

MENÙ DI BORDO

ci potete chiamare dalle 18.30 alle 23.45 tel 06 9760 3214

FRITTI di nostra produzione

MONTANARE (Impasto della pizza)

• **Classica 3,50 €**
(#Pomodoro#, Parmigiano, basilico)

• **Fior di montanara 4,50 €**
(Stracciata di bufala, fiore di zucca fresco, alici)

SUPPLÌ

• **Classico 2,00 €**
(Riso, #pomodoro#, ragù, fior di latte, pepe)

CROCCHÈ' (panatura con uovo)

• **Classico 2,00 €**
(Patate, prezzemolo, pepe, noce moscata, fior di latte, pecorino)

• **Ricotta, miele e noci 3,50 €**
(Patate, prezzemolo, fior di latte, pecorino, pepe, noce moscata, ricotta, miele, noci)

• **Carbonara 3,50 €**
(Patate, prezzemolo, fior di latte, pecorino, noce moscata, uovo, guanciale, pepe, guarnito con pecorino)

FRITTATINA

• **Classica 4,50 €**
(Bucatini, ragù, piselli, besciamella, pepe, pecorino, provola, guarnita con pecorino)

OLIVE ASCOLANE 2.0

5 pezzi 4,50 €
(Trito di macinato bovino e olive, panatura con uovo)

PACCHERI FRITTI RIPIENI

2 pezzi 4,00 €
• **Cacio e pepe**
(Pacchero, crema cacio e pepe)
• **Amatriciana**
(Pacchero, pomodoro, guanciale, pecorino)


SCAMORZINE FRITTE

4 pezzi 4,00 €
(Scamorzine affumicate, panatura con farina e pangrattato)

PATATINE FRITTE* 4,00€

prodotto surgelato*

Le nostre pizze vengono guarnite con olio
Flaminio Fruttato premiato dal Gambero Rosso

 #Utilizziamo Gustarosso,
un pomodoro Presidio Slow food#

L'impasto dei padellini è realizzato con prefermento tipo biga con blend di farine bianche di tipo 0

PADELLINO PIENNOLO E ALICI 13,50 €
(#Pomodoro giallo Lucariello#, stracciata di bufala, alici, polvere di olive, basilico)

PADELLINO HUMMUS DI CECI 12,00 €
(Friarielli, hummus di ceci, pomodori secchi)

new entry

PADELLINO DOLCE 15,00 €
(Ricotta di pecora, confettura di arance, cioccolato fondente, granella di nocciole, zucchero a velo)
ideale come dolce da condividere

PIZZE

• **Margherita 7,00 €**
(Fior di latte, #pomodoro#, Parmigiano, basilico)

• **Margherita con bufala 10,00 €**
(Bufala, #pomodoro#, basilico)

• **Marinara 6,50 €**
(#Pomodoro#, origano, aglio)

• **Funghi 8,00 €**
(Fior di latte, #pomodoro#, funghi champignon)

• **Patate e prosciutto porchettato 10,50 €**
(Fior di latte, patate al forno, prosciutto porchettato)

• **Diavola con 'nduja 10,00 €**
(Fior di latte, salame piccante, 'nduja, #pomodoro#)

• **Calzone ripieno 11,00 €**
(Fior di latte, ricotta, prosciutto affumicato di Praga, guarnito con #pomodoro# e Parmigiano)

• **Fiori di zucca e alici 8,50 €**
(Fior di latte, fiori di zucca, alici)

• **Capricciosa con uovo Bismark 11,50 €**
(Fior di latte, #pomodoro#, culatello, uovo, carciofo, olive, funghi)

• **4 formaggi 9,50 €**
(Fior di latte, gorgonzola, Parmigiano, pecorino)

• **Marinara Special 10,50 €**
(#Pomodoro#, pomodorini confit, capperi, olive taggiasche, alici, tarallo napoletano)

• **Polpette 11,00 €**
(#Pomodoro#, fior di latte, polpettine di carne al forno, pomodoro cotto in padella al basilico, Parmigiano, basilico fritto)

• **La Margherita d'oro 12,00 €**
(Fior di latte, bufala, #Pomodoro giallo Lucariello#, Parmigiano, basilico)

• **Masaniello 10,00 €**
(Fior di latte, mais, panna, prosciutto affumicato di Praga, Parmigiano, basilico)

• **Cicoria e salsiccia 11,00 €**
(Crema di cicoria*, fior di latte affumicato, salsiccia, cicoria* ripassata aglio e olio, pecorino)

Per ogni ingrediente aggiunto verrà

ACCOPPIATA PERFETTA

• **Cipolla caramellata, gorgonzola e noci 9,50 €**
(Fior di latte, cipolla di Cannara caramellata preparata da noi, gorgonzola, noci)

Triple Eddy Lucky Brews 6,00 €
Tripel in stile belga fruttata con toni agrumati e speziati.

• **Amatriciana Gialla 12,00 €**
(#Pomodoro giallo Lucariello#, pancetta arrotolata, fior di latte, pecorino, pepe, basilico)

Double Casanova Lucky Brews 6,00 €
Decisa e maltata in bocca, dolce e complessa nell'aroma.

• **BORDO 12,00 €**
Cornicione ripieno di ricotta, tarallo napoletano sbriciolato e lardo di Colonnata in uscita
(Fior di latte, ricotta, lardo di Colonnata, tarallo napoletano)

American double ipa True Orso Verde 6,00 €
Ha un profumo esplosivo grazie alla miscela di luppoli americani selezionati, l'aggiunta di zucchero candito la rende morbida al palato con un equilibrio di sapori che cela l'alcolicità ma ne esalta l'amaro finale.

BEVANDE

• **acqua liscia o frizzante 2,50 €**
• **Coca Cola | Coca zero | Fanta | Sprite 2,50 €**

BIRRE

• **0,2 lt 3,00 € • 0,4 lt 5,00 € • 1 LT 12,00 €**
• **PILS Alc/vol 4,8%** Les Bières du Grand St.Bernard
• **IPA Alc/vol 5,5%** Les Bières du Grand St.Bernard
• **WEISS Alc/vol 5%** Allgauer Brauhaus
• **DOPPELBOCK Alc/vol 8,5%** Orso Verde

VINI E BOLLICINE

• **PECORINO IGP 18,00 €**
• **CHARDONNAY IGP 17,00 €**
• **PINOT GRIGIO DOC 20,00 €**
• **MONTEPULCIANO 18,00 €**
• **RIBOLLA GIALLA DOC 25,00 €**
• **PROSECCO CA'VINI DOC 17,00 €**

Vini alla mescita 5,00 €

Chardonnay / Pecorino / Montepulciano

gli alimenti sottolineati fanno parte della lista degli allergeni

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

applicata una variazione di prezzo.

🇬🇧 MENÙ DI BORDO 🇬🇧

FRIED FOODS homemade

BEFORE THE PIZZA TRY OUR FRIED.
PAY ATTENTION CAN BE ADDICTIVE!

MONTANARE (Fried pizza dough)

• **Classica 3,50 €**
(#Tomato#, Parmigiano cheese, basil)

• **Fior di montanara 4,50 €**
(Stracciata di bufala cheese, fresh pumpkin flower, anchovies)

SUPPLÌ

• **Classic version 2,00 €**
(Rice, #tomato#, meat sauce, mozzarella cheese, pepper)

CROCCHE' (breading with egg)

• **Classic version 2,00 €**
(Potatoes, parsley, pepper, nutmeg, mozzarella cheese, pecorino cheese)

• **Ricotta, honey and walnuts 3,50 €**
(Potatoes, parsley, mozzarella cheese, pecorino cheese, pepper, nutmeg, ricotta cheese, honey, walnuts)

• **Carbonara 3,50 €**
(Potatoes, parsley, mozzarella cheese, pecorino cheese, nutmeg, egg, bacon, pepper, garnished with pecorino cheese)

FRITTATINA

• **Classic version 4,50 €**
(Bucatini, meat sauce, peas, pepper béchamel, pecorino cheese, provola cheese, garnished with pecorino cheese)

OLIVE ASCOLANE 2.0

5 pieces 4,50 €
(Minced beef, olives, breading with egg)

FRIED STUFFED PACCHERI

2 pieces 4,00 €
• **Cacio e pepe**
(Pacchero, cacio cheese and pepe cream)
• **Amatriciana**
(Pacchero, tomato, guanciale beef, pecorino cheese)

FRIED SCAMORZINE

4 pieces 4,00 €
(Smoked scamorzine cheese, breaded with flour and breadcrumbs)

FRIES* 4,00€

frozen product*

Our pizzas are garnished with Flaminio Fruity oil awarded by Gambero Rosso.

 #We use Gustarosso, a Slow Food tomato#

PADELLINO PIENNOLO AND ANCHOVIES 13,50 €

(#Yellow Lucariello tomato#, Stracciata di bufala cheese, anchovies, olive powder, basil)

PADELLINO CHICKPEA HUMMUS 12,00 €

(Friarielli, chickpea hummus, sun-dried tomatoes)

new entry

SWEET PADELLINO 15,00 €

(Sheep's milk ricotta cheese, orange jam, dark chocolate, hazelnut crumbs, powdered sugar) *Share with friends*

PIZZE

• Margherita 7,00 €

(Mozzarella cheese, #tomato#, Parmigiano cheese, basil)

• Margherita con bufala 10,00 €

(Bufala cheese, #tomato#, basil)

• Marinara 6,50 €

(#Tomato#, oregano, garlic)

• Mushrooms 8,00 €

(Mozzarella cheese, #tomato#, champignon)

• Potatoes and ham 10,50 €

(Mozzarella cheese, potatoes, prosciutto porchettato ham)

• Diavola with 'nduja 10,00 €

(Mozzarella cheese, hot salami, 'nduja hot spreadable sausage, #tomato#)

• Stuffed Calzone 11,00 €

(Mozzarella cheese, ricotta cheese, smoked ham, garnished with #tomato# and Parmigiano cheese)

• Zucchini flowers and anchovies 8,50 €

(Mozzarella cheese, zucchini flowers, anchovies)

• Capricciosa with Bismark egg 11,50 €

(Mozzarella cheese, #tomato#, culatello ham, egg, artichoke, olives, mushroom)

• 4 formaggi (4 types of cheese) 9,50 €

(Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano, pecorino)

• Marinara Special 10,50 €

(#Tomato#, confit cherry tomatoes, capers, taggiasche olives, anchovies, Neapolitan tarallo)

• Meatballs 11,00 €

(#Tomato#, mozzarella cheese, meatballs baked, tomatoes cooked in a pan with basil, Parmesan cheese, fried basil)

• La Margherita d'oro 12,00 €

(Mozzarella cheese, bufala cheese, #Yellow Lucariello tomato#, Parmigiano cheese, basil)

• Masaniello 10,00 €

(Mozzarella cheese, corn, cream, Prague smoked ham, Parmigiano cheese, basil)

• Chicory and sausage €11.00

(Chicory* cream, smoked fior di latte cheese, sausage, chicory* garlic and oil, pecorino cheese)

PERFECT MATCH

• Caramelized onion, gorgonzola and walnuts 9,50 €

(Mozzarella cheese, Homemade caramelized onion, gorgonzola cheese, walnuts)

Triple Eddy Lucky Brews 6.00 €

Belgian-style tripel, fruity reminiscent of citrus and with spicy tones.

• Amatriciana Gialla 12,00 €

(#Yellow Lucariello tomato#, rolled bacon, mozzarella cheese, pecorino cheese, pepper, basil)

Double Casanova Lucky Brews 6.00 €

Firm and malty in the mouth, sweet and complex in aroma.

• BORDO 12,00 €

Edge stuffed with ricotta cheese, crumbled Neapolitan tarallo and raw Colonnata lard (Mozzarella cheese, ricotta cheese, Colonnata lard, Neapolitan tarallo)

American double ipa True Green Bear 6.00 €

It has an explosive aroma thanks to the blend of selected American hops the addition of candied sugar makes it smooth on the palate with a balance of flavors that conceals the alcohol content but enhances the final bitterness.

DRINKS

• still or sparkling water 2,50 €

• Coca Cola | Coca zero | Fanta | Sprite 2,50 €

BEERS

• 0,2 lt 3,00 € • 0,4 lt 5,00 € • 1 LT 12,00 €

• PILS Alc/vol 4,8% *Les Bières du Grand St.Bernard*

• IPA Alc/vol 5,5% *Les Bières du Grand St.Bernard*

• WEISS Alc/vol 5% *Allgauer Brauhaus*

• DOPPELBOCK Alc/vol 8,5% *Orso Verde*

WINE and PROSECCO

• PECORINO IGP 18,00 €

• CHARDONNAY IGP 17,00 €

• PINOT GRIGIO DOC 20,00 €

• MONTEPULCIANO 18,00 €

• RIBOLLA GIALLA DOC 25,00 €

• PROSECCO CA'VINI DOC 17,00 €

Glass 5,00 €

Chardonnay / Pecorino / Montepulciano

underlined foods are allergens

Allergens - Customers must communicate which allergens they cannot eat before ordering. Cross-contamination cannot be excluded while cooking. Our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with Reg. UE 1169/11 Attachment II: fish and fish products, shellfish and shellfish products, crustaceans and crustacean products, cereals containing gluten, eggs and egg products, soybeans and soybean products, milk and milk products, sulfur dioxide and sulfites, nuts, celery and celery products, lupins and lupin products, peanuts and peanut products, mustard and mustard products, sesame seeds and sesame seed products.

Each additional ingredient will be added a price change.