




il Borgo


RISTORANTE • PIZZERIA




Via Amilcare, 13 Caccamo (PA)
3791289969 • 0912774401
www.ilborgoristorante.it


Antipasti

Crescentine con salumi e formaggi  € 12,00
crescentine calde, selezione di salumi di produzione locale e salumi di qualità, formaggi di caseifici di zona accompagnati da miele, cipolla in agrodolce e marmellate

Antipasto caldo*  € 6,50
patatine fritte, arancinette, panelle, pastellati di verdure, mozzarelline


Pistacchiotto  € 8,00
burrata di bufala, mortadella e pesto di pistacchio avvolti da un sottile strato di pasta di pizza panato nella farina di pistacchio

Polpettine di gambero (5pz)  € 8,00
polpettine di gambero* fritte con maionese al lime

Straccetti di Calamaro  € 7,00
Straccetti di calamaro* marinati agli agrumi su crema di datterino giallo e scaglie di bottarga

Bruschette di mare (4pz)  € 10,00
2pz pesto di menta, salmone affumicato e stracciatella
2pz pesto al prezzemolo, ciliegino piastrato e gambero

Insalate

Insalata di Salmone  € 12,00
salmone affumicato, misticanza, burrata di bufala, ravanelli, mandorle, olio agli agrumi, grissini al sesamo

Insalata di Gambero  € 11,00
gamberi* sbollentati, misticanza, pomodorini, stracciatella di bufala, chips di carote, pesto di basilico, grissini al sesamo











*prodotti surgelati- Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio

Coperto € 2,00

Primi Piatti

Primo del Borgo 2.0 	€ 13,00
calamarata con ragù di salsiccia, vellutata di pomodorini rossi e gialli e crema di funghi porcini	
Busiate 	€ 10,00
busiate con vellutata di melanzane e mentuccia, guanciale croccante e filetti di stracciatella	
Tagliolini Neri   	€ 16,00
Tagliolini neri con crema di pistacchio, pomodorini confit, vongole e tartare di gambero rosso	
Orecchiette 	€ 12,00
con patate e cozze e polvere di bottarga	
Tagliatelle  	€ 19,00
tagliatelle con vongole e scampi	
Gnocchi  	€ 13,00
gnocchi freschi con pesto di basilico, gambero viola marinato e burrata da 150 grammi	

*prodotti surgelati- Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)


Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio


Coperto € 2,00

Secondi di Carne

Pulled Pork € 13,00
spalla di maiale cotta a bassa temperatura, sfilacciata e aromatizzata accompagnata da patate dippers e pane

Ribs (500g) € 13,00
costolette di maiale con salsa BBQ e contorno di patatine fritte

Tris di Carne ai ferri  € 15,00
salsiccia caccamese, fettina di vitello e puntina di maiale con patate a forno

Tagliere di carne  € 30,00
involtino di maiale, assaggi di pulled pork, ribs, costata di vitello, puntina di maiale, salsiccia accompagnate da patate dippers*

Hamburger

Hamburger classico € 7,00
hamburger di vitello da 200g, bacon, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla in agrodolce, salsa a scelta

PROVA IL NOSTRO MENÙ HAMBURGER:
CON €2 AGGIUNGI BIBITA E PATATINE

*prodotti surgelati- Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1


I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio

Coperto € 2,00

Pizze Gourmet

Regina Margherita € 10,00
pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini, riduzione di basilico


Brontese  € 13,00
Mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata da 150g, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, scorza di limone di Sicilia

Il Borgo € 14,00
mozzarella fiordilatte, pomodorini rossi, pomodorini gialli, salsiccia secca di Caccamo, caciocavallo, ricottina del caseificio locale

Regno delle due Sicilie € 10,00
mozzarella fiordilatte, n'duja calabrese, salsiccia di Caccamo, cipolla rossa di Tropea

Norvegese  € 13,00
mozzarella di bufala, salmone affumicato, pesto di pistacchio, scorza di limone

Totina € 12,00
mozzarella di bufala, patate a forno aromatizzate, salsiccia condita di Caccamo, lardo del Norcino

Nocina  € 14,00
mozzarella fiordilatte, provola dolce, speck, ricottina del caseificio locale, pesto di noci, miele

*prodotti surgelati

I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio


Coperto € 2,00

Pizze Gourmet


Ciuri Ciuri € 13,00
mozzarella fiordilatte, speck disidratato, stracchino e fiori di zucca fritti


Parmigiana Scomposta € 13,00
mozzarella fiordilatte, crema di melanzane, provola dolce, chips di melanzane, pomodorini rossi semi-dry, vastedda del Belice e basilico cristallizzato

La Ripiena € 12,00
cornicione ripieno di philadelphia, mozzarella fiordilatte, caciocavallo, pepe nero, noce moscata, ricotta, straccetti di speck e menta fresca

Gambero Rosso  € 16,00
Crema di zucchine, mozzarella fior di latte, stracciatella, gambero rosso marinato e zest di lime

Porchetta € 12,00
mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, porchetta artigianale e riduzione di vino Nero d'Avola

GiàGiù  € 14,00
mozzarella fiordilatte, riduzione di pomodorino del Piennolo giallo GiàGiù, bresaola di tonno rosso, stracciata di fior di latte

Amilcare  € 12,00
mozzarella di bufala, coppa, pomodorini secchi, patè olive neri, anacardi

*prodotti surgelati- Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio

Coperto € 2,00

Pizze Classiche

Margherita pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico	€ 5,50
Romana pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto	€ 6,00
Diavola pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante	€ 6,00
Americana pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte*, würstel	€ 7,00
Completa pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, würstel, olive nere	€ 7,00
Parmigiana pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, scaglie di Grana Padano, riduzione di basilico	€ 6,50
Napoli  pomodoro, mozzarella fiorilatte, acciughe	€ 6,00
Calzone classico pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 6,00
San Daniele pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola, proscitto crudo di Parma, scaglie di Grana Padano	€ 7,00
Friarielli mozzarella fiordilatte, friarielli saltati, salsiccia di Caccamo	€ 8,00
Quattro Formaggi mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, Grana Padano	€ 7,00

*prodotti surgelati

I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio

Coperto € 2,00

Giro Pizza

❖ minimo 4 persone ❖

Classico

antipasti caldi centro tavola e tutte le nostre pizze classiche a giro fin quando non dite stop.

Acqua e una bibita uguale per tutti a scelta tra birra o Coca Cola

€ 13,00

(prezzo del coperto escluso)

Gourmet

antipasti caldi centro tavola, antipasti rustici centro tavola e tutte le nostre pizze gourmet a giro fin quando non dite stop.

Acqua e una bibita uguale per tutti a scelta tra birra o Coca Cola

€ 20,00

(prezzo del coperto escluso)

NB: Non si possono ordinare altre pizze finchè non si finiscono quelle che si trovano già al tavolo.

Non si possono portare le pizze rimaste a casa

Unica pizza ESCLUSA dal giro pizza è la pizza Gambero Rosso

Tutti gli impasti delle nostre pizze nascono da una miscela di farine, alcune delle quali con presidio Slow Food.

Le pizze presentano un bordo medio alto sintomo di una lunga maturazione dell'impasto che riposa minimo 24 ore.

impasto senza glutine artigianale + €2,00

Legenda



Glutine



Uova



Pesce



Crostacei



Latte e derivati



Sesamo e altri semi



Frutta a guscio










Molluschi

*prodotti surgelati

I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio

Coperto € 2,00

Dessert

Tiramisù  senza glutine	€ 5,00
Tortino al cioccolato*  con cuore di cioccolato caldo	€ 5,00
Dessert del giorno    chiedi al personale di sala quale dessert ci propone oggi lo chef	€ 6,00
Sorbetto al limone 	€ 2,50
Cremino al caffè 	€ 2,50

Soft drink

Acqua 0,75l	€ 2,00
Coca Cola 1l	€ 4,00
Thè (pesca o limone)	€ 2,50
Sprite 33cl	€ 2,00
Fanta 33cl	€ 2,00
Coca Cola 33cl	€ 2,00
Coca Cola Zero 33cl	€ 2,00
Chinotto 33cl	€ 3,00
Limonata 33cl	€ 3,00

*prodotti surgelati

I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio

Coperto € 2,00

Birre

Birra dello Stretto 66cl	€ 3,50
Heineken 33cl	€ 2,50
Moretti 33cl	€ 2,50
Birra Artigianale	€ 4,50
Heineken 66cl	€ 3,50
Moretti 66cl	€ 3,50
Ceres	€ 3,00
Messina ai cristalli di sale	€ 3,50
Birra senza Glutine	€ 3,50

ALLA SPINA

Semedorato bionda vol. 5% alc.	0,20l	€ 3,50
	0,40l	€ 4,50
Semedorato rossa vol. 7% alc.	0,20l	€ 3,50
	0,40l	€ 4,50

ARTIGIANALI

Hippana bionda vol. 5,4% alc. 33cl	€ 5,00
Hippana rossa vol. 6,1% alc. 33cl	€ 5,00
Hippana ambrata vol. 4,9% alc. 33cl	€ 5,00
Hippana bianca vol. 4,6% alc. 33cl	€ 5,00

Dopo Cena

Amaro	€ 3,00
Amaro Siciliano	€ 3,50
Limoncello	€ 2,50
Grappa 903	€ 3,50
Caffè	€ 1,00
Whiskey	€ 4,00
Scotch	€ 5,00

*prodotti surgelati

I piatti con simboli evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti (vedi leggenda)

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio

Coperto € 2,00

Vini

Müller Thurgau bollicina	€ 19,00
Leone d'Almerita	€ 20,00
Vino Spumante	€ 12,00
Bianco di Nera	€ 26,00

DON PIEROTTO

Don Pierotto è una linea di vini 100% siciliani creata dal rinomato somelier Pier Paolo Vecchi con la collaborazione di un importante enologo siciliano. Lo scopo di questa linea di vini è quello di essere apprezzati sia dagli esperti che dai bevitori occasionali.

Grillo DOC <i>il vero sapore del grillo di collina della nostra provincia, secco e minerale, con qualche nota fruttata e acida</i>	€ 19,00
Chardonnay IGP <i>un vino fruttato e complesso con un leggero passaggio in botte piccola che gli dona una maggiore varietà di sapori</i>	€ 19,00
Smosso <i>un blend di uve bianche leggermente frizzante, con una parte di Zibibbo che gli da una forte nota di sapore di uva</i>	€ 19,00
Nero d'Avola DOC <i>un vino molto rotondo con sentori di frutti rossi, da gustare anche freddo. Ottimo anche con portate di pesce</i>	€ 19,00
Syrah IGP <i>il vitigno internazionale rosso che in Sicilia trova la sua casa, particolarmente speziato, da gustare anche freddo</i>	€ 19,00

Vini

BAGLIO DI PIANETTO

Baglio di Pianetto: un vino che esalta l'unicità del terrior siciliano attraverso il savoir faire dei chateaux francesi. Una Sicilia nuova ma al contempo antica e raccontata con un'eleganza tutta francese, un viaggio di scoperta, passione e natura.

- Catarratto DOC bio** presenta spiccati sentori agrumati e floreali con note di zeste di limone, zagara e gelsomino. Al palato è secco e sapido. € 18,00
- Filicigno DOC** presenta sentori fruttati ed erbacei, con note di frutto della passione, ginestra e pepe bianco. Al palato è rotondo e sapido con un ottimo equilibrio. (insolia-viognier) € 23,00
- Insolia DOC bio** presenta sentori floreali e fruttati con note di zagara e mela verde. Al palato è secco e fresco con un'ottima mineralità. € 8,00 375ml
- Murriali DOC bio** presenta sentori fruttati e floreali, con note di mela verde, pesca e zagara. Al palato è morbido e fresco con un finale sapido. € 23,00
- Fermata 125 Etna bianco DOC bio** presenta decisi sentori di zagara e acacia con note agrumate. Al palato è un vino equilibrato e sapido, con un finale balsamico lungo e persistente. € 28,00
- Nero d'Avola DOC bio** presenta sentori intensi di ribes, fragolina di bosco e melograno. Al palato è fresco e morbido con una sorprendente persistenza. € 18,00/€ 8,00 375ml
- Ramione DOC bio** presenta intensi sentori di frutta a bacca rossa, l'affinamento in barrique regala note di vaniglia, liquirizia e noce moscata. Al palato è strutturato ed equilibrato con un finale armonioso e persistente. (Merlot-Nero d'Avola) € 23,00
- Shymer IGT bio** presenta sentori di frutta a bacca rossa, l'affinamento in barrique regala note di caffè, cannella e noce moscata. Al palato è secco e caldo con un tannino setoso e avvolgente (Syrah-Merlot) € 23,00
- Syraco IGT bio** presenta eleganti sentori di amarena sotto spirito, ribes e cacao, l'affinamento in barrique regala note di cuoio e spezie. Al palato è armonico e intenso. (Syrah bio) € 23,00
- Viafrancia DOC** presenta eleganti sentori floreali e speziati con note di marena, cuoio e lavanda. Al palato è caldo e corposo con un tannino elegante e un finale persistente (Merlot bio- Cabernet Sauvignon bio). € 35,00