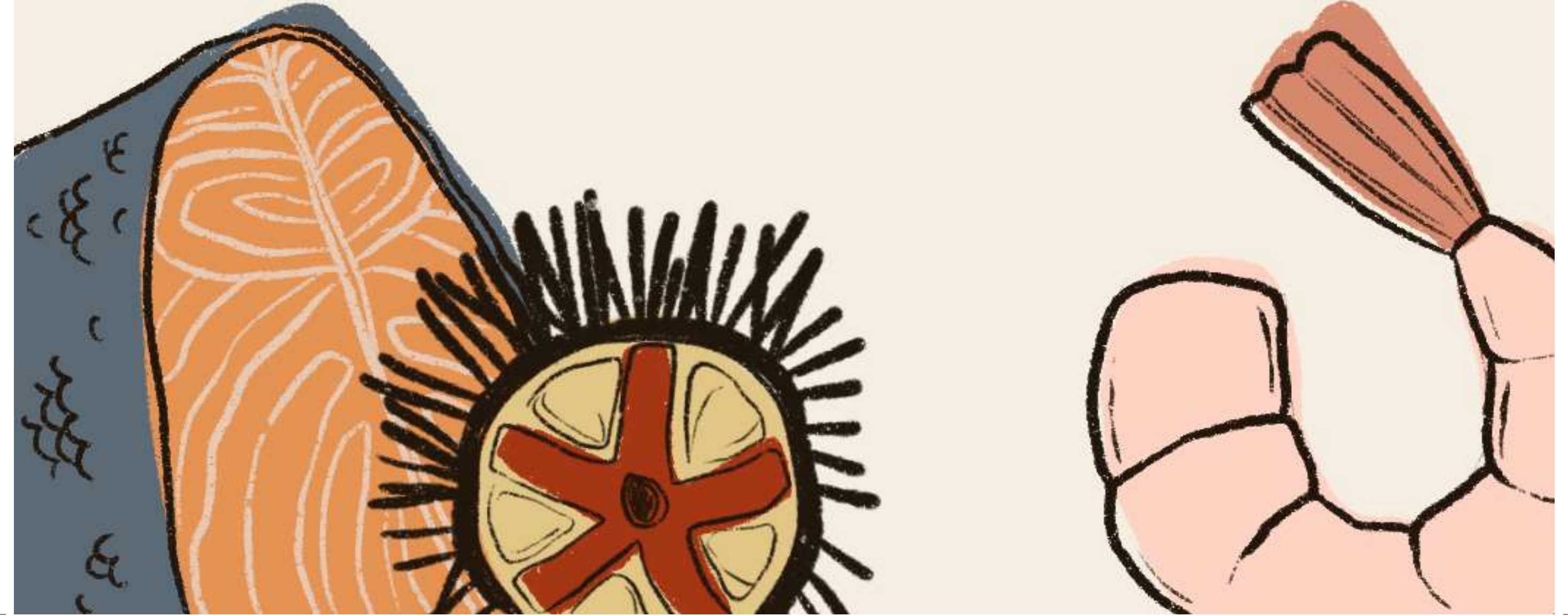
## CALIGNAIA

Pane al nero di seppia, tartare di salmone condita con una citronette al miso bianco, gamberi fritti al panko, avocado e maionese artigianale aromatizzata alla soia

13,50€

## CALA DEL LEONE

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





# VEGETARIANI E VEGANI

11,50€

## FABBRICOTTI

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

## BENCI

Burger veg con cavolo riccio, spinaci, broccoli, fiocchi d'avena e scalogno, burrata, peperoni, salsa gijon, rucola, maionese alla alla soia

## 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

## GORGONA SALAD

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





# BEYOND BURGER

## BEYOND#1

12,50€

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

13,50€

## BEYOND#2

Beyond Meat, melanzane grigliate e sott'olio evo, formaggio filante del piccolo caseificio Leoni, funghi porcini e spuma di tartufo bianco e nero

## BEYOND#3

13,50€

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





# FRITTURINE

## CASTELLACCIO

6€

Polpettine impanate e fritte con macinato di puro bovino biologico, pane, aromi buoni, servite con salsine ad hoc

## GABBRO

6€

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)

## PARRANA

6€

Jalapeño cheese, Camembert bites, Guacamole bites, Mozzarelle stick

## STRINGI STRINGI

8,50€

2 anelli di cipolla, 2 nuggets, 2 supplì, 2 jalapeno e 2 mozzarelline

## LIMONCINO

6€

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

## COLLINAIA

6€

Ricotta km0 impanata, servita con pesto di rucola e miele

## 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

## PATATE DOLCI

4€

- NUGGETS DI POLLO
- ONION RINGS
- JALAPEÑOS RIPIENI
- DI FORMAGGIO
- SUPPLI
- MOZZARELLA STICK

6€





# SALSINE E AGGIUNTE

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

PESTO DI PISTACCHIO - 1€: Granella di pistacchio, olio EVO, aglio

SPUMA DI TARTUFO - 1€

AVOCADO: Avocado, olio EVO, limone

DAVID: Salsa BBQ, maionese, pesto di rucola

GIJON: Olio di semi, latte, aglio

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



PESTO DI RUCOLA: Ricotta, rucola, olio EVO, noci

VERDE: Prezzemolo, mollica di pane, aceto di mele, aglio,  
peperoncino, capperi, olio EVO, uova

GIULIA: Yogurt naturale, maionese, panna da cucina, aceto di  
mele, zucchero di canna

MAIONESE ARTIGIANALE: Uova, olio di semi di mais, sale, limone

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



# BIBITE

## ***BIRRE 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
- Pedavena Chiara 5° - boccale medio € 5 - Boccale piccolo € 3
- Birrificio Vetra - IPA - 6,6° - bicchiere Teku € 6
- Birrificio Vetra Tripel - 7,7° - bicchiere Teku € 6

## ***BIRRE BOTTIGLIA 33 cl***

- Pedavena Chiara 5° € 4
- Pedavena Rossa 5,9° € 4
- Pedavena Superior (gluten free) 5° € 4
- Dolomiti Chiara (non filtrata) 5° € 4
- La 5 - 5,5% - chiara 5€
- Tangerine - 4,5% - chiara/ipa 5€
- Duck - 8% - rossa/belga 5€
- Isaac - 5% - blanche 5€
- Baladin Nazionale - 6% 5€
- Baladin Nazionale (gluten free) - 6% 5€

### ***BIRRE BOTTIGLIA 50 cl € 7***

- San Gabriel ambra rossa 5.5°
- San Gabriel bionda 5°
- San Gabriel hefe weisse 5°

### ***BIRRE BOTTIGLIA 75 cl € 12***

Birra Salento:

- "Pizzica" - Chiara - 5,2°
- "Taranta" - Ambrata - 6°

Birra Baladin:

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

Birrificio Olmaia:

- La 5 - Chiara - 5,5°
- La 9 - Ambrata - 6,5°
- Duck - Dark Strong ale - 8°
- BK - Stout - 6°
- Tangerine - Session Ipa - 4,5°

### ***SIDRO €6***

- Magners sidro Mela 57cl - 4,5°

### ***ACQUA***

- Wami lattina 0,44 € 1,5
- Wami vetro 0,75 € 2

## ***BIBITE***

- Estathé vetro 0,25 € 2,5
- Coca Cola vetro 0,33 € 3,5
- Coca Cola zero vetro 0,33 € 3,5
- Coca Cola vetro 1L € 6
- Spuma vetro 1L € 5
- Coca Cola plastica 1,5L € 5
- Coca Cola zero plastica 1,5L € 5

Galvanina 100% bio: € 3,5

- Aranciata
- Limonata
- Chinotto
- Tè freddo

## ***SUCCHI FRUTTA BIO € 3***

- DiFrutta 20cl

## ***VINI***

- Morellino Scansano docg Famiglia Falorni € 16
- Bolgheri Rosso doc Rebuco Poggio Tramonti € 25
- Chianti docg Poggio Capponi € 13
- Rosso Monte Pulciano doc Godiolo € 18
- Vermentino Toscano Micante Bio € 14

## ***BOLLICINE***

- Prosecco doc Treviso L'Anteao € 15
- Franciacorta Anniversario Blanc de Blanc Bersi Serlini € 35