



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)**

Spaghettoni con le sarde (1-4-8)

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

€ 37

MENÙ SICILIANO

**Tartara di gamberi rossi
in emulsione di passion fruit
e insalata croccante (2)***

**Cavatelli al ragù di tonno
e melanzane con ricotta infornata
e muddica atturrata (1-4-7)**

**Tonno tataki in crosta di sesamo
e friggitielli dorati (4-6-11)***

€ 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

Caviale di melanzane

con con verdure al vapore, riduzione di ricotta
al profumo di limone (7)

€ 15

Tartara di fassona piemontese

e gelato alla senape (1-7)

€ 16

Gambero che passione

Tartara di gambero rosso, emulsione di passion fruit,
insalata idroponica zero pesticidi (2)*

€ 18

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

Ravioli di burrata

con pesto di pistacchio e polvere di menta (1-3-7-8)*

€ 16

Tagliolini alla crema di rucola

con gamberi e petali di mandorle (1-2-3-8)*

€ 17

Cavatelli al ragù di tonno fresco

con melanzane, ricotta infornata e muddica atturrata (1-4-7)

€ 18

Scialatielli alle vongole

con finocchietto e scorzetta di limone bio (1-14)

€ 18

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 lavorare 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 perché 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

Lingotto di ricciola

in crosta di pistacchio su crema Parmentier (4-7-8)* € 24

Tonno Tataki in crosta di sesamo

con friggitielli dorati (1-4-6-11)* € 22

Petto d'anatra con cipolle caramellate al Marsala

e sfoglia di patate, mele e miele (7) € 24

Fritto misto di mare (1-2-3-4-14)* € 21

Fritto di calamari (1-14)* € 19

Tagliata di fassona del Piemonte

con patate arrosto € 23

VERDURE & PATATE

Caponata "Ricetta di famiglia" (8-9) € 8

Verdure di stagione grigliate (9) € 8

Insalata Planet Farm

idroponica zero pesticidi, arance, cipollotto bio, olive infornate 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 (I-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte

€ 9

Prosciutto (I-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Prosciutto cotto

€ 9,5

Prosciutto e funghi (I-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Prosciutto cotto, funghi

€ 10,5

Porcini (I-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte
Funghi porcini

€ 11

Salame piccante (I-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, olive
Salame piccante

€ 10

Speck e Zola (I-7)

Pomodoro San Marzano
Fior di Latte, zola
Speck artigianale

€ 11

Quattro formaggi (I-7)

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

€ 10,5

Valtellina (I-7)

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

€ 12,5

Trentina (I-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,
acciughe 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,
olio al peperoncino

€ 12,5

Bella Napoli (1-4-7)

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

€ 13

Piè di Grotta (1-4-7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala intera,
acciughe 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, gocce di aceto balsamico Stravecchio € 14

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)	€ 6,5

Birra artigianale bottiglia (1)

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