

MENU

ENG

ESP

ANTIPASTI

Uovo croccante cremoso al Parmigiano Reggiano e funghi porcini 1,3,7	12
Tartare di manzo con gorgonzola, nocciole tostate e datterino arrosto 7,8	15
Tagliere di Salumi e Formaggi con miele e marmellate 7	14
Crocchette di patate e salsa al gorgonzola 1,3,7	6
Chips cacio e pepe 7	5
Bruschetta al pomodoro datterino e basilico 1	5

PRIMI PIATTI

Pacchero con salsiccia al vino rosso e broccolo romano 1,7	12
Gnocchi di patate con zucca taleggio e aglio nero 1,3,7	13
Fettuccina al ragù di cinghiale con ricotta affumicata 1,3,7,9	14
Tonnarello con crema di carciofi e guanciale e pecorino 1,3,7	13
Primo piatti della tradizione romana 1,3,7 (Carbonara, Amatriciana, Gricia, Cacio e Pepe)	12

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo da 250 gr con radicchio di Treviso alla piastra e aceto balsamico 12	25
Galletto alla diavola con patate al forno alle erbe	18
Polpo rosticcato con caponata di verdure e cremoso di cavolfiore arrosto 7	17
Roll di coniglio con patata mantecata, cicoria e mosto cotto di vino 12	18

BURGER

Borgo Burger 16 180 gr di Manzo Scottona, crema di gorgonzola, pera caramellata, guanciale croccante, rucola e salsa homemade servito con chips di patate 1,7,3,10	
Classic Burger 14 180 gr di Manzo Scottona, , insalata, pomodoro, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa bbq alle prugne servito con chips di patate 1,3,10	
+ cheese 7	1

DOLCI

Tiramisù 1,7,3	6,5
Cheese Cake con salsa alla nocciola 1,3,7,8	7
Souffle al cioccolato con frutti rossi e panna 1,3,7,	7
Brulè alla vaniglia e cioccolato bianco bruciato 1,3,7,	7,5
Dessert del giorno 1,7,3	6



ELENCO ALLERGENI 1. CEREALI E DERIVATI 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA
7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO 9. SEDANO 10. SENAPE 11. SESAMO 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

BEVERAGE

ACQUA E SODATI

Acqua Naturale e Frizzante	2
Coca Cola / Zero	3
The San Benedetto <i>Limone/ Pesca</i>	3,5
Gassosa <i>San Pellegrino</i>	3,5
Limonata <i>San Pellegrino</i>	3,5
Chinotto <i>San Pellegrino</i>	3,5
Tonica Rovere <i>San Pellegrino</i>	3,5
Aranciata Amara <i>San Pellegrino</i>	3,5
Ginger Beer <i>San Pellegrino</i>	3,5
Acqua Brillante <i>San Pellegrino</i>	3
San Bitter <i>Rosso/Bianco</i>	3
Succo di frutta <i>Ananas, Arancia, Albicocca, Mirtillo, Pera, Pesca</i>	3,5

GIN & TONIC 12

Beefeater 24 <i>Regno Unito</i>	Grifu <i>Italia</i>
Tanqueray 10 <i>Regno Unito</i>	Ondina <i>Italia</i>
Hendrick's <i>Scozia</i>	Malfy <i>Italia</i>
Gin N*3 <i>Paesi Bassi</i>	Gin Mare <i>Spagna</i>

COCKTAIL LIST

APERITIVO	10
Spritz Aperol, Select o Campari	
Americano <i>Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino e soda</i>	
Negroni <i>Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino</i>	
Hugo <i>St. Germain, Prosecco e soda</i>	
ALL DAY	10
Gin Tonic <i>Bombay Sapphire Gin, Acqua Brillante San Pellegrino / Tonica Rovere San Pellegrino</i>	
Vodka Tonic <i>Vodka 42 Below, Acqua Brillante San Pellegrino / Tonica Rovere San Pellegrino</i>	
Moscow Mule <i>Vodka 42 Below, Ginge Beer, succo di limone</i>	
Bloody Mary <i>Vodka 42 Below, Succo di Pomodoro, Succo di limone, Salsa Worcester, sale e pepe</i>	
Mojito <i>Bacardi Carta Bianca, Zuccheri, Menta e Soda</i>	
Paloma <i>Cazadores Tequila Bianca, pompelmo rosa, sour mix</i>	

BIRRE

ALLA SPINA	20cl	40cl
BIRRA STELLA ARTOIS 5,0%	4	6
BIRRA DEL BORGO LISA Lager <i>Non filtrata 5%</i>	5	7
BIRRA DEL BORGO REALE IPA 6,4%	7 (30 cl)	
IN BOTTIGLIA		33cl
Maledetta Birra del Borgo <i>Belgian Ale 6,2%</i>	7	
Reale Extra Birra del Borgo <i>Amercian Pale 6,4%</i>	7	
Ducale Birra del Borgo <i>Belgian Strong Ale 8,5%</i>	7	
Corona Cero <i>Lager Analcolica 0,0%</i>	5	

TEQUILA

Cazadores <i>Bianco/Reposado</i>	5
Patron <i>Bianco/Reposado</i>	7

RUM 8

Barcelò Organic <i>Repubblica Dominicana</i>	
Don Papa <i>Filippine</i>	

VODKA

42 Below <i>Nuova Zelanda</i>	5
Absolut <i>Svezia</i>	5
Eristoff <i>Georgia</i>	5
Grey Goose <i>Francia</i>	7

WHISKY

Bulleit <i>Bourbon / Rye</i>	6
Jack Daniels	6
Maker's Mark	8
Nikka Whisky	10

AMARO E DIGESTIVI

Amaro del Capo	4,5
Amaro Formidabile	4,5
Jefferson	5
Milone Nero	5
Lucano	4,5
Montenegro	4,5
Fernet Branca	4
Brancamenta	4,5
Sambuca Molinari	4
Baileys	5
Grappa Bianca Nonino Friulana	5
Grappa Invecchiata Nonino Optima	6
Limoncello Pallini	4

CAFFETTERIA

Caffè	1,5
Cappuccino	2
Americano	1,5
Caffè Latte	2
Ginseng	2,5
Orzo	2



BOLLICINE

Prosecco Millesimato Bio DOC 11% - Il Roggio	Veneto	Veneto	7 28
Franciacorta Brut DOCG 12,5% - Animore	Lombardia	Chardonnay	10 42
Franciacorta Rose Extra Brut DOCG 12,5% - Animore	Lombardia	Chardonnay	- 42

BIANCHI E ROSATI

Ribolla Gialla IGT 12,5% - Arlanch	Friuli	Ribolla Gialla	7 29
Gewurztraminer DOC 13,5% - Plazzer	Trentino	Gewurztraminer	8 37
Mood IGT 13% - Sant'Eufemia	Lazio	Vermentino Bio	8 32
Ultimo Colle IGT 13% - Sant'Eufemia	Lazio	Bellone Bio	- 32
Nuvola Rosato IGT 12% - Sant'Eufemia	Lazio	Syrah Bio	8 32
Ramoro Ramato DOC 13,5% - Lunaria	Abruzzo	Pinot Grigio	- 32

ROSSI

Chianti Classico DOCG - Pian dell'Olmo	Toscana	Sangiovese	8 32
Terra IGT 13,5% - Sant'Eufemia	Lazio	Petit Verdot Bio	8 32
Coste di Moro Riserva IGP 14,5% - Lunaria	Abruzzo	Montepulciano	- 45
Fiammingo IGT 14,5% - Sant'Eufemia	Lazio	Merlot Bio	- 34



MENU

STARTERS

Crispy egg with Parmigiano Reggiano cream and porcini mushrooms	1,3,7	12
Beef tartare with gorgonzola, toasted hazelnuts and roasted cherry tomatoes	7,8	15
Selection of cold cuts and cheeses with honey and jams	7	14
Potato croquettes with gorgonzola dip	1,3,7	6
Chips with cheese and pepper	7	5
Bruschetta with cherry tomatoes and basil	1	5

PASTA DISHES

Paccheri (short pasta) with sausage in red wine and Romanesco broccoli	1,7	12
Potato gnocchi with pumpkin, taleggio cheese and black garlic	1,3,7	13
Fettuccine with wild boar ragù and smoked ricotta cheese	1,3,7,9	14
Tonnarelli with artichoke cream, guanciale (crispy pig cheek) and pecorino cheese	1,3,7	13
Traditional Roman pasta dishes (Carbonara, Amatriciana, Gricia, Cacio e Pepe)	1,3,7	12

MAIN COURSES

250g Sliced beef steak with grilled Treviso radicchio and balsamic vinegar	12	25
Spicy grilled cockerel chicken with herb roasted potatoes		18
Roasted octopus with vegetable caponata and roasted cauliflower cream	7	17
Rabbit roll with mashed potatoes, chicory and cooked grape must	12	18

BURGER

Borgo Burger	16
180gr Scottona beef, gorgonzola cream, caramelized pear, crispy guanciale, arugula and homemade sauce served with potato chips	1,7,3,10
Classic Burger	14
180gr Scottona beef, lettuce, tomato, caramelized Tropea onion and plum BBQ sauce served with potato chips	1,3,10
+ cheese	7
	1

DESSERTS

Tiramisù	1,7,3	6,5
Cheese Cake with hazelnut topping	1,3,7,8	7
Chocolate soufflé with red berries and cream	1,3,7,	7
Vanilla brulée with burnt white chocolate	1,3,7,	7,5
Dessert of the day	1,7,3	6



BEVERAGE

SOFTDRINKS

Water - Still/ Sparkling	2
Coca Cola / Zero	3
Iced Tea San Benedetto <i>Lemon/Peach</i>	3,5
Gassosa (lemon soda) <i>San Pellegrino</i>	3,5
Lemonade <i>San Pellegrino</i>	3,5
Chinotto <i>San Pellegrino</i>	3,5
Tonica Rovere <i>San Pellegrino</i>	3,5
Bitter Orange <i>San Pellegrino</i>	3,5
Ginger Beer <i>San Pellegrino</i>	3,5
Acqua Brillante (Tonic) <i>San Pellegrino</i>	3
San Bitter (non alcoholic aperitif) <i>Red / White</i>	3
Fruit Juices <i>Orange, Pineapple, Apricot, Peach, Blueberry</i>	3,5

GIN & TONIC 12

Beefeater 24 <i>UK</i>	Grifu <i>Italy</i>
Tanqueray 10 <i>UK</i>	Ondina <i>Italy</i>
Hendrick's <i>Scotland</i>	Malfy <i>Italy</i>
Gin N*3 <i>Netherlands</i>	Gin Mare <i>Spain</i>

COCKTAIL LIST

APERITIVO	10
Spritz Aperol, Select o Campari	
Americanò <i>Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino & soda</i>	
Negroni <i>Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino</i>	
Hugo <i>St. Germain, Prosecco & soda</i>	
ALL DAY	10
Gin Tonic <i>Bombay Sapphire Gin, Acqua Brillante San Pellegrino / Tonica Rovere San Pellegrino</i>	
Vodka Tonic <i>Vodka 42 Below, Acqua Brillante San Pellegrino / Tonica Rovere San Pellegrino</i>	
Moscow Mule <i>Vodka 42 Below, Ginge Beer, lemon juice</i>	
Bloody Mary <i>Vodka 42 Below, tomato juice, lemon juice, Worcester sauce, salt & pepper</i>	
Mojito <i>Bacardi Carta Bianca, Sugar, Mint & soda</i>	
Paloma <i>Cazadores Tequila Bianca, pink grapefruit, agave syrup, lemon juice</i>	

BEERS

DRAUGHT

	20cl	40cl
STELLA ARTOIS 5,0%	4	6
BIRRA DEL BORGO LISA Lager <i>Non filtered 5%</i>	5	7
BIRRA DEL BORGO REALE IPA 6,4%	7 (30 cl)	

BOTTLED

	33cl
Maledetta Birra del Borgo ^S <i>Belgian Ale 6,2%</i>	7
Reale Extra Birra del Borgo <i>Amercian Pale 6,4%</i>	7
Ducale Birra del Borgo <i>Belgian Strong Ale 8,5%</i>	7
Corona Cero <i>Lager Nonalcoholic 0,0%</i>	5

TEQUILA

Cazadores <i>Bianco/Reposado</i>	5
Patron <i>Bianco/Reposado</i>	7

RUM 8

Barcelò Organic <i>Dominican Republic</i>	
Don Papa <i>Philippines</i>	

VODKA

42 Below <i>New Zealand</i>	5
Absolut <i>Sweden</i>	5
Eristoff <i>Georgia</i>	5
Grey Goose <i>France</i>	7

WHISKY

Bulleit <i>Bourbon / Rye</i>	6
Jack Daniels	6
Maker's Mark	8
Nikka Whisky	10

LIQUEURS & DIGESTIFS

Amaro del Capo	4,5
Amaro Formidabile	4,5
Jefferson	5
Milone Nero	5
Lucano	4,5
Montenegro	4,5
Fernet Branca	4
Brancamenta	4,5
Sambuca Molinari	4
Baileys	5
Grappa Bianca Nonino Friulana	5
Grappa Invecchiata Nonino Optima	6
Limoncello Pallini	4

COFFEE

Espresso	1,5
Cappuccino	2
Americanò	1,5
Caffè Latte	2
Ginseng	2,5
Barley	2



SPARKLING

Prosecco Millesimato Bio DOC 11% - Il Roggio	Veneto	Veneto	7 28
Franciacorta Brut DOCG 12,5% - Animore	Lombardia	Chardonnay	10 42
Franciacorta Rose Extra Brut DOCG 12,5% - Animore	Lombardia	Chardonnay	- 42

WHITES & ROSE'

Ribolla Gialla IGT 12,5% - Arlanch	Friuli	Ribolla Gialla	7 29
Gewurztraminer DOC 13,5% - Plazzer	Trentino	Gewurztraminer	8 37
Mood IGT 13% - Sant' Eufemia	Lazio	Vermentino Bio	8 32
Ultimo Colle IGT 13% - Sant' Eufemia	Lazio	Bellone Bio	- 32
Nuvola Rosato IGT 12% - Sant' Eufemia	Lazio	Syrah Bio	8 32
Ramoro Ramato DOC 13,5% - Lunaria	Abruzzo	Pinot Grigio	- 32

REDS

Chianti Classico DOCG - Pian dell' Olmo	Toscana	Sangiovese	8 32
Terra IGT 13,5% - Sant' Eufemia	Lazio	Petit Verdot Bio	8 32
Coste di Moro Riserva IGP 14,5% - Lunaria	Abruzzo	Montepulciano	- 45
Fiammingo IGT 14,5% - Sant' Eufemia	Lazio	Merlot Bio	- 34



ENTRANTES

Huevo crujiente cremoso con Parmigiano Reggiano y hongos porcini	1,3,7	12
Tartar de ternera con gorgonzola, avellanas tostadas y tomate datterino asado	7,8	15
Tabla de embutidos y quesos con miel y mermeladas	7	14
Croquetas de papas con salsa de gorgonzola	1,3,7	6
Chips de cacio e pepe	7	5
Bruschetta con tomate datterino y albahaca	1	5

PRIMEROS

Pacchero con salchicha al vino tinto y brócoli romano	1,7	12
Ñoquis de papas con calabaza, queso taleggio y ajo negro	1,3,7	13
Fettuccine con ragú de jabalí y queso ricotta ahumada	1,3,7,9	14
Tonnarello con crema de alcachofas, guanciale y pecorino	1,3,7	13
Primeros platos de la tradición romana (Carbonara, Amatriciana, Gricia, Cacio e Pepe)	1,3,7	12

SEGUNDOS

Filete de ternera de 250 gr con radicchio de Treviso a la parrilla y vinagre balsámico	12	25
Pollo "alla diavola" con papas al horno con hierbas		18
Pulpo rostizado con caponata de verduras y cremoso de coliflor asada	7	17
Rollo de conejo con puré de papas, achicoria y mosto de vino cocido	12	18

HAMBURGUESAS

Borgo Burger	16
180 gr de ternera Scottona, crema de gorgonzola, pera caramelizada, guanciale crujiente, rúcula y salsa casera, servido con chips de papas	1,7,3,10
Classic Burger	14
180 gr de ternera Scottona, lechuga, tomate, cebolla roja de Tropea caramelizada y salsa BBQ de ciruelas, servido con chips de papas	1,3,10
+ queso	7
	1

POSTRES

Tiramisù	1,7,3	6,5
Cheesecake con salsa de avellana	1,3,7,8	7
Soufflé de chocolate con frutos rojos y nata	1,3,7,	7
Crème brûlée de vainilla y chocolate blanco quemado	1,3,7,	7,5
Postre del día	1,7,3	6



BEBIDAS

REFRESCO

Agua natural/ con gas	2
Coca Cola / Zero	3
Té helado San Benedetto <i>Limon/Durazno</i>	3,5
Gassosa (soda di limon) <i>San Pellegrino</i>	3,5
Limonada <i>San Pellegrino</i>	3,5
Chinotto <i>San Pellegrino</i>	3,5
Tonica Rovere <i>San Pellegrino</i>	3,5
Naranja Amarga <i>San Pellegrino</i>	3,5
Ginger Beer <i>San Pellegrino</i>	3,5
Acqua Brillante (Tonica) <i>San Pellegrino</i>	3
San Bitter (aperitivo sin alcol) <i>Rojó/Blanco</i>	3
Jugos de fruta <i>Naranja, Piña, Albaricoque, Durazno, Arándano</i>	3,5

GIN & TONIC 12

Beefeater 24 <i>UK</i>	Grifu <i>Italy</i>
Tanqueray 10 <i>UK</i>	Ondina <i>Italy</i>
Hendrick's <i>Scotland</i>	Malfy <i>Italy</i>
Gin N*3 <i>Netherlands</i>	Gin Mare <i>Spain</i>

COCKTAIL LIST

APERITIVO	10
Spritz Aperol, Select o Campari	
Americano <i>Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino & soda</i>	
Negroni <i>Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Speciale Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino</i>	
Hugo <i>St. Germain, Prosecco & soda</i>	
ALL DAY	10
Gin Tonic <i>Bombay Sapphire Gin, Acqua Brillante San Pellegrino / Tonica Rovere San Pellegrino</i>	
Vodka Tonic <i>Vodka 42 Below, Acqua Brillante San Pellegrino / Tonica Rovere San Pellegrino</i>	
Moscow Mule <i>Vodka 42 Below, Ginge Beer, lemon juice</i>	
Bloody Mary <i>Vodka 42 Below, tomato juice, lemon juice, Worcester sauce, salt & pepper</i>	
Mojito <i>Bacardi Carta Bianca, Sugar, Mint & soda</i>	
Paloma <i>Cazadores Tequila Bianca, pink grapefruit, agave syrup, lemon juice</i>	

CERVEZA

DE GRIFO

	20cl	40cl
STELLA ARTOIS 5,0%	4	6
BIRRA DEL BORGO LISA Lager <i>No filtrada 5%</i>	5	7
BIRRA DEL BORGO REALE IPA 6,4%	7 (30 cl)	

EN BOTELLA

	33cl
Maledetta Birra del Borgo <i>Belgian Ale 6,2%</i>	7
Reale Extra Birra del Borgo <i>Amercian Pale 6,4%</i>	7
Ducale Birra del Borgo <i>Belgian Strong Ale 8,5%</i>	7
Corona Cero <i>Lager sin alcol 0,0%</i>	5

TEQUILA

Cazadores <i>Bianco/Reposado</i>	5
Patron <i>Bianco/Reposado</i>	7

RUM 8

Barcelò Organic <i>Dominican Republic</i>	
Don Papa <i>Philippines</i>	

VODKA

42 Below <i>New Zealand</i>	5
Absolut <i>Sweden</i>	5
Eristoff <i>Georgia</i>	5
Grey Goose <i>France</i>	7

WHISKY

Bulleit <i>Bourbon / Rye</i>	6
Jack Daniels	6
Maker's Mark	8
Nikka Whisky	10

LICORES Y DIGESTIVOS

Amaro del Capo	4,5
Amaro Formidabile	4,5
Jefferson	5
Milone Nero	5
Lucano	4,5
Montenegro	4,5
Fernet Branca	4
Brancamenta	4,5
Sambuca Molinari	4
Baileys	5
Grappa Bianca Nonino Friulana	5
Grappa Invecchiata Nonino Optima	6
Limoncello Pallini	4

CAFETERIA

Caffè Espresso	1,5
Cappuccino	2
Americano	1,5
Caffè Latte	2
Ginseng	2,5
Orzo	2



ESPUMOSO

Prosecco Millesimato Bio DOC 11% - Il Roggio	Veneto	Veneto	7 28
Franciacorta Brut DOCG 12,5% - Animore	Lombardia	Chardonnay	10 42
Franciacorta Rose Extra Brut DOCG 12,5% - Animore	Lombardia	Chardonnay	- 42

BLANCOS Y ROSADOS

Ribolla Gialla IGT 12,5% - Arlanch	Friuli	Ribolla Gialla	7 29
Gewurztraminer DOC 13,5% - Plazzer	Trentino	Gewurztraminer	8 37
Mood IGT 13% - Sant' Eufemia	Lazio	Vermentino Bio	8 32
Ultimo Colle IGT 13% - Sant' Eufemia	Lazio	Bellone Bio	- 32
Nuvola Rosato IGT 12% - Sant' Eufemia	Lazio	Syrah Bio	8 32
Ramoro Ramato DOC 13,5% - Lunaria	Abruzzo	Pinot Grigio	- 32

TINTO

Chianti Classico DOCG - Pian dell' Olmo	Toscana	Sangiovese	8 32
Terra IGT 13,5% - Sant' Eufemia	Lazio	Petit Verdot Bio	8 32
Coste di Moro Riserva IGP 14,5% - Lunaria	Abruzzo	Montepulciano	- 45
Fiammingo IGT 14,5% - Sant' Eufemia	Lazio	Merlot Bio	- 34

