

BORGO BURGER FOOD COURT



Menu

COPERTO 2,00€

TAPAS



EDAMAME AOP

baccelli di soia salati con aglio,
olio evo e peperoncino

4€



TOFU, WAKAME E SESAMO BIANCO

morbido tofu fresco servito in una
salsa ponzu, goma wakame e semi di
sesamo bianco

4€



TARTARE DI SALMONE AL MISO BIANCO

tartare di salmone fresco condita con
una citronette al miso bianco e cipollotto
fresco

7€

GYOZA

ravioli ripieni rosolati sulla piastra (5pz)



TRADIZIONALI

maiale e cavolo cappuccio

6€



CROSTACEI

gamberi, scampi e cavolo cappuccio

7€



VEGETARIANI

ceci, zenzero, porri, aglio e cipolle bianche

5€



TARTUFO

patate, cipollotti e tartufo

7€

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

DIMENSIONE



REGULAR
2 PROTEINE

10,90€



LARGE
3 PROTEINE

12,90€

BASI

(MAX 1)



RISO



QUINOA



INSALATA



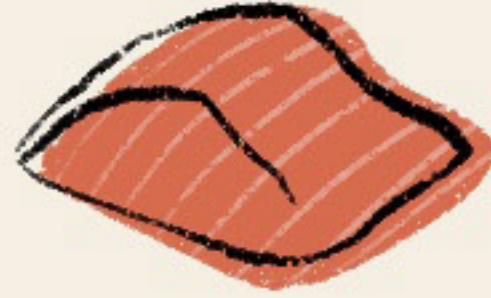
RISO NERO

PROTEINE

+ 3,00€ EXTRA



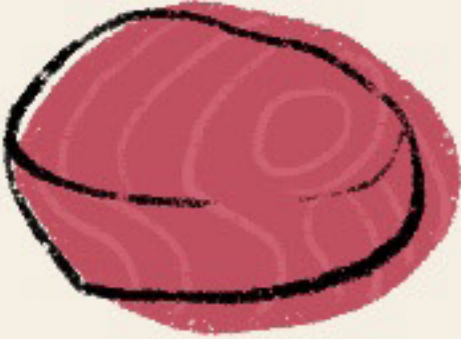
PETTO DI
POLLO



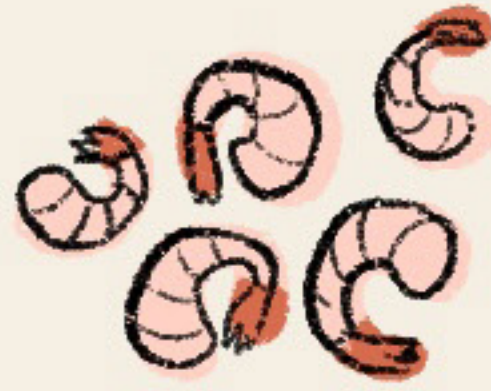
SALMONE



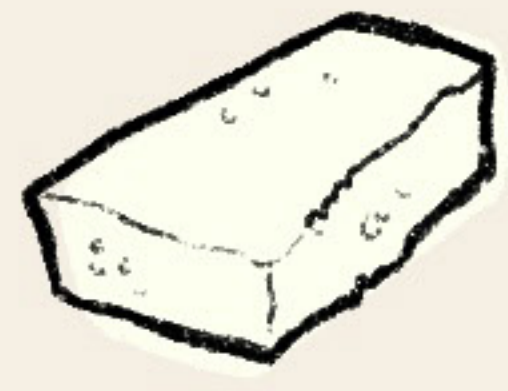
SALMONE
MARINATO



TONNO



GAMBERI



FETA



TONNO
SOTT'OLIO



POLPO



TOFU



PETTO DI
ANATRA



UOVO

CONDIMENTI

(MAX 4) + 0,50€ EXTRA



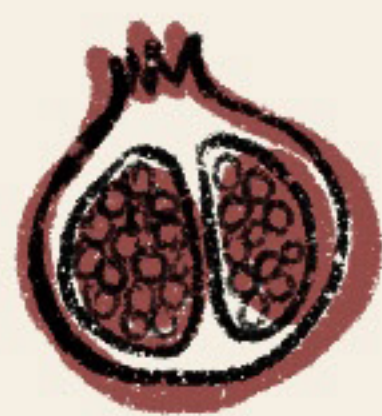
EDAMAME



AVOCADO ↘
+0,50€



CETRIOLO



MELAGRANA ↘
+0,50€



POMODORINO



GOMA WAKAME ↘
+0,50€



CAVOLO
VIOLA



PHILADELPHIA



CIPOLLA
ROSSA



MAIS



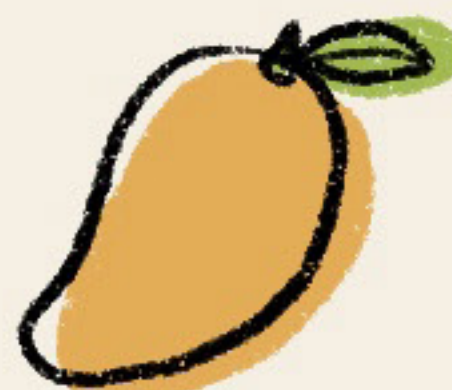
OLIVE



CAROTE



CECI



MANGO ↘
+0,50€

TOPPINGS

(MAX 1)
+ 0,50€ EXTRA



ARACHIDI



CIPOLLA
CROCCANTE



MANDORLE



CAVOLO NERO
CRUNCHY



WASABI
PEAS



ALGA
NORI

SALSE

(MAX 1)
+ 0,50€ EXTRA

- OLIO EVO
- MAIONESE
- TERIAKI
- ACETO BALSAMICO
- MAIONESE PICCANTE
- MAIONESE AL TARTUFO
- BISQUE DI GAMBERI
- MISO BIANCO
- OLIO PICCANTE
- SOIA
- PONZU

SEMI

(MAX 1)
+ 0,50€ EXTRA

- SESAMO NERO
- SESAMO BIANCO
- ZUCCA

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

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