



Antipasti di mare

Crudo di mare*	€	24,00
Gambero rosso **, scampo di Norvegia**, tonno rosso ***, carpaccio di salmone ***, ostriche** (1,2,4,6,12,14)		
Gratinato di pesce	€	24,00
Capesanta gratinata***, involtino di pesce spada gratinato**, scampo gratinato, gamberone gratinato** sauté di cozze con crostone**, mantecato di baccalà** (1,2,3,4,6,7,12,14)		
Vaporata di mare con scampi**, gamberi**, polipo** e cozze** su letto di insalatina e pomodorini con olio al limone (2,4,14)	€	22,00
Ostriche*** (4,14)	cad.	€ 2,00

Antipasti di terra

Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera di verdure** (7,8,12)	€	12,00
Tomino con spadellata di porcini e polenta Salamina, lumachine**al bacon e gorgonzola su letto di polenta (1,3,7,8)	€	12,00
Carpaccio di manzo del Borgo* con rucola e mozzarella (1,3,4,7,10,12)	€	18,00



Primi di mare

Risotto al limone con carpaccio di gambero rosso** (2,4,7,9,12,14)	€ 16,00
Fusilloni Pastificio Panarese con pesce spada e verdure** (1,2,3,4,6,12,14)	€ 14,00
Paccheri all'astice** (1,2,4,7,12,14)	€ 25,00

Primi di terra

Risotto ai porcini** con formaggella di monte e cialda croccante (7,9,12)	€ 12,00
Straccetti Pastificio Panarese con guanciale di Amatrice e parmigiano (1,3,7,12)	€ 12,00
Fazzoletti ripieni alla bresciana con burro e salvia (1,3,7,8)	€ 14,00



Secondi di mare

Fritto di calamari, gamberi, pesce azzurro e verdure** (1,2,3,4,6,7,8,11,12,14)	€ 20,00
Grigliata di mare ** (1,2,4,6,12,14)	€ 25,00
Catalana di crostacei con scampi, gamberoni, astice, pomodori e cipolla*** (2,4,6,12,14)	€ 29,00

Secondi di terra

Tagliata di puledro (6,9,12)	€ 16,00
Tagliata di manzo (6,9,12)	€ 18,00
Cotoletta di vitello "Vitelzilla" doppia panatura con salsa Borgolese (2,4,6,12,14) <i>Consigliata per 2 persone</i>	€ 30,00



Menù vegetariano - vegano	€ 25,00
Misticanza di verdure con noci, pere e tofu (1,7,8)	
Risotto alle verdure (6,9)	
Hamburger vegano con verdure alla griglia (1,9,10)	

Contorno

Spinaci al burro** (7)	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Insalata verde o mista	€ 4,00
Cipolle spadellate	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 5,00

Coperto € 2,00

- * Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse
- ** Prodotto Surgelato
- *** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.