



ORIGINAL BURGERS

IL CROCCANTE

10,50€

Hamburger da 130 g di puro Bovino Biologico con bacon, formaggio filante, pomodoro, lattuga, cipolla saltata con salse a scelta (ketchup/maio/bbq)

(1-5-13)

PIAZZA XX

11,50€

Hamburger da 130 g di puro Bovino Biologico con bacon, cheddar, pomodoro, lattuga, cipolla saltata, maio artigianale, salsa bbq

(1-5-13)

ARDENZA

12,50€

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)

PICCHIANTI

12,50€

Hamburger da 130 g di puro Bovino Biologico con salsa Lo Hermida (piccante), scamorza affumicata, peperoni arrostiti e insaporiti, bacon, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, lattuga, pomodoro, maio artigianale

(1-5-6-13)

MAGENTA

12,50€

Hamburger da 130 g di pura Cinta Biologica, marmellata di cipolle, bacon, peperoni arrostiti e insaporiti, salsa bbq.

(1-5-13)

SAN JACOPO

12,50€

Hamburger da 130 g di pura Cinta Biologica con burratina, rucola, crema di avocado, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, maio artigianale.

(1-5-9-13)

SAN MARCO

12,50€

Hamburger da 130 g di pura Cinta Biologica con burratina affumicata, bacon, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, rucola, maio artigianale

(1-5-9-13)

BORGO

14,50€

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, salsa Gijon, salsa bbq

(1-5-13)

SHANGAY

11,50€

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)

COREA

11,50€

Straccetti di pollo biologico marinati con limone/salvia grigliati, lattughino, crema di avocado, pomodori, salsa giulia

(1-5-13)

MONTENERO BASSO

14,50€

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, lattughino, maio con capperi e senape

(1-5-6-13)



MONTENERO ALTO



15,50€

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, maio con capperi e senape

(1-5-6-13)

POLPO BURGER

12,50€

Pane al carbone vegetale, Polpo grigliato, lattuga, pomodori confit, salsa verde, maionese artigianale

(1-2-4-5-6-7-13)

CALIGNAIA

13,50€

Pane al carbone vegetale, tartare di salmone condita con citronette al miso bianco, gamberi croccanti al panko, avocado, maio alla soia

(1-3-5-7-11-13)

CALA DEL LEONE

13,50€

Pane al carbone vegetale, tartare di tonno pinna gialla, gamberi croccanti al panko, stracciatella, spuma al profumo di cocco, pesto di pistacchio, lattughino

(1-2-3-5-7-11-13)

FABBRICOTTI

12,50€

Burger di zucchine, porri e patate, formaggio filante, pomodori secchi, marmellata di cipolle, pomodori, melanzane grigliate e messe sotto olio evo, pesto di rucola, maionese vegana

(1-2-4-5-8-13)

BENCI

12,50€

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)

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

TUTTI I PIATTI VEGETARIANI SONO DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE VEGANA, VI INVITIAMO A SEGNALARLO AI NOSTRI CAMERIERI!



PANINO DEL MESE

HAMBURGER DI PURO
BOVINO BIOLOGICO

PROSCIUTTO IBERICO PATA NEGRA
100% Bellota - Affettato a mano

CREMA DI RICOTTA
DEL PICCOLO
CASEIFICIO LEONI

BIETOLA
SALTATA IN
PADELLA



PER I PIÙ PICCOLI

BIMBO BURGER

Hamburger da 80 gr. Di puro bovino biologico con pomodoro, lattughino, formaggio filante, salse a scelta (ketchup/maio/bbq)

(1-5-13)

7,50€

BIMBO CHICKEN

Cotoletta da 100 gr. di pollo, lattughino, pomodoro, salse a scelta (ketchup/maio/bbq)

(1-5-13)

7,50€

BIMBO HOT DOG

Wurstel di pollo, salse a scelta (ketchup/maio/bbq)

(1-5-13)

7,50€

Tutti i panini sono serviti con una porzione di patatine fritte (Lamb Weston) , ogni panino è disponibile anche al piatto. Salse ketchup/maio/bbq senza alcun sovrapprezzo. Tutta la nostra carne proviene dalla Macelleria Fulceri, i nostri formaggi dal Piccolo Caseificio Leoni e il pane da Bakery Buns.

COPERTO € 2

SALSE

Uovo alla piastra / Spuma di tartufo bianco e nero

1,00€

Pesto di pistacchio / Avocado / David / Gijon / Lo hermida (piccante) / Maio veg / Pesto di rucola / Salsa verde / Giulia / Maio artigianale

0,50€



AMERICAN BURGERS

SMASH BURGER

Potato bun originale Martin's 4", smash burger da 80 gr di puro bovino biologico, salsa borgo burger, cheddar, bacon, pomodoro, lattughino, cipolle saltate, maio
(1-5-13)

10,50€

DOUBLE SMASH BURGER

Potato bun originale Martin's 5", doppio smash burger da 80 gr l'uno di puro bovino biologico, salsa borgo burger, cheddar, bacon, pomodoro, lattughino, cipolle saltate, maio
(1-5-13)

12,50€

TRIPLE SMASH BURGER

Potato bun originale Martin's 5", triplo smashed burger da 80 gr l'uno di puro bovino biologico, salsa borgo burger, cheddar, bacon, pomodoro, lattughino, cipolle saltate, maio
(1-5-13)

13,50€

TURBO SMASH

Baguette fragrante appena sfornata, doppio smash burger da 80 gr l'uno di puro bovino biologico, bacon, triplo cheddar, peperoni arrostiti e insaporiti, marmellata di cipolle, salsa bbq, maio
(1-5-13)

13,50€

JUICY LUCY

doppio smash burger da 80 gr l'uno di puro bovino biologico, triplo cheddar, onion rings, peperoni arrostiti e insaporiti, salsa Gijon, salsa bbq
(1-5-13)

13,50€

PATTY MELT

Pane in cassetta da MrDobelina (il primo ed originale marchio italiano di potato rolls, tradizione americana in chiave italiana), doppio smash burger da 80 gr l'uno di puro bovino biologico, cipolle saltate, formaggio filante e cheddar, salsa bbq e maio
(1-5-13)

12,50€

FRITTINI

LIMONCINO

Petto di Pollo Biologico tagliato Cajun insaporito con limone e salvia, impanato con farina di mais e servito con salsa Lo Hermida (piccante), salsa Gijon (per bambini ketchup e maionese)
(1-13)

8,00€

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)

7,00€

COLLINAIA

Ricotta km 0 impanata, servita con pesto di rucola e miele
(1-13)

7,00€

CASTELLACCIO

Polpettine impanate con macinato di puro bovino biologico, pane, aromi buoni servito con salsa Lo Hermida (piccante) e maio alla soia
(1-5-13)

7,00€

FRITTI SINGOLI

Nugget di pollo, Pulled Pork Bites, Fagiolini in pastella, Jalapeños ripieni di formaggio, Onion Rings, Mozzarella Stick, Patate Dolci, Camembert Bites, Guacamole Bites
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

7,00€

3,00€

PATATINE EXTRA



BIBITE

- Acqua Wami lattina (naturale/gassata) 0,44 cl. € 1,5
- Acqua Wami bottiglia vetro (naturale/gassata) 0,75 cl. € 2
- Estathé vetro 0,25 cl - € 2,50
- Coca Cola vetro 0,33 cl - € 3,5
- Coca Cola Zero vetro 0,33 cl - € 3,5
- Coca Cola vetro 1litro - € 6
- Spuma vetro 1litro - € 5
- Coca Cola plastica (solo asporto) 1,5 litri - € 5
- Coca Cola Zero plastica (solo asporto) 1,5 litri - € 5
- Galvanina (aranciata, limonata, chinotto, tè freddo) 33cl. 100% bio - € 3,5
- Succhi di frutta bio 20 cl. - € 3

BIRRE

ALLA SPINA

- La 3B (BirraBorgoBurger) prodotta in esclusiva per noi dal Birrificio Artigianale Olmaia di Montepulciano (ambrata) 5° - 1 pinta € 6 - 1/2 pinta - € 3,50
- Fabbrica di Pedavena (chiara) 5° - boccale medio € 5 - boccale piccolo - € 3
- Birrificio Vetra (ipa) 6,6° - 1 pinta € 6 - 1/2 pinta - € 3,50
- Birrificio Vetra (tripel) 7,7° - 1 pinta € 6 - 1/2 pinta - € 3,50

BOTTIGLIA 33 cl.

- Fabbrica di Pedavena (chiara) 5° - € 4
- Fabbrica di Pedavena (rossa) 5,9° - € 4
- Fabbrica di Pedavena Superior (gluten free) 5° - € 4
- Dolomiti Chiara (non filtrata) 5° - € 4
- Olmaia La 5 (chiara) 5,5° - € 5
- Olmaia Tangerine (ipa) 4,5° - € 5
- Olmaia Duck (rossa forte) 8° - € 5
- Baladin Isaac (blanche) 5° - € 5
- Baladin Nazionale 6° - € 5
- Baladin Nazionale (gluten free) 6° - € 5

BOTTIGLIA 50 cl. 7€

- San Gabriel (bionda) 5° -
- San Gabriel (ambra rossa) 5,5°
- San Gabriel (weisse) 5°

BOTTIGLIA 75 cl. 12€

- Birra Salento Pizzica (chiara) 5,2°
- Birra Salento Taranta (ambrata) 6°
- Baladin Isaac (blanche) 5°
- Baladin Super (rossa/belga) 8°
- Baladin Nora (ambrata/speziata) 6,8°
- Olmaia La 5 (chiara) 5,5°
- Olmaia La 9 (ambrata) 6,5°
- Olmaia Duck (rossa forte) 8°
- Olmaia BK (stout) 6°
- Olmaia Tangerine (ipa) 4,5°

- SIDRO Magners sidro mela 57cl. 4,5° € 6

VINI

Morellino di Scansano docg Famiglia Falorni € 16
Bolgheri Rosso doc Reduco Poggio Tramonti € 25
Chianti docg Poggio Capponi € 13
Rosso Montepulciano doc Godiolo € 18
Vermentino di Bolgheri bio € 14
Prosecco doc Treviso L'Anteo € 15

CAFFETTERIA

Caffè espresso € 1,00
Ponce alla Livornese Vittori € 2,50
Grappa e crema di grappa MORELLI di Pomaia € 3,00
Amari, Limoncello e ammazza-caffè vari € 3,00

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, 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