

Borgo di *Campagna*

M E N U

Borgo di Campagna

• ANTIPASTI •

Starters

Frittatina ai fiori di zucca, fondutina di pecorino, olive e pomodoro

Omelette with squash blossoms, pecorino cheese fondue, olives and tomatoes

€ 9

Crostone del Borgo con sfilacci di maiale sardo e maionesi vegetali

Borgo's bruschetta with Sardinian pork stripes and vegetable mayonnaise

€ 8

Uovo, pane e cipolla... ai giorni nostri!

Egg, bread and onions ... nowadays!

€ 9

Sentori dell'Orto

Hints of the garden

€ 8

Antipasto del giorno

Appetizers of the day

€ 9

• PRIMI •

First Courses

Culurgiones della tradizione

"Culurgiones" Sardinian potato ravioli

€ 14

Fregola casereccia al ragù di agnello, aglio orsino e chips di verdura

Homemade Fregola pasta with lamb ragout, wild garlic and vegetable chips

€ 14

Spaghettone all'uovo con purpuzza, pomodori freschi, olive e crudità di bietola

Egg spaghetti pasta with purpuzza, fresh tomatoes, olives and raw chard

€ 12

Maccarones de punzu al ragù di montone

Sardinian homemade pasta with mutton ragout

€ 12

Risottino dell'orto con verdure di stagione

Risotto with seasonal vegetables

€ 12

Primi del giorno

First courses of the day

€ 12

• SECONDI •

Second Courses

Costato di maiale in salsa piccante dello Chef

Suckling pig in Chef's spicy sauce

€ 22

Maiale arrosto e coscia di capra *minimo 4 persone su ordinazione

*Roast suckling pig and goat leg (*minimum 4 people on order)*

€ 18

Arrosto di verdure... al Borgo di Campagna

Roasted vegetables from the garden of the Borgo

€ 10

Bollito arrosto

Boiled roast

€ 14

Secondi del giorno

Second courses of the day

€ 12

• DOLCI •

Desserts

Seadas della tradizione con miele amaro e gelato alla vaniglia

Traditional seadas with bitter honey and vanilla ice cream

€ 7

Ricotta mantecata al miele di agrumi e aromi di frutta

Creamed ricotta with citrus honey and fruit flavors

€ 7

Frutta

Fruit

€ 5

Gelato

Ice cream

€ 4

Dessert del giorno

Dessert of the day

€ 6

MENU KIDS

Gnocchetti o spaghetti in bianco, al pomodoro o al ragù

Gnocchetti or spaghetti pasta in olive oil, in tomato sauce or with ragù

€ 9

Cotoletta e patatine fritte

Cutlet and french fries

€ 12

Il ristorante Borgo di Campagna, grazie alla coltivazione nella sua vasta tenuta di orti e frutteti stagionali, può garantire l'utilizzo di prodotti a Km zero, dando così vita ad un menù genuino e gustoso, che rispettando il ciclo della natura, consente di portare al tavolo dei nostri ospiti solo frutta e verdura freschissima, appena colta dalle nostre piante.

Ci siamo specializzati nella cucina tipica del territorio poichè, da sardi, amiamo le nostre tradizioni e desideriamo condividerle ed esaltarle anche attraverso proposte culinarie che possano coniugare tradizione ed innovazione.

Quello che non viene da noi prodotto, viene comunque acquistato da aziende del territorio accuratamente selezionate affinché sia garantita la massima qualità.

Il nostro chef, grazie alla vasta scelta di prodotti dell'orto offerti nel menù, oltre ad essere in grado di soddisfare i palati più esigenti, potrà venire incontro alle necessità di clienti vegani o con intolleranze alimentari.

*Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!*

The Borgo di Campagna restaurant, thanks to the cultivation in its vast estate of seasonal vegetable gardens and orchards, can guarantee the use of zero-kilometer products, thus giving life to a genuine and tasty menu, which respects the cycle of nature, allows you to bring at our guests' table only fresh fruit and vegetables, just picked from our plants.

We are specialized in the typical cuisine of the area because, as locals, we love our traditions and we want to share and enhance them also through culinary proposals that can combine tradition and innovation.

What is not produced by us, is however purchased by carefully selected local companies so that the highest quality is guaranteed.

Our chef, thanks to the wide choice of garden products offered on the menu, as well as being able to satisfy the most demanding palates, will be able to meet the needs of vegan customers or customers with food intolerances.

*If you have food allergies and/or intolerances, ask our staff for information.
We are prepared to advise you in the best way!*

***Borgo di
Campagna***

Loc. La Castagna

Loiri Porto San Paolo (OT)

Tel. +39 078941321 - Cell. +39 3496839168