



Borgonovo

dal 1994

Ristorante Pizzeria Enoteca
Specialità siciliane

PIZZA SOLO LA SERA

PIZZA E CUCINA SENZA GLUTINE

LISTA ALLERGENI

1 Cereali - 2 Crostacei e derivati - 3 Uova e derivati - 4 Pesce e derivati
5 Arachidi e derivati - 6 Soia e derivati - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio
9 Sedano e derivati - 10 Senape e derivati - 11 Sesamo e derivati - 12 Lupini e derivati
13 Anidride solforosa e solfiti - 14 Molluschi e derivati

* Alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti da noi



MENÙ DEGUSTAZIONE

NON DIVISIBILE

MENÙ CLASSICO

**Cozze al finocchietto
e capperi (1-14)**

Cavatelli alla norma (1-4-8)

**Fritto di calamari
con patatine (1-14)***

€ 37

MENÙ SICILIANO

**Tartara di tonno,
emulsione di burrata
polvere al basilico (4-7)**

Spaghettoni con le sarde (1-4)

**Calamaro ripieno
mediterraneo dentro, esotico fuori
(1-7-9-14)**

€ 45

SPECIALITÀ SU PRENOTAZIONE

Profondo mare

Gran Royale con ricco assortimento di crudo di mare
(minimo 4 persone, da prenotare almeno 3 giorni prima)

Paella Valenciana

(minimo 6 persone, da prenotare almeno 3 giorni prima)

ANTIPASTI

Gamberi croccanti, salsa di arancia e soia (1-2-6)	€ 16
Tartara di tonno, emulsione di burrata, polvere di basilico (1-4-7)	€ 18
Pane cunzatu (olive, acciughe, pomodorini, basilico, origano, pecorino) (1-4-7)	€ 12
Zuppa di cozze con capperi e finocchietto (1-14)	€ 15
Sarde beccafico alla siracusana (1-3-4)	€ 13
Antipasto siciliano (consigliato per due persone) Ricco vassoio da gustare in compagnia (1-3-4-7-8-9)	€ 32
Focaccia calda (1) Disponibile dalle 19.00	€ 4,5

PRIMI

Cavatelli alla norma (1-7)	€ 15
Maccheroni crema di pistacchio con cappuliatu (tipico pesto Siciliano) e Ragusano D.O.P. (1-7-8)*	€ 16
Tagliatelle di riso siculo Thai con gamberi, salsa di soia tamarindo, verdure, mandorle, essenza di bergamotto (1-2-4-9-10)	€ 18
Crepes allo stracotto al barolo e tartufo nero (1-3-9)	€ 19
Busiate allo scoglio (1-2-4-14)*	€ 20
Spaghettoni al sugo di sarde (1-4-8)	€ 16



BUSIATE



La Busiata è il formato di pasta tipico che caratterizza le tavole del trapanese. Prende il nome dal termine buso, un ferro da maglia usato per lavare lana e cotone. La Busiata ha una forma avvitata che la rende ideale per raccogliere il sugo di pesce.

MUDDICA ATTURRATA



La muddica atturrata, cioè "mollica tostata" è una preparazione a base di pane e spezie tipicamente siciliana. Veniva definito il "formaggio dei poveri", perchè la muddica è realizzata con ingredienti semplici ed economici. È buonissima e viene usata soprattutto per insaporire i primi piatti.



FRITTURA

L'ingrediente segreto dei nostri fritti è il pane panko, un particolare tipo di pangrattato bianco tipico della cucina giapponese. Leggero e croccante perchè non frigge, al contrario del pangrattato tradizionale, ma ingloba l'aria, gonfiandosi e facendo scivolare via i grassi in frittura. Così la verdura e il pesce non si impregnano di olio. Tutti i fritti sono accompagnati dalla nostra maionese fatta in casa.



SECONDI

Calamari ripieni Mediterranei dentro, esotici fuori (1-7-9-14)	€ 22
Tonno Tataki in crosta di sesamo con friggitielli dorati (1-4-6-11)*	€ 22
Stinco cotto nel forno a legna, salsa teriyaky con patate arrosto	€ 20
Fritto misto di mare (1-2-3-4-14)*	€ 22
Fritto di calamari (1-14)*	€ 19
Tagliata di fassona del Piemonte con patate arrosto	€ 23
Tonno tataki in crosta di sesamo e caponata (4-6-11)	€ 23

VERDURE & PATATE

Caponata "Ricetta di famiglia" (8-9)	€ 8
Verdure di stagione grigliate (9)	€ 8
Insalata Pantasca Patate, olive, pomodorini, cipollotto, capperi, origano, basilico e mandorle (8)	€ 10
Patate al forno (1)*	€ 6
Patatine fritte (1)*	€ 5

PIZZA

Disponibile dalle ore 19.00



La nostra Fior di Latte è una mozzarella fatta con **latte fresco 100% italiano**. La Salsa di pomodoro San Marzano è di **qualità D.O.P.**

Margherita (1-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte

€ 9

Prosciutto (1-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Prosciutto cotto

€ 9,5

Prosciutto e funghi (1-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Prosciutto cotto, funghi

€ 10,5

Porcini (1-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Funghi porcini

€ 12

Salame piccante (1-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, olive
Salame piccante

€ 10

Speck e Zola (1-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, zola
Speck artigianale

€ 11,5

Quattro formaggi (1-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, zola, brie
Scaglie di grana

€ 11

Valtellina (1-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, Bresaola punta
d'anca, rucola e grana

€ 12,5

Trentina (1-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, speck artigianale
Brie, radicchio

€ 12,5

SAN MARZANO



Il pomodoro San Marzano, coltivato esclusivamente nell'area dell'Agro-Sernese Nocerino, è una varietà di pomodoro dal gusto fresco, intenso e non acido, dal caratteristico colore rosso vivo. È grazie a queste qualità che ha ottenuto il marchio D.O.P.

IMPASTI



Integrale con farina di grano **Timilia**. È un'antica varietà di grano duro coltivata in Sicilia. Una farina profumata, nutriente e a basso contenuto di glutine + € 2

Impasto con farina **senza glutine** + € 4

PIZZE GOURMET ROSSE

Margherita D.O.P (1-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala,
emulsione di basilico

€ 11

Siciliana D.O.P (1-4-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala,
acciuغه del Cantabrico, olive condite,
capperi di Pantelleria, pomodorini Pachino

€ 14

Calabrese D.O.P (1-4-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Fior di Latte,
caciotta silana, salame piccante, cipolla di Tropea
caramellata, peperoncini ripieni

€ 15

Pugliese D.O.P (1-7)

Pomodoro San Marzano, burrata, salsiccia,
cime di rapa, olive

€ 14

Tonno 2.0 (1-4-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte,
tonno, cipolle caramellate, cipolle croccanti, olive infornate,
olio al peperoncino

€ 13,5

Bella Napoli (1-4-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, acciuغه
del Cantabrico, pomodorini, emulsione di basilico

€ 13

Piè di Grotta (1-4-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala intera,
acciuغه del Cantabrico, olive di Gaeta, salsa di frutti
di capperi, pomodorini, emulsione di basilico

€ 16



CON LE VERDURE

Regina dei campi (1-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte,
verdure di stagione grigliate,
emulsione di basilico

€ 15

PIZZE GOURMET BIANCHE

Borgonuovo (1-7-8)

Burrata, mortadella di suino nero dei Nebrodi, pistacchio
di Bronte croccante, emulsione di basilico e provola dei Nebrodi € 14

Boschi di Valtellina (1-7)

Mozzarella di Bufala, bresaola punta d'anca, scaglie di Grana
Padano, funghi porcini, gocce di aceto balsamico Stravecchio € 16

Trentina fuori sede (1-7-8)

Mozzarella di Bufala, speck artigianale, ricotta isolana,
radicchio rosso di Treviso, cipolla caramellata, noci tostate € 15

Delicata (1-7)

Burrata, pomodorini, emulsione di basilico € 11

Bella Emilia (1-7)

Burrata, prosciutto crudo di Parma, pomodorini,
emulsione di basilico € 14





Il vino è la nostra passione, per questo desideriamo offrirti solo il meglio, anche quando la spesa è piccola.

In lista puoi trovare più di 400 etichette diverse, ce n'è per tutti i gusti!

BEVANDE

Acqua	€ 3,5
Coca - Cola	€ 3,5

Abbiamo scelto i prodotti **Laurisia** perchè sono fatti con ingredienti italiani, contengono meno zuccheri e hanno un ottimo sapore.

La Gazzosa	€ 4
L'Aranciata	€ 4
Il Chinotto	€ 4

Birra alla spina piccola (1)	€ 3,5
Birra alla spina media (1)	€ 7

Birra artigianale bottiglia (1)

Tipo Pils 33 cl	€ 7,5
Tipo Pils 75 cl	€ 15
Tipo Bibock 33 cl	€ 7,5
Tipo Bibock 75 cl	€ 15

VINI (13)



Lasciati ispirare dalla **carta vini** e selezione di distillati.

Oppure

Vino sfuso Tenuta Valdibella
Siciliano Bio

Bianco: Cataratto
Rosso: Nero d'Avola o Frappato

0,5 litro	€ 7
1 litro	€ 12

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2,5
Caffè corretto	€ 3,5
Caffè decaffeinato	€ 3
Caffè d'orzo (1)	€ 3
Tisane	€ 3
Amari e liquori classici	€ 5

COPERTO
€ 3