







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***  € 7,00
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







*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**  € 15,00
calamarata con ragù di salsiccia, vellutata di pomodorini rossi e gialli e crema di funghi porcini
- Linguine**    € 16,00
linguine con crema di pistacchio, pomodorini confit, vongole e tartare di gambero rosso
- Orecchiette (piccante)**  € 12,00
orecchiette con 'nduja calabrese, cozze e scorza di limone
- Perle**  € 10,00
perline ripiene di speck e fontina, fonduta di Parmigiano Reggiano, pepe nero

Hamburger

- Hamburger classico**   € 9,00
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

Secondi di Carne

Ribs (500g) costolette di maiale con salsa BBQ e contorno di patatine fritte	€ 13,00
Tris di Carne ai ferri salsiccia caccamese, fettina di vitello e puntina di maiale con patate a forno	€ 15,00
Tagliata di Angus reale (350g) olio evo, sale, pepe, patate a forno	€ 19,00
Costata di Manzo (con osso circa 500g) olio evo, sale, pepe, patate a forno	€ 23,00

Secondi di Pesce

Involtini di Spada (3 pz)    involtini di pesce spada con crema allo stracchino, zafferano, limone e crema corallo (essenza di gambero) con contorno di bieta lessa e patate a forno	€ 16,00
Insalatona   lattuga, misticanza, pomodorino, salmone affumicato, carotina al burro, pesto di rucola, straciatella di bufala	€ 13,00

*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  € 14,00
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 € 12,00
mozzarella fiordilatte, n'duja calabrese, salsiccia di Caccamo, cipolla rossa di Tropea

Norvegese  € 14,00
mozzarella di bufala, salmone affumicato, pesto di pistacchio, scorza di limone

Totina € 13,00
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

Parmigiana Scomposta € 13,00

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

Mediterranea € 15,00

pesto di basilico alla genovese, mozzarella di bufala, pomodorini gialli, patate a forno, patè di olive nere, filetto di tonno in olio evo

Ursula € 15,00

crema di piselli, mozzarella fior di latte, nero di seppia, stracciatella, fili di peperoncino e scorza di lime

Barbie € 14,00

crema di patate a forno, scamorza affumicata, mozzarella fiordilatte, crocchette di patate fritte, prosciutto cotto (in uscita), fonduta di pecorino romano DOP

Ariel € 18,00

panpizza, guacamole, stracciatella di bufala e gambero rosso, gel al limone

*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	€ 6,00
Romana pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto	€ 7,00
Diavola pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante	€ 7,00
Americana pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte*, würstel	€ 7,00
Completa pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, würstel, olive nere	€ 8,00
Parmigiana pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, scaglie di Grana Padano, riduzione di basilico	€ 7,50
Napoli  pomodoro, mozzarella fiorilatte, acciughe	€ 7,00
Calzone classico pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,00
San Daniele pomodoro, mozzarella fiordilatte, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Grana Padano	€ 9,00
Friarielli mozzarella fiordilatte, friarielli saltati, salsiccia di Caccamo	€ 10,00
Quattro Formaggi mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, Grana Padano	€ 7,50

*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, sabato escluso [puoi ordinare pizze fino alle 22:30]

Classico

antipasti caldi centro tavola e tutte le nostre pizze classiche a giro fin quando non dite stop.
L'acqua è inclusa.

€ 12,00

(prezzo del coperto escluso)

Gourmet

antipasti caldi centro tavola e tutte le nostre pizze gourmet e classiche a giro fin quando non dite stop. (Ariel, Ursula e Mediterranea escluse)
L'acqua è inclusa

€ 18,00

(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 a casa le pizze rimaste.
Non si possono fare aggiunzioni alle pizze

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

mozzarella senza lattosio + €1,00

le aggiunzioni possono variare da + €1,00 a + €3,00

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	€ 6,00
Tortino al cioccolato*  con cuore di cioccolato caldo	€ 6,00
Dessert del giorno    chiedi al personale di sala quale dessert ci propone oggi lo chef	€ 7,00
Sorbetto al limone 	€ 3,00

Soft drink

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

*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	€ 4,50
Heineken 33cl	€ 3,00
Moretti 33cl	€ 3,00
Birra Artigianale	€ 6,50
Heineken 66cl	€ 4,00
Moretti 66cl	€ 4,00
Ceres	€ 3,50
Messina ai cristalli di sale	€ 4,00
Birra senza Glutine	€ 5,00

ALLA SPINA

Semedorato bionda vol. 5% alc.	0,20l	€ 4,50
	0,40l	€ 6,00
Semedorato rossa vol. 7% alc.	0,20l	€ 5,00
	0,40l	€ 7,00

ARTIGIANALI

Hippana bionda vol. 5,4% alc. 33cl	€ 6,50
Hippana rossa vol. 6,1% alc. 33cl	€ 6,50
Hippana ambrata vol. 4,9% alc. 33cl	€ 6,50
Hippana bianca vol. 4,6% alc. 33cl	€ 6,50

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 *il vero sapore del grillo di collina della nostra provincia, secco e minerale, con qualche nota fruttata e acida* € 19,00

Chardonnay IGP *un vino fruttato e complesso con un leggero passaggio in botte piccola che gli dona una maggiore varietà di sapori* € 19,00

Smosso *un blend di uve bianche leggermente frizzante, con una parte di Zibibbo che gli da una forte nota di sapore di uva* € 19,00

Nero d'Avola DOC *un vino molto rotondo con sentori di frutti rossi, da gustare anche freddo. Ottimo anche con portate di pesce* € 19,00

Syrah IGP *il vitigno internazionale rosso che in Sicilia trova la sua casa, particolarmente speziato, da gustare anche freddo* € 19,00

PELLEGRINO

I vigneti Pellegrino sorgono nel lembo più occidentale della Sicilia, caratterizzato da una grande varietà di microclimi. La luce intensa, il clima secco e asciutto, i terreni freschi, i venti provenienti da sud, le forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità

Dianthà (bianco) IGT *un blend di uve bianche. Secco, fresco ed equilibrato, moderatamente persistente al palato e con una piacevole nota petillant* € 20,00

Gibelè (zibibbo) IGT *profumo intenso e fruttato. Gusto secco, molto intenso e persistente, con una piacevole morbidezza* € 22,00

Capoarso (rosso) IGT *perricone in purezza. Rustico, sapido e con una buona trama tannica* € 28,00

Tanaurpi (rosso) Malbec IGT *molto morbido, di buona struttura, equilibrato e persistente, caratterizzato da una piacevole freschezza* € 28,00

Tripudium IGP *Il gioiello della famiglia Pellegrino nasce da uve selezionate tra i migliori vitigni a bacca nera coltivati nella provincia di Trapani. Ammalante il suo profumo intenso, con note fruttate di prugna, frutti rossi e ciliegia nera, con accenni di eucalipto. Dal gusto persistente al palato, sprigiona aromi di frutti rossi, accompagnati da accenni balsamici e rosmarino.* € 35,00

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.

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

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

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

CUSUMANO

Famoso per i vini monovarietali. L'espressione più pura dei colori e dell'identità della nostra Isola. Fondata da Alberto e Diego Cusumano nel 2001 a Partinico dove ha sede, produce vini eleganti e identitari in cinque diverse tenute.

Benuara DOC è composto da Nero d'Avola al 70% e Syrah al 30%. Si presenta di colore rosso rubino scuro; al naso è ricco di frutti rossi piccoli e speziatura di pepe, su una base fresca di erbe di macchia. Al sorso è caldo e pieno, con una saporosità orientata sul frutto. € 35,00

Noà DOC è un uvaggio di Nero d'Avola al 40%, Merlot e Cabernet Sauvignon al 30% ciascuno. Si presenta color rubino denso e compatto. Al naso offre penetranti note di frutta rossa in confettura e sotto spirito, erbe aromatiche essiccate, pout pourri, pepe nero e macis; al sorso è ampio e caldo, equilibrato dal tannino di un certo vigore e dalla bella freschezza che richiama l'arancia moro. € 50,00

Nero d'Avola DOC è un vino rosso rotondo, morbido e avvolgente, vinificato e affinato in acciaio. Ha un bouquet di piccoli frutti di bosco maturi, gelsi, amarene e spezie delicate che accompagnano un sorso morbido, rotondo, succoso e molto fruttato. € 20,00

Syrah IGT è un'interpretazione calda, piacevole, avvolgente ed equilibrata della Sicilia, vinificata e affinata solo in acciaio. Ha profumi di frutti di bosco in confettura, frutta matura e spezie selvatiche. Al palato è morbido, caldo e vellutato, di buona persistenza fruttato. € 20,00

Merlot IGT nel bicchiere si esprime con le sue tipiche note fruttate, tanto fresche e delicate quanto profonde, tipiche delle migliori confetture. Rosso rubino scuro. Al palato è caldo, morbido, piacevolmente equilibrato, caratterizzato da una chiusura di media persistenza che ritorna sul frutto. € 20,00

CALICE di vino bianco o rosso della casa € 6,00

Vino in bottiglia da 375ml da € 8,00
a € 10,00