

BORGO BURGER

MENÙ



SCORRI IN BASSO
PER INIZIARE



PANINO DEL MESE

DICEMBRE 2023



- Hamburger da 130g di pura Cinta Senese
- Uovo di Parisi
- Spuma al tartufo bianco e nero
- Funghi porcini
- Rapini

PREZZO - 15,00€

COPERTO 2€

TUTTI I PANINI SONO SERVITI CON UNA PORZIONE DI PATATINE FRITTE
OGNI PANINO È DISPONIBILE ANCHE AL PIATTO - SALSE KETCHUP/MAIO/BBQ SENZA ALCUN SOVRAPPREZZO



HAMBURGER GOURMET

MANZO (BIOLOGICO)

10,5€ - IL CROCCANTE • hamburger da 130g di puro Bovino Biologico con bacon croccante, formaggio filante, pomodoro, lattughino, cipolla con salse a scelta (ketchup/maio/bbq) [1, 5, 13]

11,5€ - ARDENZA • Hamburger da 130 g di puro Bovino Biologico con spuma di tartufo bianco e nero, Lardo di Colonnata IGP, formaggio Filante, funghi porcini, melanzane grigliate e messe sotto olio evo [1, 5, 13]

11,5€ - PICCHIANTI • Hamburger da 130 g di puro Bovino Biologico con salsa Lo Hermida (piccante), scamorza affumicata, peperoni arrostiti e insaporiti, bacon croccante, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, lattughino, pomodoro, maio alla senape [1, 5, 6, 13]

CINTA SENESE (SUINO)

11,5€ - MAGENTA • Hamburger da 130g di pura Cinta Biologica con marmellata di cipolle bianche, bacon croccante, peperoni arrostiti e insaporiti, salsa bbq [1, 5, 13]

11,5€ - SAN JACOPO • Hamburger da 130 g di pura Cinta Biologica con burratina, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, rucola, crema di avocado, maio artigianale [1, 5, 9, 13]

11,5€ - SAN MARCO • Hamburger da 130 g di pura Cinta Biologica con burratina affumicata, bacon croccante, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, rucola, maio artigianale [1, 5, 9, 13]

MAXI

13,5€ - BORGO • Doppio hamburger composto da 130 g di pura Cinta Biologica e da 130 g di puro Bovino Biologico con gorgonzola, melanzane e zucchine grigliate e messe sotto olio evo, radicchio rosso, cipolla saltata, bacon croccante, salsa Gijon, salsa bbq [1, 5, 13]

POLLO

11,5€ - SHANGAY • Straccetti di pollo biologico marinati con limone/salvia e impanati nel panko, salsa Giulia, lattughino, burratina, zucchine grigliate e messe sotto olio evo, pesto di pistacchio [1, 2, 5, 13]

11,5€ - COREA • Straccetti di pollo biologico marinati con limone/salvia grigliati, lattughino, crema di avocado, pomodori, salsa giulia [1, 5, 13]

TARTARE

13,5€ - MONTENERO BASSO • Tartare di coscia di Bovino Biologico da 130 g tagliata a punta di coltello, condita con limone, olio evo, sale e pepe, marmellata di cipolle rosse, lattughino, maio con capperi e senape [1, 5, 6, 13]

15€ - MONTENERO ALTO • Tartare di coscia di Bovino Biologico da 130 g tagliata a punta di coltello, condita con limone, olio evo, sale e pepe, spuma di tartufo bianco e nero, funghi porcini, marmellata di cipolle bianca, maio con capperi e senape [1, 5, 6, 13]

PESCE

12,5€ - POLPO BURGER • Pane al nero di seppia, Polpo grigliato, lattuga, pomodori confit, salsa verde, maionese artigianale [1, 2, 4, 5, 6, 7, 13]

13,5€ - CALIGNAIA • Pane al nero di seppia, tartare di salmone condita con citronette al miso bianco, gamberi croccanti al panko, avocado, maio alla soia [1, 3, 5, 7, 11, 13]

13,5€ - CALA DEL LEONE • Pane al nero di seppia, tartare di tonno pinna gialla, gamberi croccanti al panko, spuma al profumo di cocco, pesto di pistacchio, lattughino [1, 2, 3, 5, 7, 11, 13]

VEGETARIANI

11,5€ - FABBRICOTTI • Burger di zucchine, porri e patate con formaggio filante, pomodori secchi, marmellata di cipolle rosse, pomodori, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, pesto di rucola, maionese vegana [1, 2, 4, 5, 8, 13]

11,5€ - BENCI • Burger con cavolo riccio, spinaci, broccoli, fiocchi d'avena e scalogno, burratina, peperoni arrostiti e insaporiti, salsa Gijon, rucola, maio alla soia [1, 5, 11, 13]

BEYOND BURGER • *Tutti i panini sopra indicati possono essere preparati con Beyond Burger (burger vegetale, senza Olio di Palma e Derivati Animalì) con sovrapprezzo di € 3*

ORIGINAL

10,5€ - SMASH BURGER MADE IN USA • Potato bun originale Martin's, smashed burger da 100 gr di puro Bovino Biologico, salsa Borgo Burger, cheddar, bacon croccante, cipolla saltata, lattughino, maio [1, 5, 13]

13,5€ - SMASH BURGER MADE IN BORGO • Potato bun del panificio Steric, doppio smashed burger da 100 gr l'uno di puro Bovino Biologico, salsa Borgo Burger, doppio cheddar, bacon croccante, lattughino, maio, pomodoro, cipolle saltate [1, 5, 13]

11,5€ - PIAZZA XX • Hamburger da 130 g di puro Bovino Biologico con bacon croccante, cheddar, pomodoro, lattuga, cipolla saltata, maio artigianale, salsa bbq [1, 5, 13]

13,5€ - JUICY LUCY • Doppio hamburger da 100 gr l'uno di puro bovino biologico ben cotto, cuore di cheddar, nido di cipolla croccante, peperoni arrostiti e insaporiti, salsa Gijon, salsa bbq [1, 5, 13]



BIMBI

7€ - BIMBO BURGER • Hamburger da 100 gr. Di puro Bovino Biologico con pomodoro, lattughino, formaggio filante, salse a scelta (ketchup/maio/bbq) [1, 5, 13]

7€ - BIMBO CHICKEN • Cotoletta da 100 gr. di pollo, lattughino, pomodoro, salse a scelta [1, 5, 13]

7€ - BIMBO HOT DOG • Wurstel di pollo bio, salse a scelta [1, 5, 13]

FRITTI

7€ - LIMONCINO • 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 (per bambini ketchup e maionese) [1, 13]

6€ - COLLINAIA • Ricotta km 0 impanata, servita con pesto di rucola e miele [1, 13]

7€ - GABBRO • Verdure in crosta di farina di grano prodotte da Spirito Contadino: borragine, salvia, fiori di zucca, carciofini e servito con pesto di rucola, salsa Lo Hermida (piccante) [1, 2, 13]

6€ - CASTELLACCIO • Polpettine impanate con macinato di puro bovino biologico, pane, aromi buoni servito con salsine ad hoc [1, 5, 13]

6€ - FRITTI SINGOLI • Nuggets di pollo, Pulled Pork Bites, Cajun Style Green Beans, Jalapeños ripieni di formaggio, Onion rings, Mozzarella Stick, Patate dolci, Camembert Bites, Hot Habanero, Guacamole Bites, Chili & Cheese nuggets, Beyond Chicken Tender (veg) [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13]

3€ - PATATINE EXTRA

SALSINE E AGGIUNTE

0,5€ - SALSINE • Pesto di Pistacchio, Avocado, David, Gijon, Lo Hermida (Piccante), Lissa (Leggermente Piccante), Maio Veg, Pesto di Rucola, Salsa Verde, Giulia, Maio Artigianale

1€ - AGGIUNTE • Uovo alla Piastra, Spuma di Tartufo Bianco e Nero

BIBITE

1,5€ - ACQUA WAMI LATTINA • 0,44 cl. (Naturale/Gassata)

2€ - ACQUA WAMI BOTTIGLIA VETRO • 0,75 cl. (Naturale/Gassata)

2,5€ - ESTATHÉ VETRO • 0,25 cl.

3,5€ - COCA COLA VETRO • 0,33 cl.

3,5€ - COCA COLA ZERO VETRO • 0,33 cl.

3,5€ - COCA COLA VETRO • 1l.

6€ - SPUMA VETRO • 1l.

5€ - COCA COLA PLASTICA • 1,5l. (Solo asporto)

5€ - COCA COLA ZERO PLASTICA • 1,5l. (Solo asporto)

5€ - GALVANINA • 33cl. 100% BIO Aranciata, Limonata, Chinotto, Tè Freddo

3,5€ - SUCCHI DI FRUTTA • 20cl. BIO

BIRRE

ALLA SPINA

6€(L) 3,5€(M) - LA 3B (BIRRA BORGO BURGER) • Ambrata (5°)

Prodotta in esclusiva per noi dal Birrificio Artigianale Olmaia di Montepulciano

5€(L) 3€(M) - FABBRICA DI PDAVENA • Chiara (5°)

6€ - BIRRIFICIO VETRA • IPA (6,6°) Bicchiere Teku

6€ - BIRRIFICIO VETRA • TRIPEL (7,7°) Bicchiere Teku

BOTTIGLIA 33CL.

4€ - FABBRICA DI PEDAVENA • Chiara (5°)

4€ - FABBRICA DI PEDAVENA • Rossa (5°)

4€ - FABBRICA DI PEDAVENA SUPERIOR • Gluten Free (5°)

4€ - DOLOMITI NON FILTRATA • Chiara (5°)

5€ - OLMAIA LA 5 • Chiara (5,5°)

5€ - OLMAIA TANGERINE • IPA (5°)

5€ - OLMAIA DUCK • Rossa Forte (8°)

5€ - BALADIN ISAAC • Rossa Forte (8°)

5€ - BALADIN NAZIONALE • (6°)

5€ - BALADIN NAZIONALE • Gluten Free (6°)



BOTTIGLIA 50CL.

7€ - **SAN GABRIEL** • Bionda (5°)

7€ - **SAN GABRIEL** • Ambra Rossa (5,5°)

7€ - **SAN GABRIEL** • Weisse (5°)

6€ - **SIDRO MAGNERS** • Sidro Mela (4,5°)

BOTTIGLIA 75CL.

12€ - **BIRRA SALENTO PIZZICA** • Chiara (5,2°)

12€ - **BIRRA SALENTO TARANTA** • Ambrata (6°)

12€ - **BALADIN ISAAC** • Blanche (5°)

12€ - **BALADIN SUPER** • Rossa Doppio Malto (8°)

12€ - **BALADIN NORA** • Rossa/Belga (6,8°)

12€ - **OLMAIA LA 5** • Chiara (5,5°)

12€ - **OLMAIA LA 9** • Ambrata (6,5°)

12€ - **OLMAIA DUCK** • Rossa Forte (8°)

12€ - **OLMAIA BK** • Stout (6°)

12€ - **OLMAIA TANGERINE** • IPA (4,5°)

VINI

16€ (Bottiglia) 7,5€ (Bicchiere) - **MORELLINO DI SCANSANO DOCG** • Famiglia Falorni

25€ (Bottiglia) - **BOLGHERI ROSSO DOC** • Reduco Poggio Tramonti

13€ (Bottiglia) 5€ (Bicchiere) - **CHIANTI DOCG** • Poggio Capponi

18€ (Bottiglia) 6,5€ (Bicchiere) - **ROSSO MONTEPULCIANO DOC** • Godiolo

14€ (Bottiglia) 6,5€ (Bicchiere) - **VERMENTINO TOSCANO** • Micante BIO

15€ (Bottiglia) 6€ (Bicchiere) - **PROSECCO DOC** • Treviso L'Anteao

20€ (Bottiglia) 6,5€ (Bicchiere) - **PINOT GRIGIO** • Cantina Toblino

20€ (Bottiglia) 6,5€ (Bicchiere) - **GEWURZTRAMINER** • Cantina Toblino

CAFFETTERIA

1€ - **CAFFÈ** • Espresso

2,5€ - **PONCE ALLA LIVORNESE** • Vittori

3€ - **GRAPPA** • Morelli di Pomaia

3€ - **AMARI, LIMONCELLO, AMMAZZA-CAFFÈ** • Varie Tipologie

ALLERGENI

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 contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, 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 10mg/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.

**SEGUICI SUI SOCIAL
A @ BORGOBURGER**



**ORDINA ANCHE ONLINE SULLA NOSTRA
WEBAPP [BORGOBURGER.IPRATICO.COM](https://borgoburger.ipratico.com)**

