

## Allergeni – Allergen – Allergène Regolamento EU n° 1169/2011 art.44



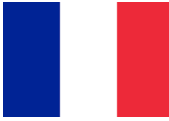
“Caro ospite/cliente. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”.



“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs”.



“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten”.



“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d’intollérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêt à vous conseiller de la meilleure façon”.

Sostanze allergeniche contenute in alcune delle nelle nostre pietanze e bevande:

GLUTINE  
SOIA  
FRUTTA A GUSCIO  
ARACHIDI  
UOVA  
SESAMO  
LATTE  
PESCE  
CROSTACEI  
MOLLUSCHI  
SEDANO  
LUPINI  
SENAPE



ANTIPASTI

Burrata con pomodori secchi € 11

Burratina affumicata con focaccia calda € 11

Tortino con funghi porcini e patate con fonduta di formaggio di capra € 14

Culatello di Zibello con focaccina calda € 14

Degustazione di salumi con gnocco fritto (piccola/media/grande) € 12/18/27

Tartare di salmone affumicato con crostini di pane e burro € 12

Tartare di tonno° alla salsa di soia (80 gr) € 14

Tartare di gamberi\* rossi, su base di pomodori secchi, capperi,  
olive e pane tostato (80 gr) € 14

Polpo\* con friarielli e burrata € 14

Filetti di acciughe del Mar Cantábrico con crostini e burro di panna italiana € 17

PRIMI PIATTI

Risotto alla crema di zucca e speck croccante € 11

Paccheri di Gragnano trafileti al bronzo con pomodoro, burrata e  
crema di pesto € 11

Risotto alla crema di mirtili e Roquefort € 14

Pappardelle con ragù di cinghiale e funghi porcini € 15

Spaghetti con vongole e bottarga € 15

Scialatielli ai frutti di mare\* € 16

SECONDI PIATTI

Misto di verdure con scamorza affumicata alla piastra € 18

Cotoletta Vione con rucola e pomodorini € 21

Tagliata di manzo con patate al forno € 24

Tartare di manzo all'olio di oliva e sale rosso € 24

Filetto di manzo alla griglia con patate saltate in padella € 25

Filetto di manzo bardato al lardo con riduzione  
di primitivo di Manduria D.O.P. € 28

Costine di agnello ai ferri con patate al forno e salsa leggermente piccante € 30

Costata con patate arrosto e salsa tartara € 30

Fiorentina alla brace, scaloppata, con patate al forno, verdure grigliate e sottaceti,  
su carta musica (min. 1,2 Kg x 2 persone) €9,5/etto

Involtini di pesce spada ripieni ai pistacchi di Bronte alla mediterranea,  
(salsa di pomodoro, olive e frutto del capperi) con tortino di riso € 22

Filetto di branzino al forno con spinacino saltato in padella € 24

Tonno° scottato al sesamo con salsa di soia € 25

Fritto di code di gamberi\*, totani\* e zucchine € 28

FORMAGGI

Selezione Del Borgo dei formaggi di Beppino Occelli (80 gr)

Formaggio di latte di vacca affinato in vinacce e vino barolo € 8

Formaggio di latte di pecora e vacca al pepe nero e bacche rosa € 8

Formaggio di latte di capra e vacca al fieno primaverile € 8

Formaggio di latte di pecora e vacca in foglie di castagno € 8

INSALATONE

Caesar Salad di pollo € 16

(Insalata romana, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, scaglie di grana, salsa Caesar, crostini di pane)

Caesar Salad di gamberi € 18

(Insalata romana, code di gamberi\* argentini, uovo sodo, scaglie di grana, salsa Caesar, crostini di pane)

Caesar Salad di filetto € 18

(Insalata romana, filetto di manzo crudo, uovo sodo, scaglie di grana, salsa Caesar, crostini di pane)

Caesar Salad di tonno € 18

(Insalata romana, tonno fresco, avocado fresco (secondo disponibilità), arance, pomodorini, salsa allo yogurt e semi misti di canapa e quinoa soffiata)

Del Pescatore € 18

(Insalata romana, tonno, code di gamberi\*, salmone affumicato, polpo\*, salsa aurora, palmito)

CONTORNI

Insalata mista in foglie € 5

Patate al forno € 5

Verdure alla griglia € 7

Patatine fritte\* € 7

Coperto € 3

PIZZE

(Tutte le pizze sono a base di mozzarella di bufala D.O.P. della provincia di Salerno  
Focaccia Semplice (olio, origano) € 5

Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio d'oliva) € 6,5

Margherita D.O.P. (pomodoro, mozzarella, basilico) € 8,5

Siciliana (pomodoro, olive, origano, acciughe, capperi) € 9

Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) € 9

Patatina (pomodoro, mozzarella, patatine fritte) € 9

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) € 10

Calabrese (pomodoro, mozzarella, 'nduja) € 10

Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) € 10

Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano) € 10

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) € 10

Porrissima (pomodoro, mozzarella, zola, porri) € 10

Carbonara (mozzarella, pancetta affumicata, grana, uovo) € 10,5

Focaccia Primavera (insalata, prosciutto crudo, mozzarella) € 10

Tirolese (pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck, trevisana) € 10,5

Tonno e Cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle) € 10,5

Carlo Forte (pomodoro, mozzarella, tonno, pesto) € 10,5

Favolosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zola) € 10,5

4 Formaggi ( mozzarella, zola, scamorza, grana) € 10

Deliziosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna, grana) € 11

Golosona (pomodoro, mozzarella, carciofi rustici, salsiccia) € 11

Matrix (pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, cipolla) € 11

Crudo (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma) € 11

*Ristorante Borgo di Vione*

2 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi porcini\* trifolati, prosciutto cotto) € 11

Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati\*) € 11

Tosta (pomodoro, mozzarella, funghi porcini\* trifolati, scamorza affumicata) € 11

Buongustaio (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, olive nere) € 11

Fantastica (pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto cotto, wurstel) € 12

Carciofi e Bottarga (pomodoro, mozzarella, carciofi, bottarga) € 12

Friarielli & Salsiccia (mozzarella, friarielli e salsiccia) € 12

4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi porcini\*, prosciutto cotto, carciofi, olive) € 12

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi porcini\* trifolati, olive, acciughe) € 12

Montanara (pomodoro, mozzarella, funghi porcini\* trifolati, salsiccia) € 12

Incanto (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola) € 13,5

Mare e Monti (pomodoro, mozzarella, funghi porcini\*, gamberi<sup>o</sup>) € 13,5

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e trevisana) € 13,5

Tutte le pizze possono essere preparate con l'impasto di farina di Kamut  
+ €2,50/pizza

...ogni ingrediente aggiunto	€ 1,5
...tonno	€ 2,5
...acciughe	€ 2,5
...doppia mozzarella di bufala	€ 3,0
...doppio prosciutto crudo	€ 3,5
...doppi funghi porcini	€ 3,5

\*Prodotto conservato a 0°C - °Prodotto abbattuto

*Ristorante Borgo di Vione*

DOLCI

(Pasticceria)

Tarte Tatin di mele con gelato alla crema € 7

Tortino morbido con cuore caldo di cioccolato e mascarpone € 7

Cheesecake morbida di Vione € 7

Tiramisù alla Nutella € 7

Torta al cioccolato morbida glassata (senza farina) € 7

Tiramisù alla crema di pistacchio di Bronte con amaretti e cuore di amarena € 8

Coppa Vione con crema al mascarpone, meringhe e fragole € 8

SEMIFREDDI

Crema al caffè glassata al cioccolato con granelle di nocciola € 6

Semifreddo al torroncino € 6

Tartufo al cioccolato € 6

Affogati al caffè € 8

Affogato al liquore € 6 più il costo del liquore scelto

Sorbetto a limone € 5

Sorbetto a limone e vodka € 6

Sorbetto a limone, mirto e pepe nero € 6

FRUTTA

Fragole € 7

Ananas € 7

Frutti di bosco di bosco (secondo disponibilità) € 10

Frutti di bosco di bosco (secondo disponibilità) con gelato alla crema € 12