

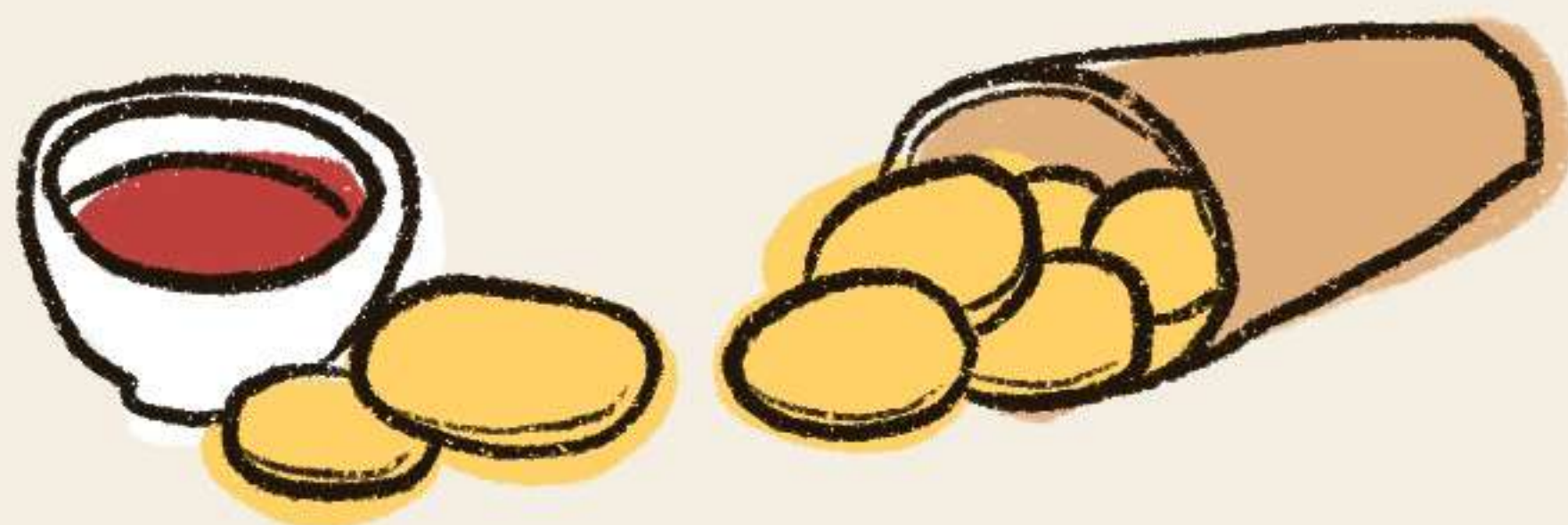
BORGO BURGER FOOD COURT



Menu

COPERTO 2,00€

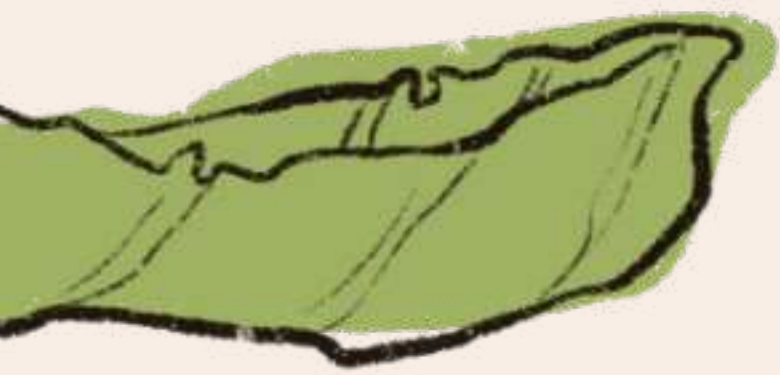
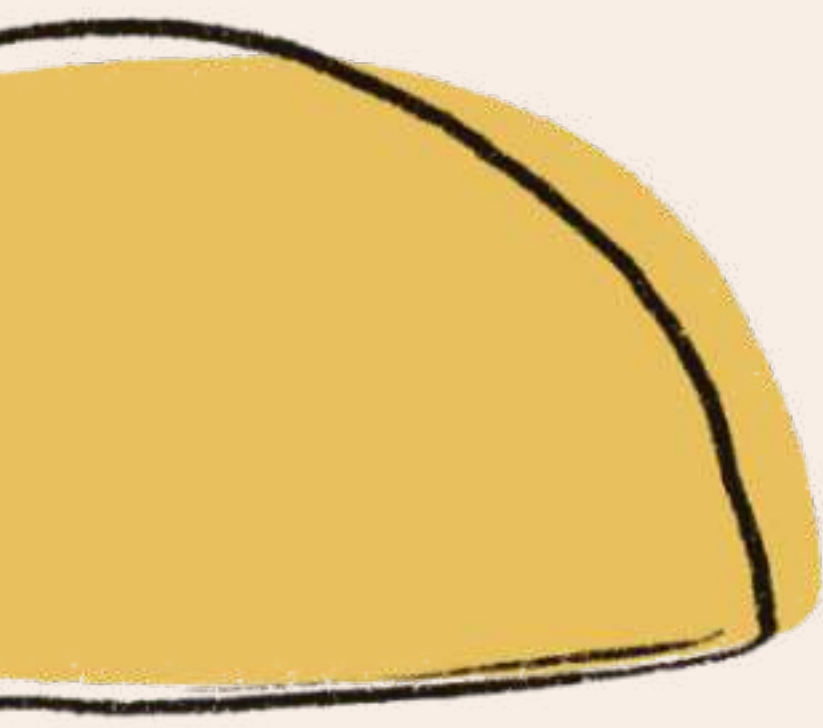
TUTTI I PANINI
SONO SERVITI
CON UNA
PORZIONE DI
PATATINE FRITTE



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

alcuni dei nostri alimenti presentano allergeni, pertanto se hai un'allergia 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

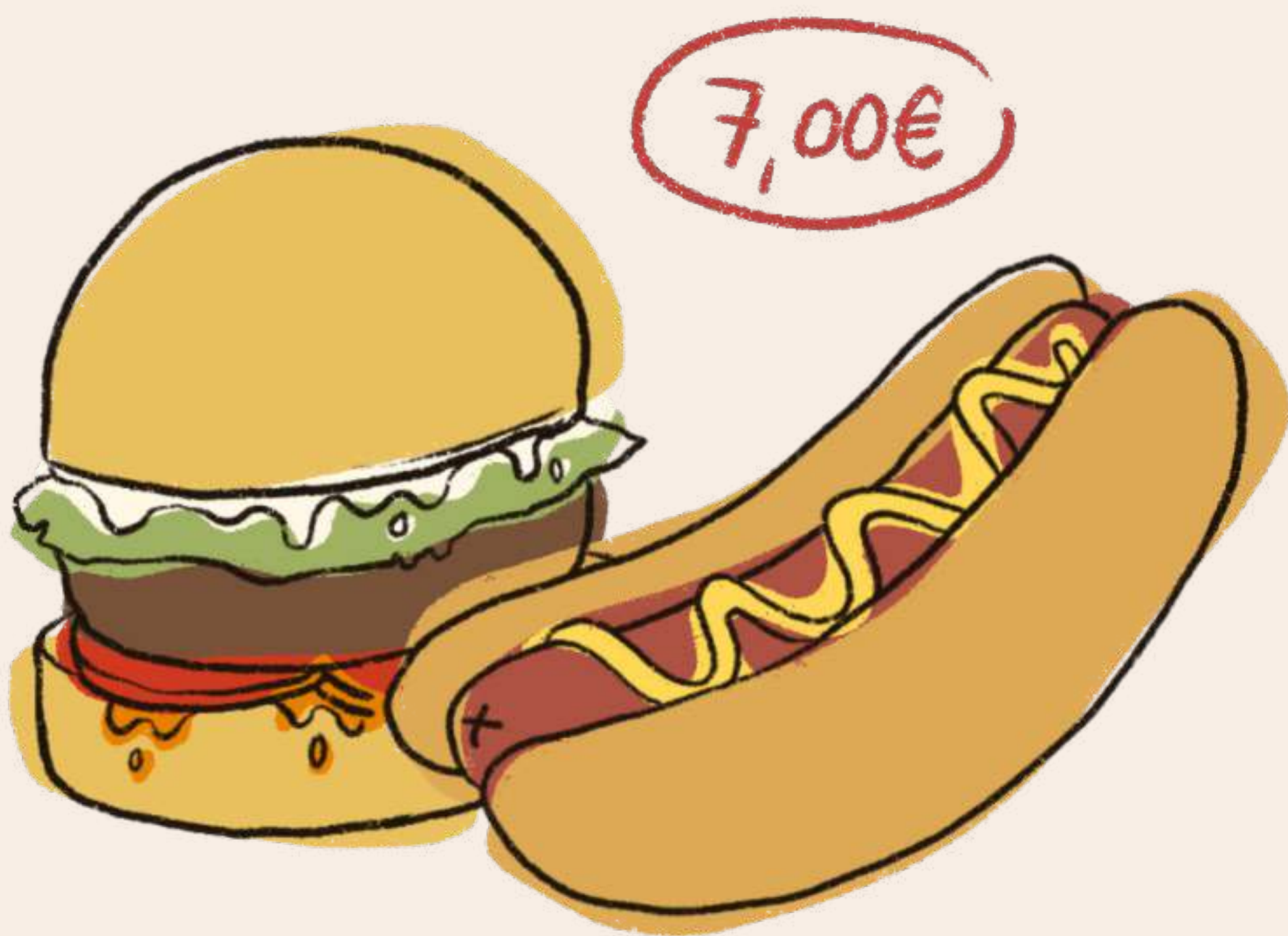
HAMBURGER DA 100 GR DI PURO BOVINO BIOLOGICO CON POMODORO, LATTUGA, FORMAGGIO DEL PICCOLO CASEIFICIO LEONI E SALSE A SCELTA*

BIMBO CHICKEN

COTOLETTA DA 100 GR DI POLLO, INSALATA, POMODORI 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

DICEMBRE 2022



- Tagliata di controfiletto di puro bovino biologico della Macelleria Fulceri
- Crema di formaggio Sasso Nero (con latte 100% dell'Alto Adige proveniente dai masi di montagna)
- Rucola
- Marmellata di lardo e cipolle bianche
- Melanzane grigliate e messe sotto olio evo

15,50€



VARIANTE VEG

 **La Bottega**
CAMPAGNA AMICA
Livorno

- Veg burger con fagioli rossi di Lucca e fichi secchi
- Pesto barbe rosse e nocciole IGT
- Pomodori secchi
- Pecorino (o formaggio a pasta dura bello salato)
- Marmellata di cipolle
- Radicchio rosso

12,50€

L'AMERICA SECONDO BORGIO BURGER



13,50€

SMASHED BURGER

- Doppio Hamburger da 100gr l'uno di puro Bovino Biologico ben cotto
- Potato Bun del panificio Steric scaldato sulla piastra
- Salsa Borgo Burger
- Doppio Cheddar
- Bacon prodotto artigianalmente dalla Macelleria Fulceri
- Lattughino
- Pomodori
- Maionese



13,50€

JUICY LUCY

- Doppio Hamburger da 100gr l'uno di puro Bovino Biologico ben cotto
- Nido di cipolla
- Peperoni arrostiti e insaporiti
- Salsa Gijon
- Salsa BBQ

SAN MARCO

11,50€

BURRATINA AFFUMICATA
MURGELLA

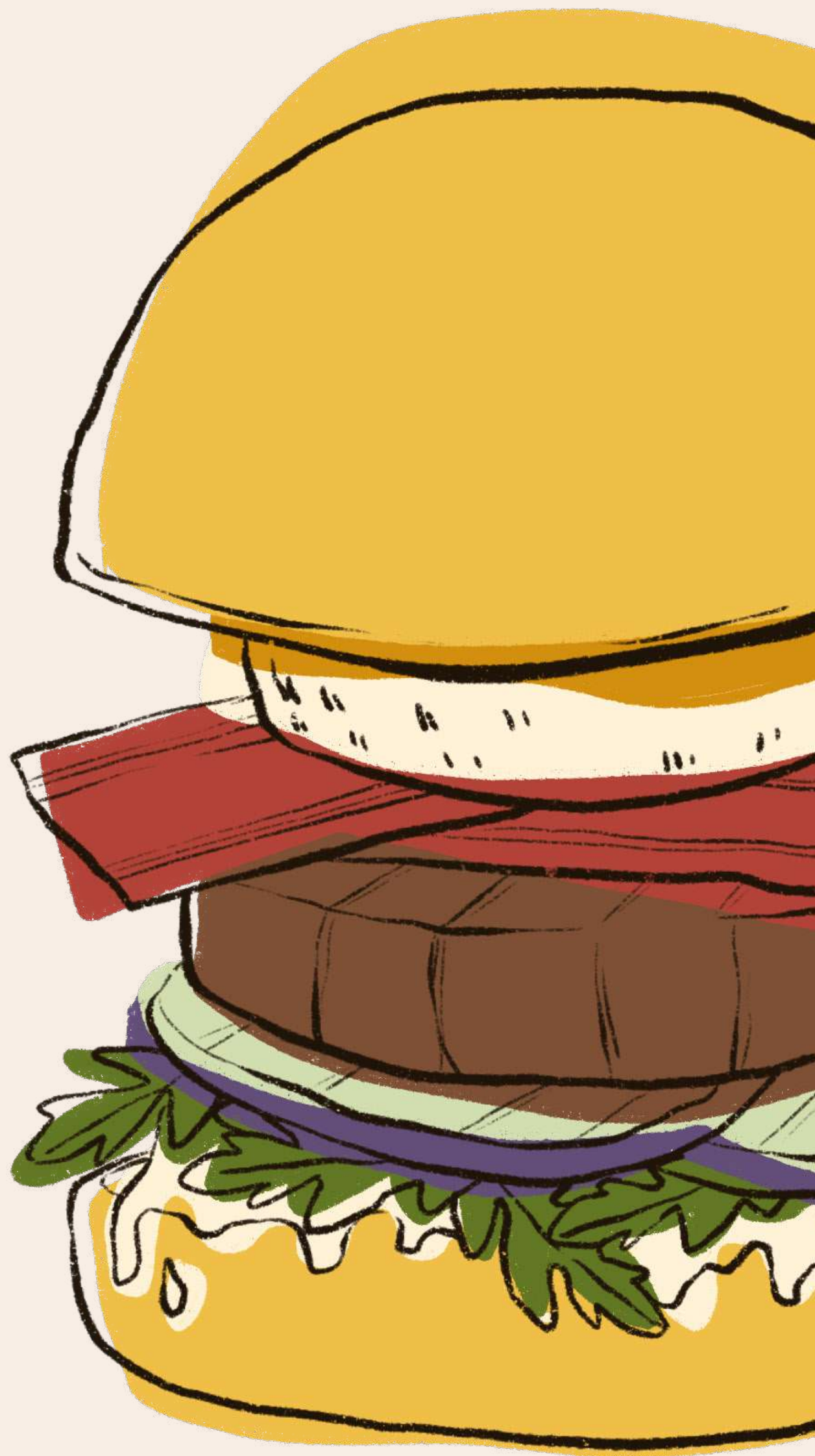
BACON CROCCANTE

HAMBURGER DA 130 GR
DI PURA CINTA BIOLOGICA

MELANZANE GRIGLIATE
E SOTT'OLIO EVO

RUCOLA

MAIONESE ARTIGIANALE



SAN JACOPO

11,50€

CREMA DI AVOCADO

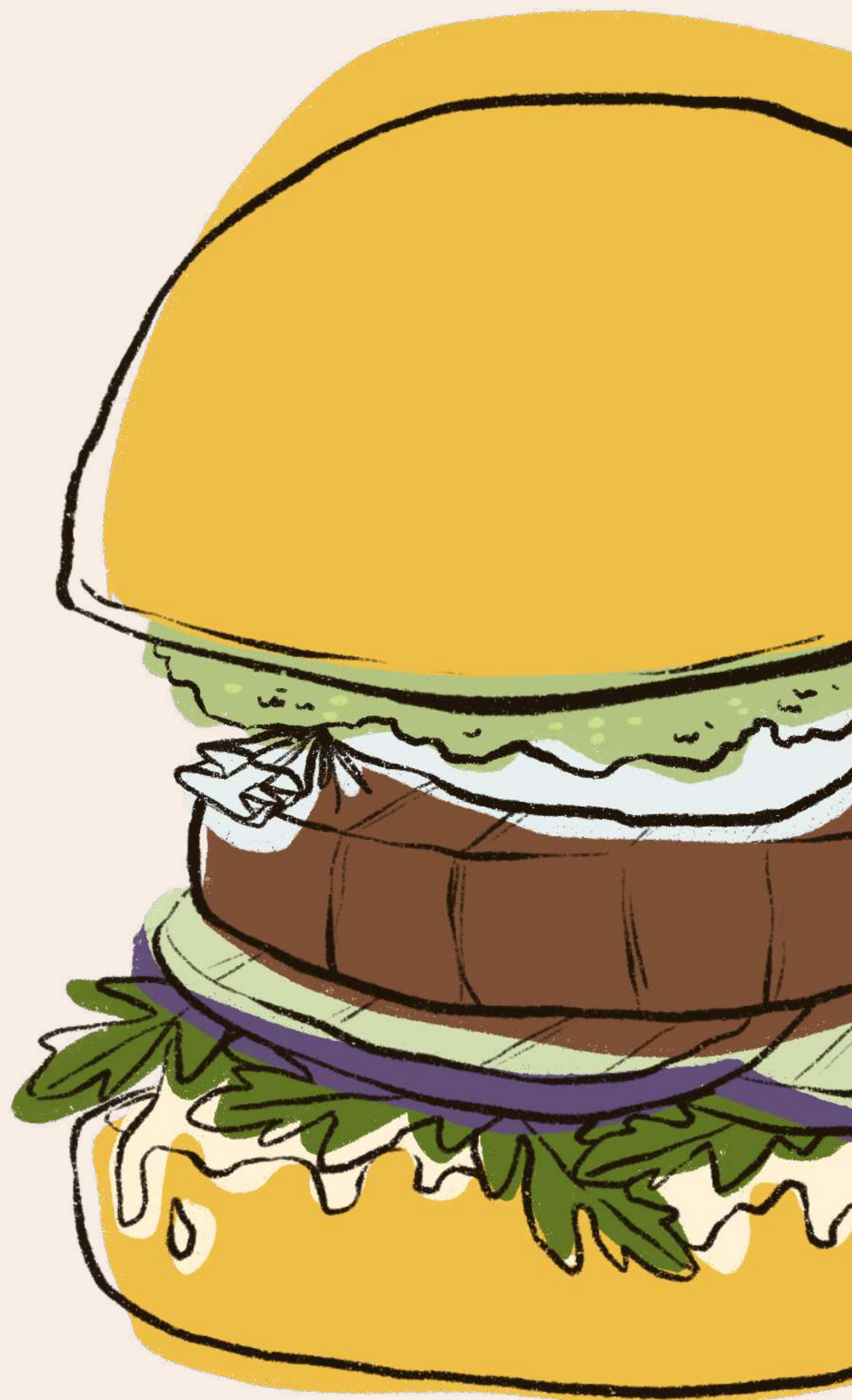
BURRATINA DEL PICCOLO
CASEIFICIO LEONI

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

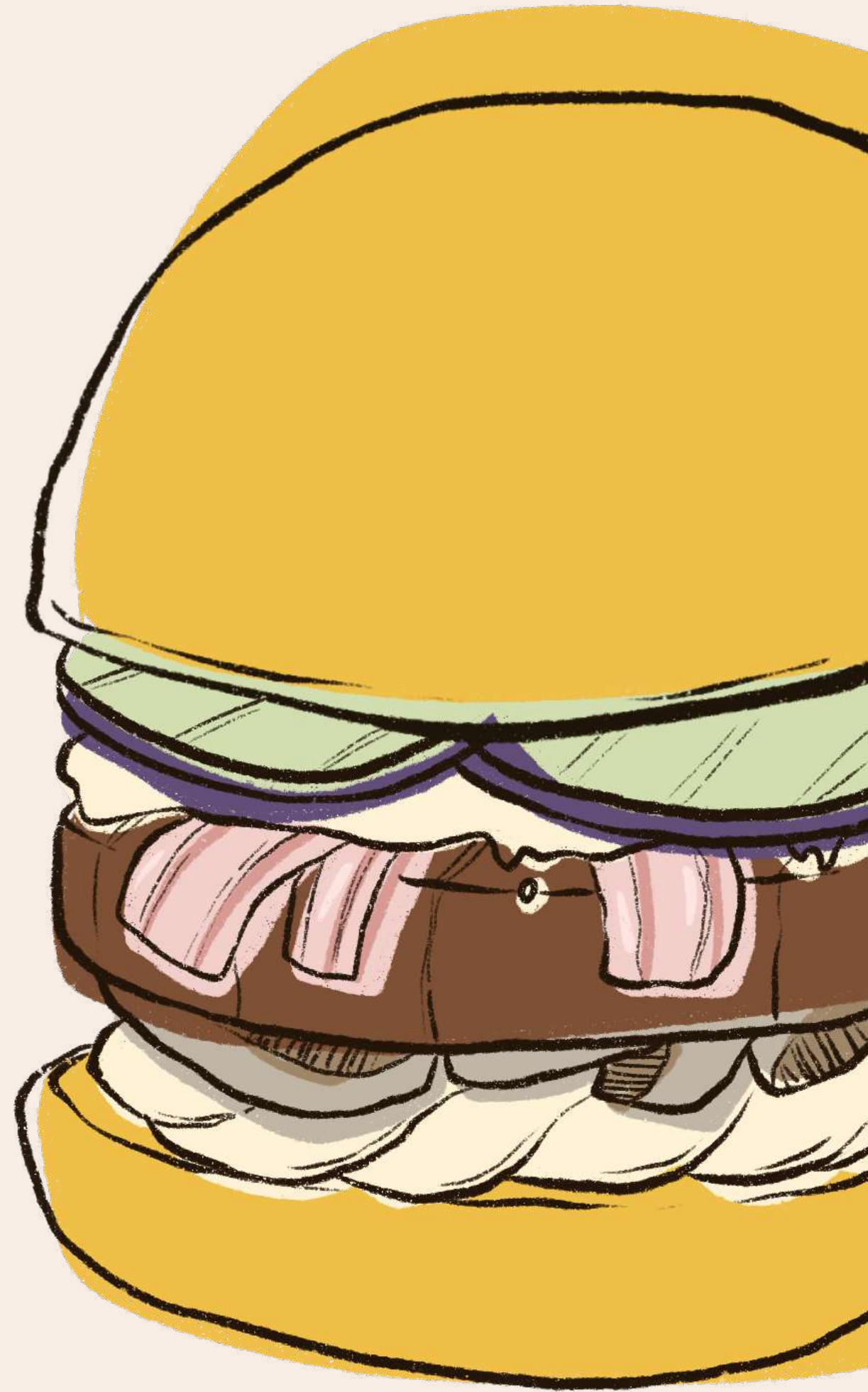
FORMAGGIO FILANTE DEL
PICCOLO CASEIFICIO LEONI

LARDO DI COLONNATA IGP

HAMBURGER DA 130 GR
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

FUNGHI PORCINI

SPUMA DI TARTUFO
BIANCO E NERO



BORGO

13,50€

SALSA BBQ

RADICCHIO

HAMBURGER DA 130 GR
DI PURA CINTA BIOLOGICA

BIETOLE

BACON CROCCANTE

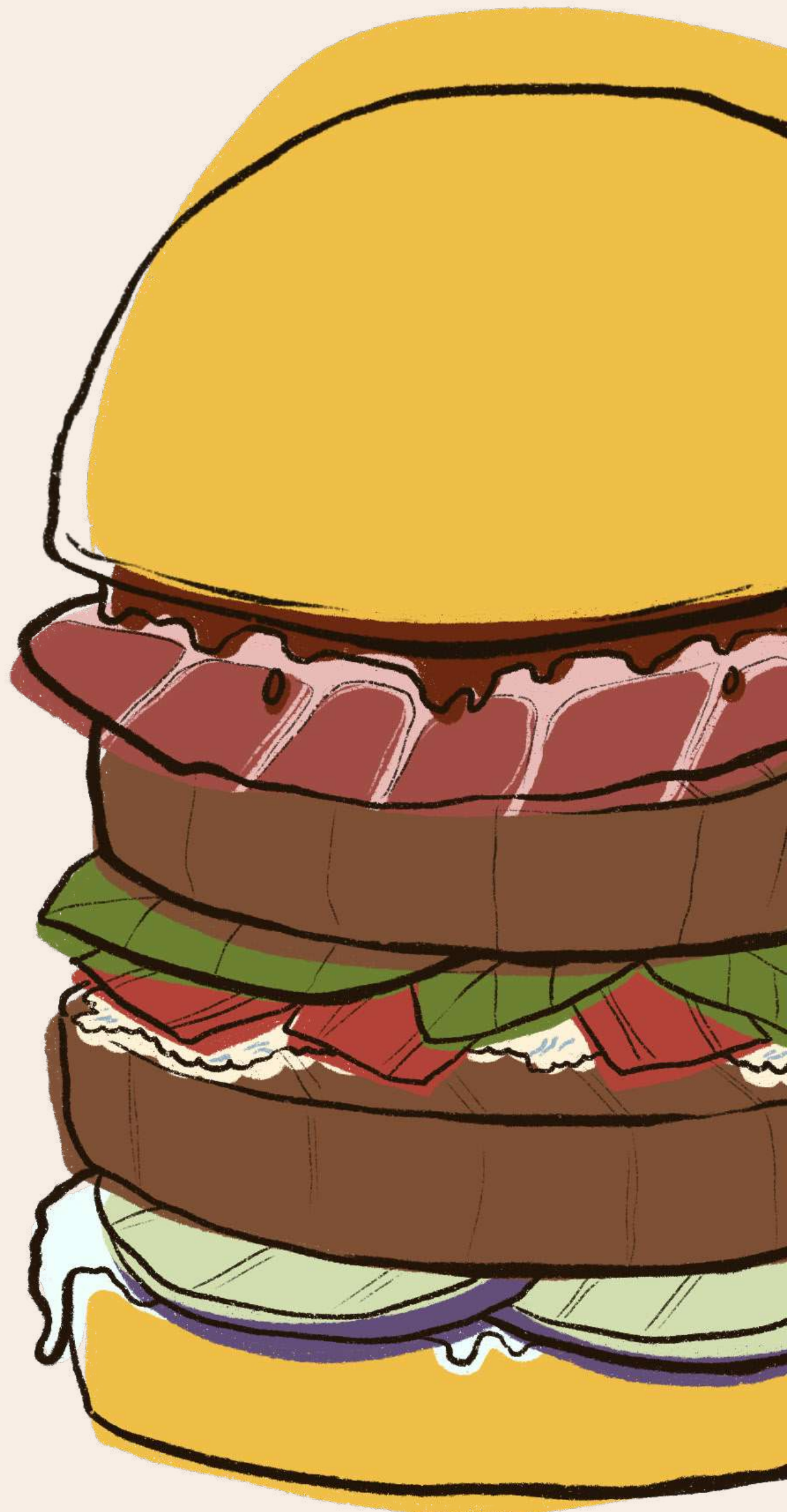
GORGONZOLA

HAMBURGER DA 130 GR
DI PURO BOVINO BIOLOGICO

CIPOLLA SALTATA

MELANZANE GRIGLIATE E
MESSE SOTT'OLIO EVO

SALSA GIJON



MONTENERO BASSO

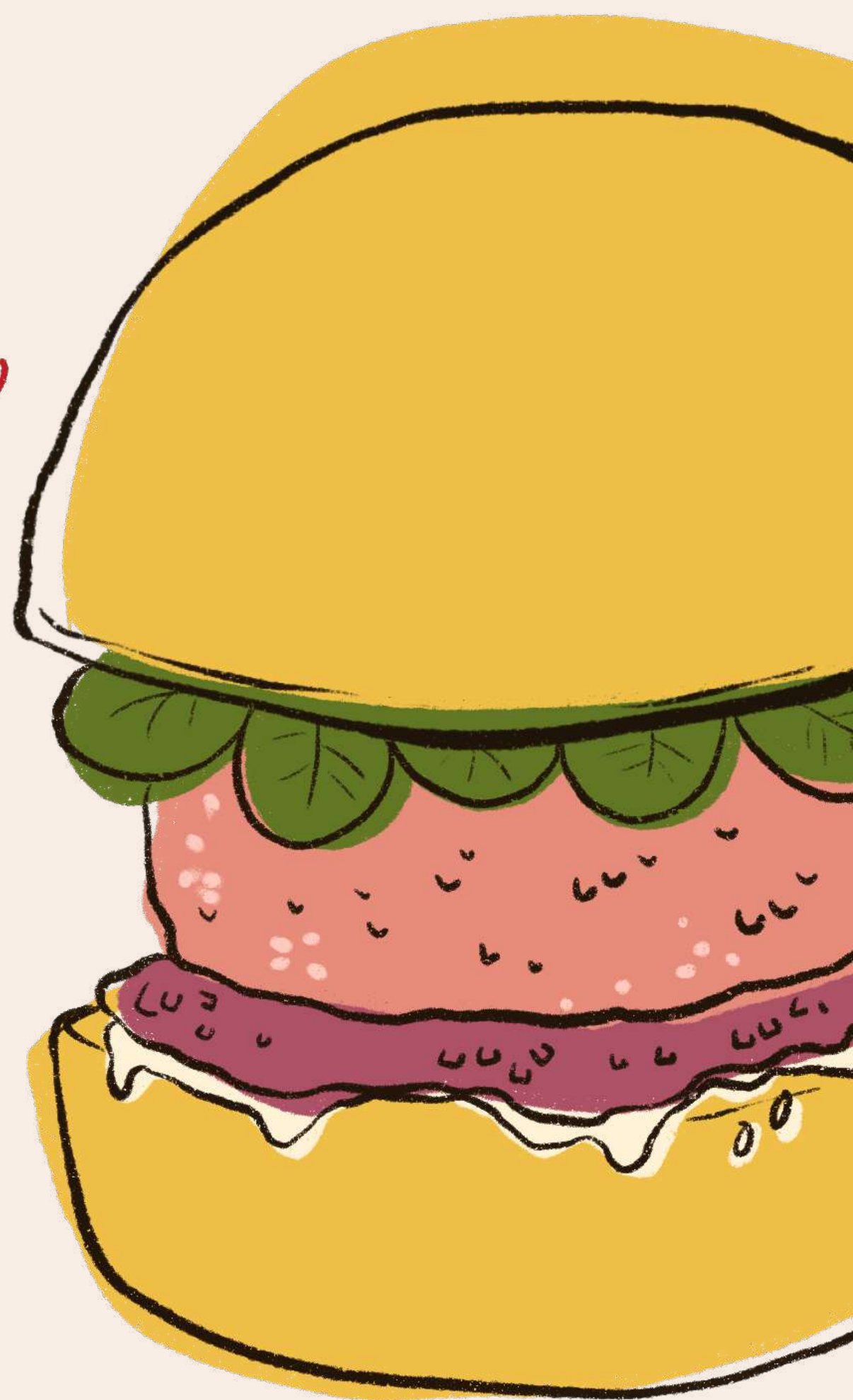
LATTUGHINO

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

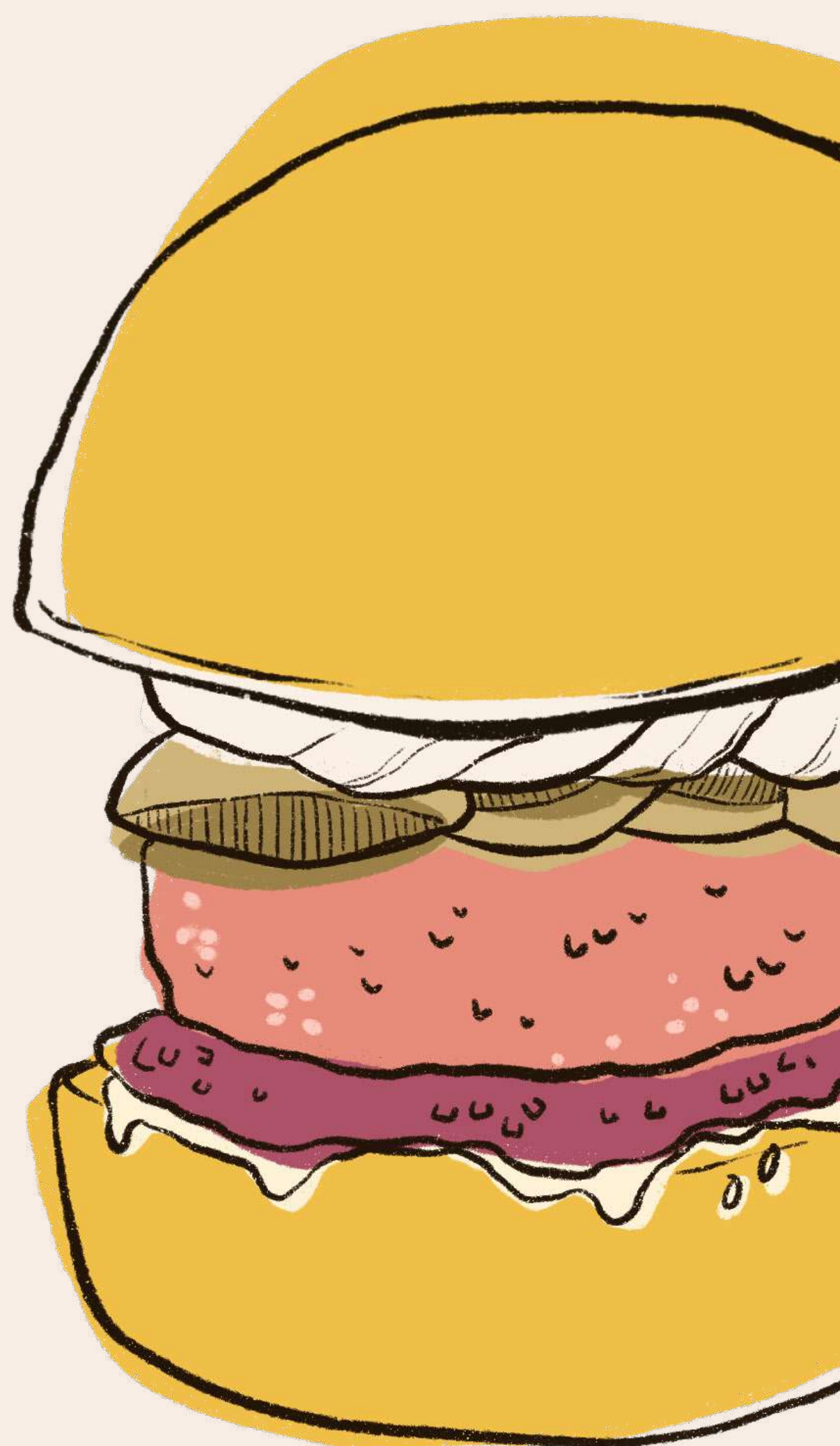
15,00€

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

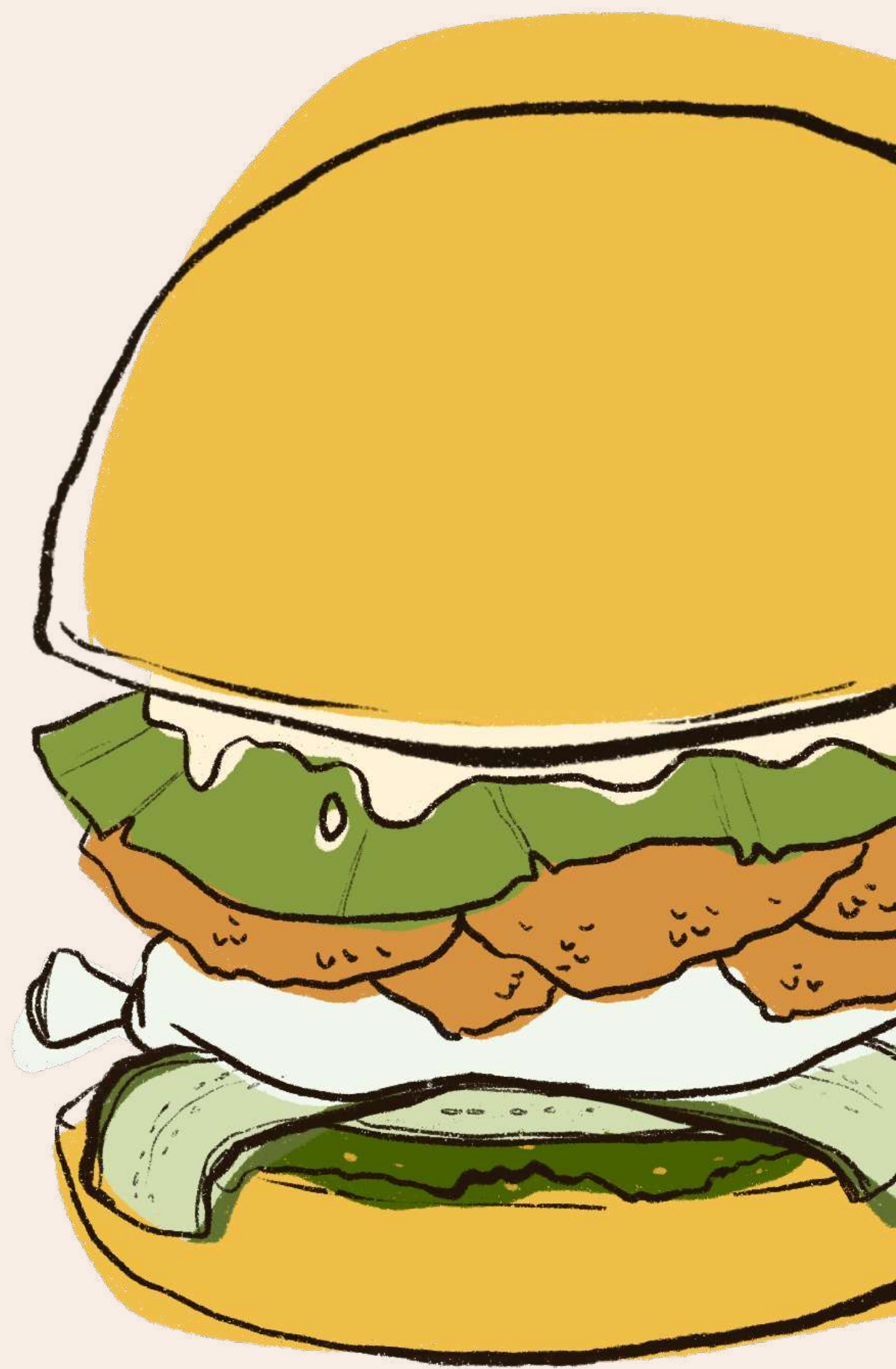
LATTUGHINO

STRACCETTI 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

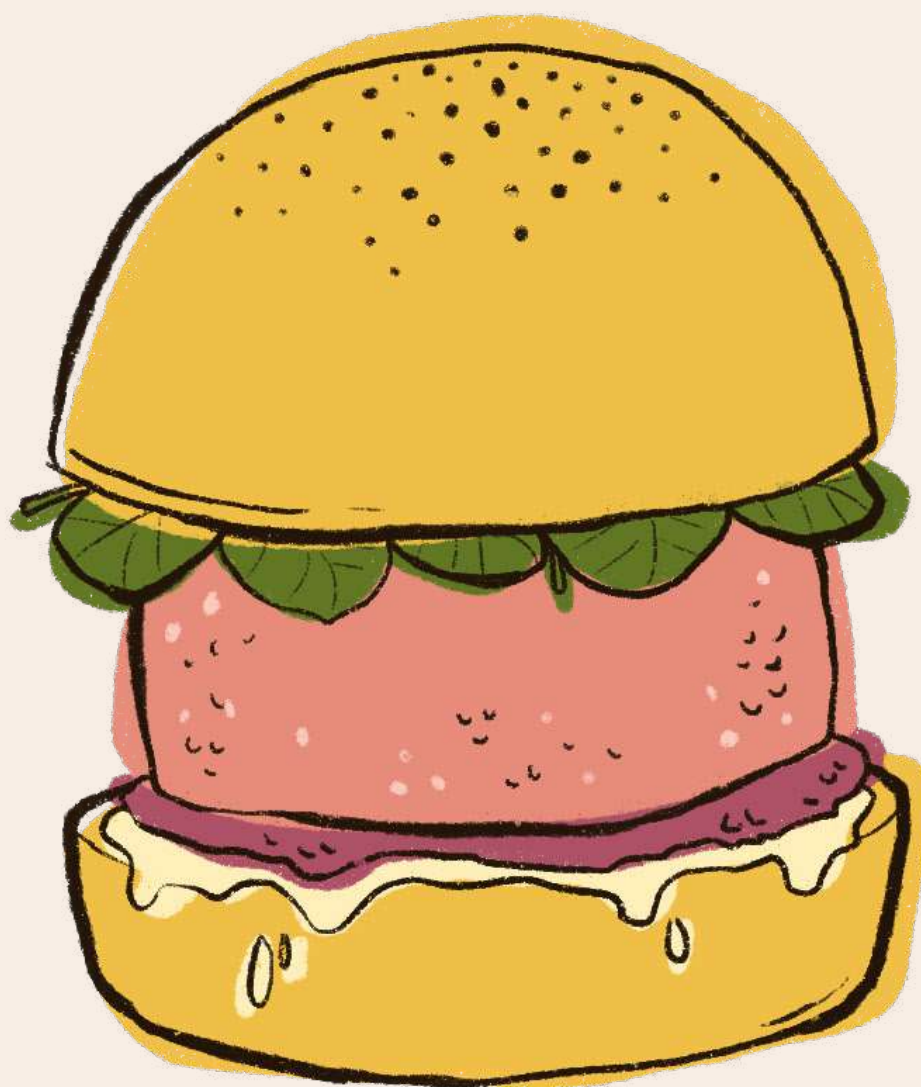
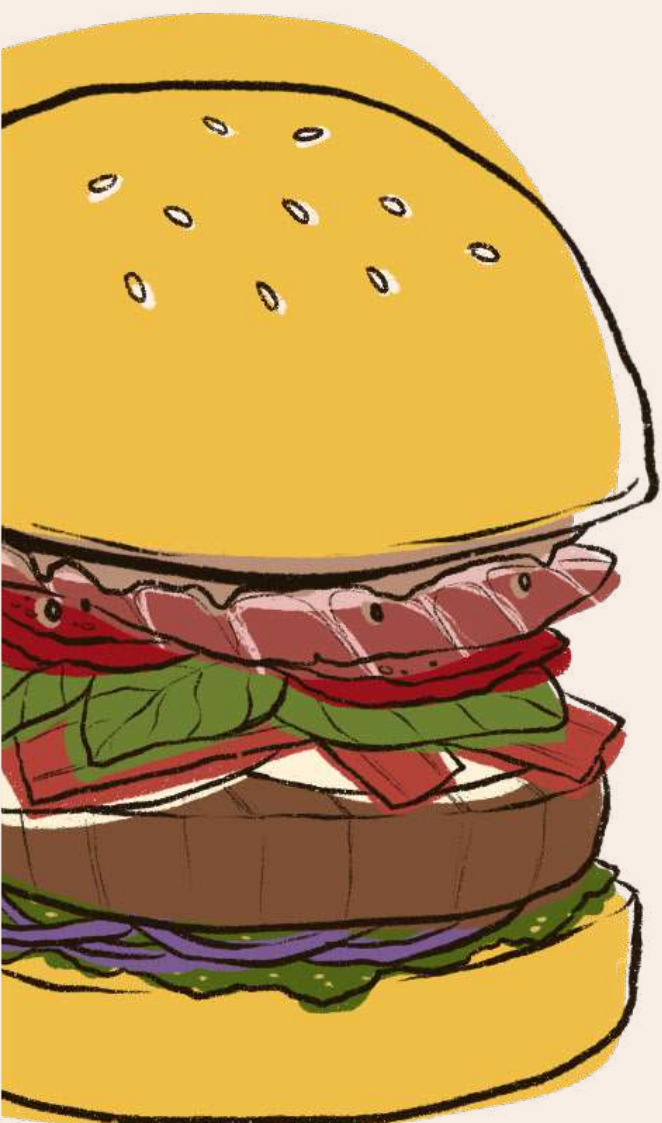


TRE PONTI

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 

POLPO BURGER

12,50€

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

CALIGNAIA

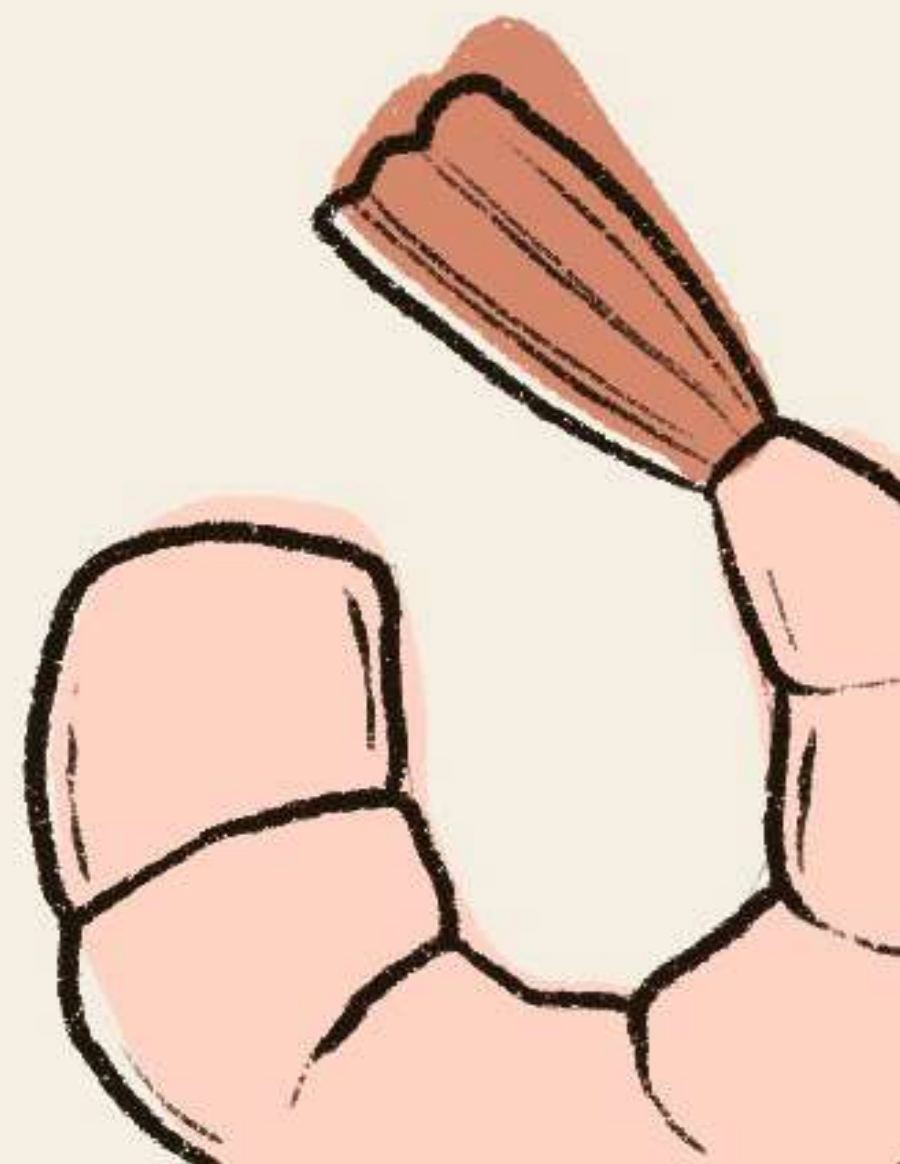
13,50€

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

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





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

7€

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

7€

Jalapeño cheese, Camembert bites, Guacamole bites, Mozzarelle stick

STRINGI STRINGI

8,50€

2 anelli di cipolla, 2 nuggets, 2 pulled pork bites
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

SCOPAIA

7€

Pulled pork bites, fagiolini in pastella e hot habanero nuggets

PATATE DOLCI

5€

- NUGGETS DI POLLO
- ONION RINGS
- JALAPEÑOS RIPIENI
- DI FORMAGGIO
- PULLED PORK BITES
- 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