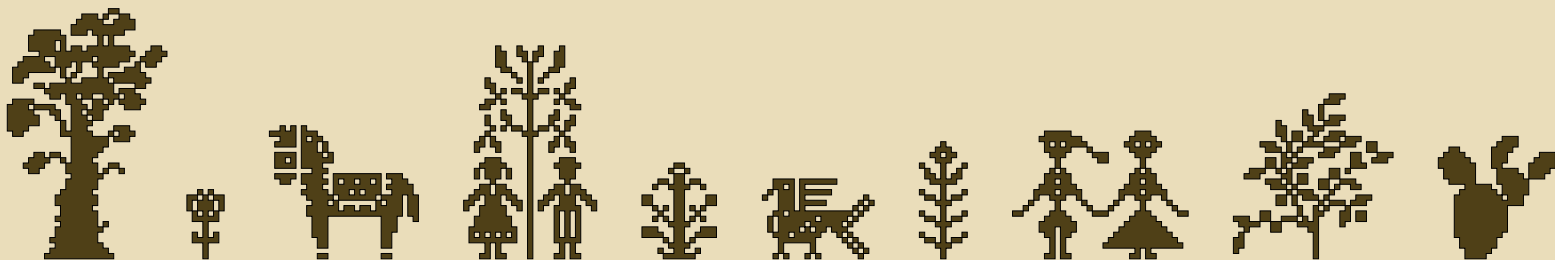


Borgo di Campagna

HOTEL - RISTORANTE - GLAMPING

Menù



Il Borgo di Campagna nasce oltre vent'anni fa da un'idea della famiglia Mancini, che decise di dare nuova vita alle tenute immerse nei querceti della campagna gallurese, costruendo un piccolo hotel di charme.

Oggi il Borgo è la meta ideale per chi desidera una vacanza lontana dalla frenesia della Costa Smeralda, ma comunque a pochi minuti dalle sue spiagge più iconiche.

La missione è chiara: accogliere il viaggiatore e offrirgli un assaggio della Gallura più autentica, fatta di sapori tradizionali, paesaggi incontaminati e atmosfere genuine.

Dalla terrazza panoramica, lo sguardo si perde nei colori del tramonto che dipingono di rosa le colline granitiche, mentre la cucina del nostro Chef delizia il palato con piatti preparati con ingredienti locali e stagionali. Il nostro menù è un viaggio nei sapori della Sardegna, con paste fresche fatte in casa e carni selezionate dell'isola, scelte con cura per garantire qualità, autenticità e gusto.

Tra le eccellenze che proponiamo, spicca il nostro olio extravergine d'oliva, prodotto direttamente in tenuta da una coltivazione di oliva Arbequina: un vero simbolo di sostenibilità e sapore a "chilometro zero".

A concludere l'esperienza, il nostro mirto artigianale, ottenuto dalle bacche raccolte nella proprietà, offre un sorso intenso e profumato, perfetto per chiudere ogni pasto nel segno della tradizione sarda.



The Borgo di Campagna was born over 20 years ago from the Mancini family's idea to breathe new life in their properties in the Gallura countryside, surrounded by oak groves, by building a small, charming hotel.

Today, the Borgo is the ideal destination for those seeking a holiday away from the hustle and bustle of Costa Smeralda, yet still just a few minutes from its most iconic beaches.

The mission is clear: to welcome travellers and offer them an authentic taste of Gallura, made up of traditional flavours, unspoilt landscapes, and genuine atmospheres.

From the panoramic terrace, you can enjoy the colours of the sunset painting the granite hills pink, while our chef's cuisine delights the palate with dishes prepared using local and seasonal ingredients.

Our menu is a journey through the flavours of Sardinia, featuring fresh homemade pasta and select meats from the island, chosen for their quality, authenticity and taste.

One of the specialities we offer is our extra virgin olive oil, produced on the estate from Arbequina olives, which are cultivated sustainably and locally.

To conclude the experience, our homemade myrtle liqueur, made from berries harvested on the properties, offers an intense and fragrant finish, the perfect way to end every meal in the spirit of Sardinian tradition.

ANTIPASTI

Appetizers

Pecorino arrosto in crosta di pane carasau

Roasted pecorino cheese in a carasau bread crust

(1,7)

€ 12

Culurgiones fritti con salsa al pecorino e zafferano

Fried culurgiones with pecorino and saffron sauce

(1,7)

€ 12

Bruschetta con pomodoro e basilico

Bruschetta with tomato and basil

(1)

€ 10

Burrata fresca e macedonia di pomodori ciliegini

Fresh mozzarella burrata and cherry tomato salad

(7)

€ 14

Prosciutto crudo stagionato 24 mesi e melone fresco

Raw ham aged 24 months and fresh melon

(12)

€ 14

LE NOSTRA PASTA FRESCA

Our homemade fresh pasta

Malloreddus alla campidanese con ragù di salsiccia e pecorino

Malloreddus alla campidanese with sausage ragout and pecorino cheese

(1,7,12)

€ 14

Maccarones de lados fatti a mano e ragù bianco di bue

Homemade Maccarones de lados with white ox ragout

(1,7)

€ 16

Raviolo di ricotta con salsa al pomodoro e basilico

Ricotta ravioli with tomato and basil sauce

(1,7)

€ 14

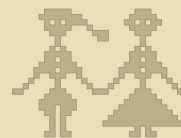
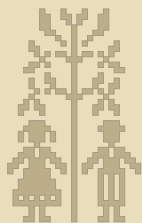
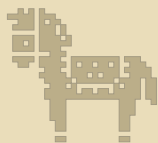
Fregola Sarda con verdure di stagione e Ovinforth

Fregola Sarda with seasonal vegetables and Ovinfort

(1,7)

€ 15

Pasta Gluten Free disponibile su richiesta - Gluten Free pasta available on request



LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI

Our meat selection

Carrè di agnello con patate al forno e salsa bruna *

Rack of lamb with baked potatoes and brown sauce

€ 22

Cotoletta di pollo e patate fritte *

Chicken cutlet and fried potatoes

(1,3)

€ 15

Tagliata di entrecôte di manzo con patate al forno e cipolle caramellate

Sliced entrecôte of beef with baked potatoes and caramelised onions

€ 22

Roastbeef di manzo in crosta di pepe servito con insalata e aceto balsamico *

Pepper-crusted roast beef served with salad and balsamic vinegar

(12)

€ 20

IL NOSTRO GALLETTO

Our roast cockerel

Galletto arrosto con cipolle, carote e patate

Roast cockerel with onions, carrots and potatoes

€ 24

*Per i clienti dell'hotel con cena inclusa, il Galletto è proposto come piatto unico.
For hotel guests with dinner included, the cockerel is offered as a unique dish.*

I CONTORNI

Side dishes

Verdure di stagione grigliate

Grilled seasonal vegetables

€ 6

Verdurine ripassate con olio e peperoncino

Vegetables sautéed in oil and chilli

€ 6

Patate al forno

Baked potatoes

€ 6

Patatine fritte *

French fries

(1)

€ 6

PER I PIÙ PICCOLI

For the kids

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce

(1)

€ 10

Pasta al pesto

Pasta with pesto

(1)

€ 10

Cotoletta e patatine fritte *

Cutlet and fries

€ 15

Bistecchina di manzo e patatine fritte

Beefsteak and fries

€ 14

Pasta Gluten Free disponibile su richiesta - Gluten Free pasta available on request

*La volontà della direzione è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo il prodotto contrassegnato con l'asterisco potrebbe essere surgelato o comunque sottoposto a trattamento termico per la tutela della Vostra salute e l'integrità del prodotto offerto.

**Depending on the season and availability on the market, the products or ingredients marked with this symbol "*" may be frozen.*



Coperto - Cover and Charge € 2,00



Allergeni

Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011, nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti, inclusi gli allergeni. Vi invitiamo in ogni caso ad avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere, ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze.

Allergens

As provided by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish, allergens included.

We invite you to inform our staff about any of your allergies either way.

We will be more than happy to help you choose or change our recipes based on your allergies.



Borgo di Campagna

Loc. La Castagna
Loiri Porto San Paolo (SS)
Tel. | WhatsApp: +39 0789 41 321
www.borgodicampagna.it

SEGUICI SUI SOCIAL

