

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



La nostra mission, nel rispetto della tutela e della salvaguardia degli animali, è quella di utilizzare carni provenienti solo da aziende agricole locali e non da allevamenti intensivi, supportando così anche l'economia sostenibile a km0.

Consci di vivere in un mondo dove oltre il 90% della popolazione civilizzata si nutre su una base di dieta composta prevalentemente da proteine animali, pur non escludendo l'offerta di carni, cerchiamo quotidianamente di apportare sui nostri menù piatti vegetariani e vegani, frutto di una certosina ricerca dei nostri Chef e del supporto del nostro orto, a vantaggio di una dieta equilibrata e rispettosa dell'ecosistema.

Scegliere al Borgo Incantato un piatto vegetariano, tra le varie opzioni dei nostri menù stagionali, significa apprezzarne l'attenzione, la cura la ricerca e la costante passione che mettiamo nella preparazione dei piatti.

Provare le nostre opzioni vegetariane significa lasciarsi sorprendere da sapori armoniosi, che parlano di tutto ciò che la Madre Terra può offrirci.

Siamo certi che troverete un piatto che delizierà il Vostro palato e Vi farà amare il Borgo Incantato anche per questa nuova esperienza...

La disponibilità giornaliera delle scelte è in base alla stagionalità dei prodotti e a discrezione dello Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIDRITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).
Doggy bag 2,00 €



LA MERAVIGLIA DEL BORGO INCANTATO

CARRELLATA DEL GRANDE ANTIPASTO DEL BORGO PER UN'ESPERIENZA DI DEGUSTAZIONE UNICA DELLE ECCELLENZE DEL TERRITORIO UMBRO

Ricca varietà e selezione di salumi di pregio di produzione umbra: Salamini stagionati, Salamella, Coppa nostrana, Finocchiona, Salame di cinghiale, Salame lardellato, Salame di fegato, Salame nostrano, Capocollo, Ciauscolo, Lonzino Golosa pinsa croccante al rosmarino;
Selezione di formaggi prodotti da pastori del territorio umbro accompagnati con miele, marmellata e frutta secca; Hummus di ceci; Olive nere condite con scorza di arancia e finocchietto di campagna; patè di nostra produzione con bruschetta di olio evo; Coccio di borlotti con cotenne e mentuccia fresca; Bruschetta calda con cicorietta di campo; Il Tartufo Nero: Bruschetta con tartufo nero, Stracciata di uova e tartufo nero con vela di pane croccante

Calice di vino bianco del Borgo
Calice di vino rosso del Borgo

MINIMO DI ORDINE PER TAVOLO 2 PERSONE
60€ PERSONA

Ingredienti: Carne suina, Latte, fegatini di pollo, mela, acciughe, Cereali, Capperi, Aglio, Pepe nero, peperoncino, Aromi, Miele, Latte di mucca, Latte di capra, Ceci, Olive nere, Fagioli borlotti, Pomodoro, Cìcoria, Tartufo, frutta secca, Cipolla, Lievito, Arancia, Sedano, Carota, Sale, Farina, Erbette di campo, Uova, Olio evo.
Allergeni: Cereali contenenti glutine, uova, latte, sedano, frutta a guscio, anidride solforosa

Disponibile anche senza glutine su richiesta

La disponibilità giornaliera delle scelte è in base alla stagionalità dei prodotti e a discrezione dello Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVISO - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



PER INIZIARE

Stracciata al tartufo (vegetariani e celiaci)

Ingredienti: Uova, tartufo, olio evo, sale

Allergeni: Uova, cereali con glutine

Golosa pinsa croccante al rosmarino con lonzino, pecorino e ciauscolo

Ingredienti: Farina, lievito, maiale, latte di pecora, aglio, farina di riso, farina di soia,

Allergeni: Aglio, Solfiti, glutine

Disponibile anche senza glutine su richiesta

Scrigno di fiori di zucca con salsa di datterino giallo e chips di patate di Colfiorito (vegetariani e celiaci)

Ingredienti: Patate, Zucchine, Cipolla, Datterini gialli, Pane grattugiato gluten free,

Panna vegetale, Uova, Olio evo, Sale

Allergeni: Uova, cereali con glutine

Carpaccio di chianina marinato al rhum con mirtilli, chips di patate viola e purè di mango

Ingredienti: Carne chianina, Mirtilli, Valeriana, Patate, Caffè, Rhum, Olio di semi di

girasole, Olio evo, Sale, Pepe, mango

Allergeni: Anidride Solforosa, frutta a guscio

Carpaccio di zucchine marinate olio e limone con mirtilli, chips di patate viola e purè di mango (vegana)

Ingredienti: Zucchine, Mirtilli, Valeriana, Patate, Olio di semi di girasole, Olio evo,

Sale, Pepe, mango

Allergeni: Anidride Solforosa, frutta a guscio

Flan di asparagi con mousse delicata di pecorino umbro (vegetariani e celiaci)

Ingredienti: Uova, Panna vegetale, Pane grattugiato gluten free, Pecorino solo di

latte di pecora, Sale, Pepe nero, Olio, Lievito, Aglio, Limone

Allergeni: Uova, Aglio

20€ PIATTO

La disponibilità giornaliera delle scelte è in base alla stagionalità dei prodotti e a discrezione dello Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



LA PASTA IN CASA TIRATA A MANO

Strangozzi tirati a mano con tartufo nero umbro (vegetariani)

Ingredienti: Farina, uova, olio evo, sale, tartufo
Allergeni: Uova, glutine

Tagliatelle al ragù rosso di chianina

Ingredienti: Farina, uova, pomodoro, carne, sedano, carota, cipolla, pepe, olio evo
Allergeni: Uova, sedano, cereali con glutine

Maltagliati allo stracotto bianco di chianina

Ingredienti: uova, farina, carne, salvia, aglio, cipolla, chiodi di garofano, olio evo, sale, noce moscata
Allergeni: Aglio, uova, cereali con glutine, latte, sedano, anidride solforosa

Gnocchi con funghi porcini e salsa di datterino giallo mantecati con pecorino

Ingredienti: Uova, Farina, Carne, Salvia, Aglio, Cipolla, Chiodi di garofano, Olio evo
Allergeni: Uova, Cereali con glutine, Latte, Sedano, Anidride Solforosa

Strangozzi preparati in casa alla spoletina

(vegetariani)
Ingredienti: Farina, Uova, Pomodoro, Aglio, Pepe, Peperoncino, Olio evo
Allergeni: Uova, Cereali con glutine

Tutti i piatti sono disponibili anche senza glutine su richiesta

20€ PIATTO

La disponibilità giornaliera delle scelte è in base alla stagionalità dei prodotti e a discrezione dello Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



PER CONTINUARE

Bottone di maiale lardellato con fondo scuro, cicoria al forno coppata e zucchine grigliate

Ingredienti: Carne di suino, cicoria, aglio, olio evo, pepe, sale, sedano, carote, cipolla, brodo di pollo, aceto
Allergeni: Aglio, cereali con glutine, anidride solforosa

Faraona disossata con ripieno di cicoria accompagnata da dadolata di patate e misticanza fresca dell'orto

Ingredienti: Faraona, cicoria, patate, pepe, aglio, cipolla, olio, insalata mista, rosmarino
Allergeni: Anidride solforosa, aglio

Agnello disossato tenerissimo alle erbe, cicoria coppata e julienne di verza fresca agrumata

Ingredienti: Agnello, erbe, cicoria, verza, limone, aglio, olio evo, sale, salvia, aceto
Allergeni: Aglio,

Maialino disossato con trito di erbe, dadolata di patate e insalata di radicchio, balsamico e arance

Ingredienti: Carne di maiale, aromi, patate, radicchio, arance, balsamico, pepe nero, olio, aglio
Allergeni: Aglio, anidride solforosa

Coniglio disossato porchettato al forno con crema di patate al tartufo e insalatina fresca dell'orto

Ingredienti: Coniglio, aromi, patate, tartufo, aglio, olio, sale, pepe nero, insalata mista, pomodori pachino gialli e rossi
Allergeni: Aglio, Anidride solforosa

Saccottini di melanzane con cuore di mousse di borlotti e broccolotto **(vegetariano)**

Ingredienti: Melanzane, Borlotti, aromi, broccolotto, olio, sale, pepe nero, pane
Allergeni: Aglio, Cereali con glutine

Disponibile anche senza glutine su richiesta

Bombette di ceci croccanti con mousse di datterino giallo e rosso **(vegetariano, senza glutine)**

Ingredienti: Ceci, olio, sale, pepe nero, uova, pane grattugiato gluten free, cipolla, datterino giallo e rosso, aromi
Allergeni: Uova, frutta a guscio

30€ PIATTO

La disponibilità giornaliera delle scelte è in base alla stagionalità dei prodotti e a discrezione dello Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVÌ - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).
Doggy bag 2,00 €



DESSERT

Semifreddo ai frutti di bosco (celiaci)

Ingredienti: Panna vegetale, Latte condensato, frutti di bosco freschi
Allergeni: Latte

Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente e con sfera ghiacciata alla vaniglia e cioccolato

Ingredienti: Latte, uova, farina, burro, lievito, può contenere tracce di soia
Allergeni: Uova, lattosio, cereali con glutine, solfiti

Zuppetta di fragole con mousse di mango

Ingredienti: Latte, Uova, Mascarpone, Fragole, Mango, Limone, Zucchero
Allergeni: Latte, Uova

Chees Cake ai frutti di bosco

Ingredienti: Latte senza lattosio, Uova, Mascarpone, Biscotto, panna vegetale, frutti di bosco, zucchero
Allergeni: Uova, cereali con glutine

Perfetto al pistacchio

Ingredienti: Panna vegetale, Latte condensato, pistacchio
Allergeni: Latte, frutta a guscio

10€ PIATTO

La disponibilità giornaliera delle scelte è in base alla stagionalità dei prodotti e a discrezione dello Chef.

ME

Borgo Incantato

Il Paradiso degli Animali

NÙ

Tutti i nostri piatti sono realizzati con prodotti freschi di stagione, provenienti principalmente dal nostro territorio. Olio di oliva, Vino Bianco e Vino Rosso e alcuni ortaggi sono di produzione propria/ contratti di filiera. Il resto dell'offerta viene da produzione agricole locali:

L'AZIENDA AGRICOLA BALDONI EMANUELA - TREVISO - ORTAGGI
L'AZIENDA AGRICOLA FATTORE UMBRO - QUADRELLI - UOVA
SORELLE FARINELLI SRL - SAN GEMINI - CARNI
SALUMI ALTOPIANO COLFIORITO PERUGIA - SALUMI

Se sei un soggetto allergico, avvisa il personale, che saprà indicarti la presenza o meno nei nostri prodotti, degli ingredienti considerati allergeni secondo la normativa europea (REG. CE 1169/2011).

Doggy bag 2,00 €



PINSA GOURMET

Pinsa gourmet realizzata secondo la ricetta Di Marco con lievitazione di 72 ore servita con birra artigianale o bottiglia di prosecco Vigneto Vecio

LA CLASSICA

Pinsa con ciliegino, bocconcini di bufala, basilico e olio evo in versione bianca o rossa

Ingredienti: Farina, Lievito, Soia, sale, oltre quelli menzionati
Allergeni: glutine, Anidride solforosa

LA VEGETARIANA

Zucchine alla julienne marinate, stracchino e salmone

Ingredienti: Farina, Lievito, Soia, sale, oltre quelli menzionati
Allergeni: glutine, Anidride solforosa

LA CANNARA

Mozzarella fior di latte, cipolla rossa di Cannara, ventresca piccante, salvia, scamorza affumicata alla julienne

Ingredienti: Farina, Lievito, Soia, sale, oltre a quelli menzionati
Allergeni: glutine, Anidride solforosa

LA MORTAZZA

Mozzarella fior di latte, granella di pistacchio e mortadella in uscita

Ingredienti: Farina, Lievito, Soia, sale, oltre quelli menzionati sopra
Allergeni: glutine, Anidride solforosa

CACIO E PEPE CON CICORIA DI CAMPO

Ingredienti: Farina, Lievito, Soia, sale, oltre quelli menzionati sopra, pecorino di norcia, aglio
Allergeni: glutine, Anidride solforosa, aglio

ARRABBIATA

Pomodoro, mozzarella fior di Latte, aglio, peperoncino, prezzemolo, salame piccante

Ingredienti: Farina, Lievito, Soia, sale, oltre quelli menzionati sopra
Allergeni: glutine, Anidride solforosa, aglio

MINIMO ORDINE PER TAVOLO 2 PERSONE

38€ PERSONA

Possibili variazioni e €2/cad.

BABY PINSA GOURMET CON CHIPS IN SFOGLIA

Pinsa margherita con passata di pomodoro e Mozzarella Fior di Latte

Ingredienti: Farina, Lievito, Soia, sale, oltre quelli menzionati sopra
Allergeni: glutine, Anidride solforosa, aglio

Bibita

20€ BAMBINO

La disponibilità giornaliera delle scelte è in base alla stagionalità dei prodotti e a discrezione dello Chef.