

MENÙ DI BORDO

FRITTI

di nostra produzione

MONTANARE ^(1,5)

Impasto della pizza fritto

Classica 3,50 € 🍃

Pomodoro, Parmigiano, basilico

Fior di montanara 4,50 €

Stracciata di bufala, fiore di zucca, alici

SUPPLÌ

pangrattato home made

Classico 3,00 € ^(1,6,7)

Riso, pomodoro, ragù, cipolla, pepe,
fior di latte, Parmigiano

Al pomodoro 2,50 € ^(1,6,7) 🍃

Riso, pomodoro, basilico, soffritto di
sedano carote e cipolle, fior di latte,
Parmigiano, pecorino

CROCCHÉ ^(1,2,3,7)

panatura con uovo

Classico 2,50 € 🍃

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

FRITTATINE

Classica 5,00 € ^(1,7)

Bucatini, salsiccia, piselli, besciamella,
pepe, provola, guarnita con pecorino

OLIVE ASCOLANE 2.0 ⁽²⁾

5 pezzi 4,50 €

Trito di macinato bovino e olive,
panatura con uovo

PATATINE FRITTE*

4,50€

Salse su richiesta 0,50 €

Per ogni ingrediente aggiunto verrà
applicata una variazione di prezzo.

(1) latticini (2) uova e derivati (3) frutta a guscio

(4) solfiti (5) pesce (6) sedano (7) pepe

tutte le pietanze contengono glutine

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la
necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze
allergiche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in
cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto
i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche
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.

prodotto surgelato*

PIZZE

Margherita 8,00 € ⁽¹⁾ 🍃

Fior di latte, pomodoro, Parmigiano, basilico

Margherita con bufala 10,50 € ⁽¹⁾ 🍃

Bufala, pomodoro, basilico

Margherita d'oro 12,00 € ⁽¹⁾ 🍃

Fior di latte, bufala, Pomodorino giallo Lucariello,
Parmigiano, basilico

Margherita DOP 13,00 € ⁽¹⁾ 🍃

Pomodoro San Marzano, bufala crudo a ciuffi,
basilico, olio, Parmigiano

Marinara 7,00 € 🍃

Pomodoro, origano, aglio

Marinara ai tre pomodori 10,50 € 🍃

Pomodoro San Marzano, pomodorini al forno,
Pomodorino giallo Lucariello, basilico, intingolo
di prezzemolo, aglio, olio e peperoncino

Funghi 9,00 € ⁽¹⁾ 🍃

Fior di latte, pomodoro, funghi champignon

Diavola con 'nduja 10,00 € ⁽¹⁾

Fior di latte, salame piccante, 'nduja, pomodoro

Fiori di zucca e alici 9,00 € ^(1,5)

Fior di latte, fiori di zucca, alici

4 formaggi 10,00 € ⁽¹⁾ 🍃

Fior di latte, gorgonzola, Parmigiano, pecorino,
crema di latte vaccino, basilico

Calzone ripieno 11,00 € ⁽¹⁾

Fior di latte, ricotta, prosciutto affumicato di
Praga, guarnito con pomodoro e Parmigiano

Capricciosa Bismark 11,50 € ^(1,2)

Fior di latte, pomodoro, uovo, carciofo, olive,
funghi, prosciutto affumicato di Praga

Masaniello 10,50 € ⁽¹⁾

Fior di latte, mais, panna, Parmigiano,
prosciutto affumicato di Praga, basilico

Patate e salsiccia 11,00 € ⁽¹⁾

Patate al forno, fior di latte, rosmarino, salsiccia

Patate e lardo di colonnata 11,00 € ⁽¹⁾

Patate al forno, fior di latte, rosmarino fresco,
lardo di Colonnata

Provola e Pepe 11,00 € ^(1,7) 🍃

Pomodoro San Marzano, provola, pepe, basilico

Sicilia in bocca 14,50 € ^(1,4,5,7)

Pomodorino giallo Lucariello, capperi, uvetta,
sarde al peperoncino, polvere di olive, origano,
pane croccante

I NOSTRI PRINCIPALI FORNITORI

FLAMINIO NOLANO Petra

**Cipolla caramellata, gorgonzola e
noci 10,00 €** ^(1,3) 🍃

Fior di latte, cipolla caramellata preparata da noi,
gorgonzola, crema di latte vaccino, noci

Perfetta con la Triple Eddy Lucky Brews
lattina da 33 cl 6,00 €

Amatriciana Gialla 12,00 € ^(1,7)

Pomodorino giallo Lucariello, pancetta arrotolata,
fior di latte, pecorino, pepe, basilico

Perfetta con la Double Casanova Lucky Brews
lattina da 33 cl 6,00 €

BORDO 12,00 € ^(1,3,7)

Cornicione ripieno di ricotta, fior di latte,
tarallo napoletano sbriciolato,
lardo di Colonnata in uscita e pepe

Perfetta con la American double ipa True Orso Verde
lattina da 33 cl 6,00 €

**DAI UN'OCCHIATA
ALLA LAVAGNA
TROVERAI PIZZE E
FRITTI SEMPRE NUOVI**

BEVANDE

Acqua liscia o frizzante 2,50 €

Coca Cola | Coca zero

Fanta | Sprite 2,50 €

BIRRE

0,2 lt 3,50 € | 0,4 lt 5,50 € | 1 lt 13,00 €

• **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

BIRRA ANALCOLICA 6,00 €

Hikelight-Pale Ale <0,5% 44 cl Birra del Bosco
colore dorato e un sapore leggermente
fruttato e fresco

VINI E BOLLICINE

Frascati Doc 19,00 €

Chardonnay Doc 24,00 €

Pecorino Igt 23,00 €

Prosecco Doc 23,00 €

Cesanese Igt 20,00 €

Montepulciano Doc 23,00 €

Alla mescita

Frascati | Cesanese 5,00 €

Chardonnay | Montepulciano 6,00 €

Prosecco 5,50 €

**PER I DOLCI ABBIAMO
UN MENÙ DEDICATO >**

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



MENÙ DI BORDO



FRIED FOOD home made

MONTANARE (1,5)
Fried pizza dough

Classica 3,50 € 🍷
Tomato, Parmigiano, basil

Fior di montanara 4,50 €
Stracciata di bufala cheese, fresh
pumpkin flower, anchovies

SUPPLÌ (1,6,7)
breadcrumbs home made

Classic version 3,00 €
Rice, tomato, meat sauce, onion,
mozzarella cheese, Parmigiano,
pepper

Tomato 2,50 € 🍷
Rice, tomatoes, basil, a sauté of
celery, carrots and onions,
mozzarella cheese, pecorino cheese

CROCCHÉ (1,2,3,7)
breeding with egg

Classic version 2,50 € 🍷
Potatoes, parsley, pepper, nutmeg,
mozzarella cheese, pecorino cheese

Ricotta, honey, 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 cheeses

FRITTATINE

Classic version 5,00 € (1,7)
Bucatini, sausage, peas, pepper
béchamel, provola cheese,
garnished with pecorino cheese

OLIVE ASCOLANE 2.0 (2)
5 pieces 4,50 €
Minced beef, olives, breeding with egg

FRIES* 4,50€

Sauces on request €0.50

Each additional ingredient will
be added a price change

(1) dairy products (2) eggs and egg products (3) nuts
(4) sulphites (5) fish (6) celery (7) pepper

all dishes contain gluten

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.

freezed product*

PIZZE

Margherita 8,00 € (1) 🍷
Mozzarella cheese, tomato, Parmigiano, basil

Margherita con bufala 10,50 € (1) 🍷
Bufala cheese, tomato, basil

Margherita d'oro 12,00 € (1) 🍷
Mozzarella cheese, bufala cheese, Yellow
Lucariello tomato, Parmigiano, basil

Margherita DOP 13,00 € (1) 🍷
San Marzano tomatoes, chunks of fresh buffalo
mozzarella, basil, olive oil, Parmigiano

Marinara 7,00 € 🍷
Tomato, oregano, garlic

Marinara three tomatoes 10,50 € 🍷
San Marzano tomato, baked cherry tomatoes,
Yellow Lucariello tomato, basil, parsley,
garlic and oil, chili sauce

Mushrooms 9,00 € (1) 🍷
Mozzarella cheese, tomato, champignon

Diavola with 'nduja 10,00 € (1)
Mozzarella cheese, hot salami, 'nduja hot
spreadable sausage, #tomato#

**Zucchini flowers and
anchovies 9,00 €** (1,5)
Mozzarella cheese, zucchini flowers, anchovies

4 cheese 10,00 € (1) 🍷
Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano, pecorino,
milk cream, basil

Stuffed Calzone 11,00 € (1)
Mozzarella cheese, ricotta cheese, smoked
ham, garnished with tomato and Parmigiano

Capricciosa Bismark 11,50 € (1,2)
Mozzarella cheese, tomato, prosciutto crudo
ham, egg, artichoke, olives, mushroom

Masaniello 10,50 € (1)
Mozzarella cheese, corn, cream, Prague
smoked ham, Parmigiano, basil

Potatoes and sausage €11.00 (1)
Baked potatoes, mozzarella cheese, fresh
rosemary, sausage

Potatoes and Colonnata lard €11.00 (1)
Baked potatoes, mozzarella cheese, fresh
rosemary, Colonnata lard

Provola cheese and Pepper 11,00 € (1,7) 🍷
Pomodoro San Marzano, provola, pepe, basilico

Sicilia in bocca 14,50 € (1,4,5,7)
Yellow Lucariello tomato, capers, raisins,
chili-spiced sardines, olive powder, oregano,
crispy bread

**Caramelized onion, gorgonzola
and walnuts 10,00 €** (1,3) 🍷
Mozzarella cheese, Homemade caramelized
onion, gorgonzola cheese, milk cream, walnuts

Perfect with **Triple Eddy Lucky Brews**
33 cl can 6.00 €

Amatriciana Gialla 12,00 € (1,7)
Yellow tomato, rolled bacon,
mozzarella cheese, pecorino, pepper, basil

Perfect with **Double Casanova Lucky Brews**
33 cl can 6.00 €

BORDO 12,00 € (1,3,7)
Edge stuffed with ricotta cheese, mozzarella
cheese, crumbled Neapolitan tarallo,
Colonnata lard and pepper

Perfect with **American double ipa True Green**
Bear 33 cl can 6.00 €

**CHECK OUT THE
BLACKBOARD
YOU WILL FIND ALWAYS
NEW PIZZAS AND
FRIED FOOD**

DRINKS

Acqua liscia o frizzante 2,50 €

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

BEERS

0,2 lt 3,50 € | 0,4 lt 5,50 € | 1 lt 13,00 €

- **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*

NON-ALCOHOLIC BEER 6,00 €
Hikelight-Pale Ale <0,5% 44 cl Birra del Bosco
golden color and a slightly fruity and fresh flavor

WINE AND PROSECCO

Fascati Doc 19,00 €
Chardonnay Doc 24,00 €
Pecorino lgt 23,00 €
Prosecco Doc 23,00 €
Cesanese lgt 20,00 €
Montepulciano Doc 23,00 €

Glass
Fascati | Cesanese 5,00 €
Chardonnay | Montepulciano 6,00 €
Prosecco 5,50 €

**FOR DESSERTS WE
HAVE THE MENU >**

OUR MAIN PARTNER

FLAMINIO NOLANO Petra