

MENÙ DI BORDO

FRITTI

di nostra produzione

MONTANARE (1,5)

Impasto della pizza fritto

Classica 3,50 €

Pomodoro, Parmigiano, basilico

Fior di montanara 4,50 €

Stracciata di bufala, fiore di zucca, alici

SUPPLÌ (1)

pangrattato home made

Classico 2,50 €

Riso, pomodoro, ragù, cipolla, pepe, fior di latte, Parmigiano

Rigaglie di pollo e curry 3,00 €

Riso, pomodoro, rigaglie di pollo, curry, sedano, cipolla, pepe, fior di latte

CROCCHÉ (1,2,3)

panatura con uovo

Classico 2,50 €

Patate, prezzemolo, pepe, noce moscata, fior di latte, pecorino

Ricotta, miele e noci 3,50 €

Patate, prezzemolo, fior di latte, pecorino, pepe, noce moscata, ricotta, miele, noci

Carbonara 3,50 €

Patate, prezzemolo, fior di latte, pecorino, noce moscata, uovo, guanciale, pepe, guarnito con pecorino

FRITTATINA (1)

Classica 5,00 €

Bucatini, ragù, piselli, besciamella, pepe, provola, guarnita con pecorino

OLIVE ASCOLANE 2.0 (2)

5 pezzi 4,50 €

Trito di macinato bovino e olive, panatura con uovo

POLPETTE DI BOLLITO IN SALSA VERDE

4 pezzi 7,00 €

Lesso di manzo, patate, prezzemolo, carote, pane, mortadella

PATATINE FRITTE*

4,00€

Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo.

(1) latticini (2) uova e derivati
(3) frutta a guscio (4) solfiti (5) pesce
tutte le pietanze contengono glutine

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

prodotto surgelato*

PIZZE

Margherita 7,50 € (1)

Fior di latte, pomodoro, Parmigiano, basilico

Margherita con bufala 10,50 € (1)

Bufala, pomodoro, basilico

Margherita d'oro 12,00 € (1)

Fior di latte, bufala, Pomodorino giallo Lucariello, Parmigiano, basilico

Marinara 6,50 €

Pomodoro, origano, aglio

Marinara ai tre pomodori 9,50 €

Pomodoro, pomodorini al forno, Pomodorino giallo Lucariello, basilico, intingolo di prezzemolo, aglio, olio e peperoncino

Funghi 8,50 € (1)

Fior di latte, pomodoro, funghi champignon

Diavola con 'nduja 10,00 € (1)

Fior di latte, salame piccante, 'nduja, pomodoro

Fiori di zucca e alici 8,50 € (1,5)

Fior di latte, fiori di zucca, alici

4 formaggi 10,00 € (1)

Fior di latte, gorgonzola, Parmigiano, pecorino, crema di latte vaccino, basilico

Calzone ripieno 11,00 € (1)

Fior di latte, ricotta, prosciutto affumicato di Praga, guarnito con pomodoro e Parmigiano

Capricciosa Bismark 11,50 € (1,2)

Fior di latte, pomodoro, uovo, carciofo, olive, funghi, prosciutto affumicato di Praga

Capricciosa sbagliata 13,50 € (1,2)

Fior di latte, pomodoro, funghi spadellati, uovo sodo sbriciolato, prosciutto croccante, polvere di olive, carciofi alla romana

Masaniello 10,50 € (1)

Fior di latte, mais, panna, Parmigiano, prosciutto affumicato di Praga, basilico

Patate e salsiccia 11,00 € (1)

Patate al forno, fior di latte, rosmarino, salsiccia

Patate e lardo di colonnata 11,00 € (1)

Patate al forno, fiordilatte, rosmarino fresco, lardo di Colonnata

Provola e pepe 9,00 € (1)

Pomodoro, provola affumicata, basilico, pepe

Le nostre pizze vengono guarnite con olio Flaminio Fruttato premiato dal Gambero Rosso



Utilizziamo Gustarosso, un pomodoro Presidio Slow food

Cipolla caramellata, gorgonzola e noci 10,00 € (1,3)

Fior di latte, cipolla caramellata preparata da noi, gorgonzola, crema di latte vaccino, noci

Perfetta con la Triple Eddy Lucky Brews lattina da 33 cl 6,00 €

Tripel in stile belga fruttata con toni agrumati e speziati.

Amatriciana Gialla 12,00 € (1)

Pomodorino giallo Lucariello, pancetta arrotolata, fior di latte, pecorino, pepe, basilico

Perfetta con la Double Casanova Lucky Brews lattina da 33 cl 6,00 €

Decisa e maltata in bocca, dolce e complessa nell'aroma.

BORDO 12,00 € (1,3)

Cornicione ripieno di ricotta, fior di latte, tarallo napoletano sbriciolato, lardo di Colonnata in uscita e pepe

Perfetta con la American double ipa True Orso Verde lattina da 33 cl 6,00 €

Ha un profumo esplosivo grazie alla miscela di luppoli americani selezionati, l'aggiunta di zucchero candito la rende morbida al palato con un equilibrio di sapori che cela l'alcolicità ma ne esalta l'amaro finale.

PIZZA

FRITTA E AL FORNO

DAI UN'OCCHIATA ALLA LAVAGNA TROVERAI PIZZE FRITTE SEMPRE NUOVE

BEVANDE

Acqua liscia o frizzante 2,50 €

Coca Cola | Coca zero
Fanta | Sprite 2,50 €

BIRRE

0,2 lt 3,50 € | 0,4 lt 5,50 € | 1 lt 13,00 €

- PILS Alc/vol 4,8% Les Bières du Grand St.Bernard
- IPA Alc/vol 5,5% Les Bières du Grand St.Bernard
- WEISS Alc/vol 5% Allgauer Brauhaus
- DOPPELBOCK Alc/vol 8,5% Orso Verde

BIRRA ANALCOLICA 6,00 €

Hikelight-Pale Ale <0,5% 44 cl Birra del Bosco colore dorato e un sapore leggermente fruttato e fresco

VINI E BOLLICINE

Pecorino igp 18,00 €

Chardonnay igp 17,00 €

Pinot grigio doc 20,00 €

Montepulciano 18,00 €

Ribolla gialla doc 25,00 €

Kurner millesimato brut 17,00 €

Vini alla miscita 5,00 €

Chardonnay | Pecorino | Montepulciano

BEFORE THE PIZZA TRY OUR FRIED.
PAY ATTENTION CAN BE ADDICTIVE!



MENÙ DI BORDO



FRIED FOOD

home made

MONTANARE (1,5)

Fried pizza dough

Classica 3,50 €

Tomato, Parmigiano cheese, basil

Fior di montanara 4,50 €

Stracciata di bufala cheese, fresh

SUPPLÌ (1)

breadcrumbs home made

Classic version 2,50 €

Rice, tomato, meat sauce, onion, mozzarella cheese, Parmigiano cheese, pepper

Chicken giblets and curry 3,00 €

Rice, tomato, chicken giblets, curry, celery, onion, pepper, mozzarella cheese

CROCCHÉ (1,2,3)

breadding with egg

Classic version 2,50 €

Potatoes, parsley, pepper, nutmeg, mozzarella cheese, pecorino cheese

Ricotta, honey and walnuts 3,50 €

Potatoes, parsley, mozzarella cheese, pecorino cheese, pepper, nutmeg, ricotta cheese, honey, walnuts

Carbonara 3,50 €

Potatoes, parsley, mozzarella cheese, pecorino cheese, nutmeg, egg, bacon, pepper, garnished with pecorino cheese

FRITTATINA (1)

Classic version 5,00 €

Bucatini, meat sauce, peas, pepper béchamel, provola cheese, garnished with pecorino cheese

OLIVE ASCOLANE 2.0 (2)

5 pieces 4,50 €

Minced beef, olives, breadding with egg

BOILED MEAT BALLS IN GREEN SAUCE

4 pieces 7,00 €

Boiled beef, potatoes, parsley, carrots, bread, mortadella

FRIES* 4,00€

Each additional ingredient will be added a price change

(1) dairy products (2) eggs and derivatives
(3) nuts (4) sulphites (5) fish

all dishes contain gluten

Allergens - Customers must communicate which allergens they cannot eat before ordering. Cross-contamination cannot be excluded while cooking. Our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with Reg. UE 1169/11 Attachment II: fish and fish products, shellfish and shellfish products, crustaceans and crustacean products, cereals containing gluten, eggs and egg products, soybeans and soybean products, milk and milk products, sulfur dioxide and sulfites, nuts, celery and celery products, lupins and lupin products, peanuts and peanut products, mustard and mustard products, sesame seeds and sesame seed products.

frozen product*

PIZZE

Margherita 7,50 € (1)

Mozzarella cheese, tomato, Parmigiano, basil

Margherita con bufala 10,50 € (1)

Bufala cheese, tomato, basil

Margherita d'oro 12,00 € (1)

Mozzarella cheese, bufala cheese, Yellow Lucariello tomato, Parmigiano, basil

Marinara 6,50 €

Tomato, oregano, garlic

Marinara with three tomatoes 9,50 €

Tomato, baked cherry tomatoes, Yellow Lucariello tomato, basil, parsley, garlic and oil, chili sauce

Mushrooms 8,50 € (1)

Mozzarella cheese, tomato, champignon

Diavola with 'nduja 10,00 € (1)

Mozzarella cheese, hot salami, 'nduja hot spreadable sausage, #tomato#

Zucchini flowers and

anchovies 8,50 € (1,5)

Mozzarella cheese, zucchini flowers, anchovies

4 cheese 10,00 € (1)

Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano, pecorino, milk cream, basil

Stuffed Calzone 11,00 € (1)

Mozzarella cheese, ricotta cheese, smoked ham, garnished with tomato and Parmigiano

Capricciosa Bismark 11,50 € (1,2)

Mozzarella cheese, tomato, prosciutto crudo ham, egg, artichoke, olives, mushroom

Wrong Capricciosa 13,50 € (1,2)

Mozzarella cheese, tomato, olive powder sautéed mushrooms, crumbled hard-boiled egg, crispy ham, Roman-style artichokes

Masaniello 10,50 € (1)

Mozzarella cheese, corn, cream, Prague smoked ham, Parmigiano, basil

Potatoes and sausage €11.00 (1)

Baked potatoes, mozzarella cheese, fresh rosemary, sausage

Potatoes and Colonnata lard €11.00 (1)

Baked potatoes, mozzarella cheese, fresh rosemary, Colonnata lard

Provola cheese and pepper 9,00 € (1)

Tomato, provola smoked cheese, basil, pepper

Our pizzas are garnished with Flaminio Fruity oil awarded by Gambero Rosso.



We use Gustarosso, a Slow Food tomato

Caramelized onion, gorgonzola and walnuts 10,00 € (1,3)

Mozzarella cheese, Homemade caramelized onion, gorgonzola cheese, milk cream, walnuts

Perfect with Triple Eddy Lucky Brews

33 cl can 6.00 €

Belgian-style tripel, fruity reminiscent of citrus and with spicy tones.

Amatriciana Gialla 12,00 € (1)

Yellow Lucariello tomato, rolled bacon, mozzarella cheese, pecorino, pepper, basil

Perfect with Double Casanova Lucky Brews

33 cl can 6.00 €

Firm and malty in the mouth, sweet and complex in aroma.

BORDO 12,00 € (1,3)

Edge stuffed with ricotta cheese, mozzarella cheese, crumbled Neapolitan tarallo, Colonnata lard and pepper

Perfect with American double ipa True Green

Bear 33 cl can 6.00 €

It has an explosive aroma thanks to the blend of selected American hops the addition of candied sugar makes it smooth on the palate with a balance of flavors that conceals the alcohol content but enhances the final bitterness.

PIZZA

FRIED AND BAKED

CHECK OUT THE BLACKBOARD
YOU WILL FIND ALWAYS NEW FRIED
PIZZAS

DRINKS

Acqua liscia o frizzante 2,50 €

Coca Cola | Coca zero

Fanta | Sprite 2,50 €

BEERS

0,2 lt 3,50 € | 0,4 lt 5,50 € | 1 lt 13,00 €

• PILS Alc/vol 4,8% Les Bières du Grand St.Bernard

• IPA Alc/vol 5,5% Les Bières du Grand St.Bernard

• WEISS Alc/vol 5% Allgauer Brauhaus

• DOPPELBOCK Alc/vol 8,5% Orso Verde

NON-ALCOHOLIC BEER 6,00 €

Hikelight-Pale Ale <0,5% 44 cl Birra del Bosco golden color and a slightly fruity and fresh flavor

WINE AND PROSECCO

Pecorino igp 18,00 €

Chardonnay igp 17,00 €

Pinot grigio doc 20,00 €

Montepulciano 18,00 €

Ribolla gialla doc 25,00 €

Kurner millesimato brut 17,00 €

Glass 5,00 €

Chardonnay | Pecorino | Montepulciano