

Antipasti

Appetizers

Selezione di salumi e formaggi del nostro territorio, arricchita con
confetture artigianali e sfizi dello Chef
*Selection of cured meat and cheese from our territory, enriched with
homemade jams and Chef's specialities*

 € 24 (min. due persone/min. two people)

Bruschetta casereccia con pomodoro ciliegino marinato in olio EVO di nostra produzione,
origano e mousse di ricotta
*Homemade bruschetta with marinated cherry tomatoes in our own EVO oil,
oregano and ricotta mousse*

 *
€ 10

Burrata fresca da 125gr su macedonia di pomodori
Fresh Burrata cheese 125gr on tomato salad


€ 12

Melone e prosciutto crudo stagionato 24 mesi
Melon and raw ham aged 24 months


€ 12

Pecorino semistagionato arrosto su pane carasau e miele locale
Roasted semi-matured Pecorino cheese on carasau bread and local honey


€ 11

Primi Piatti

First Courses

Nido di tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale nostrano
Homemade tagliatelle pasta with wild boar ragout

 **
€ 15

Culurgiones Ogliastrini alla menta su salsa di pomodoro e Grananglona
Typical Sardinian pasta stuffed with potatoes and mint on a tomato and Grananglona cheese


€ 14

Malloreddus della tradizione Sarda con ragù alla Campidanese (con salsiccia e zafferano)
Traditional Sardinian malloreddus pasta with sausage and saffron ragout


€ 13

Raviolo fatto in casa con ripieno di ricotta e spinaci in crema di pecorino
Homemade ravioli stuffed with ricotta and spinach in pecorino cream

 **
€ 13

Pacchero fresco con gamberi, pomodorino ciliegino e stracciatella di bufala
Fresh pacchero pasta with prawns, cherry tomatoes and stracciatella di bufala cheese

 *
€ 17

Secondi Piatti

Main Courses

Grigliata mista del Borgo con selezione di carni locali,
accompagnata da mix di verdure grigliate
*Mixed grill of the Borgo with a selection of local meats,
accompanied by a mix of grilled vegetables*

*
€ 20

Costolette di agnello adagiate su caponata di verdure
Lamb chops on vegetable caponata

*
€ 17

Tagliata di entrecôte su letto di cipolle caramellate e rucola selvatica
Sliced entrecôte on a bed of caramelised onions and wild rocket

€ 20

Cotoletta di pollo fatta in casa e chips
Homemade chicken cutlet and chips

 **
€ 14

Insalata del Borgo
(insalata verde, radicchio, uovo sodo, pomodorini, acciughe, tonno e olive)
Salad from the Borgo: (green salad, radicchio, boiled egg, cherry tomatoes, anchovies, tuna and olives)


€ 13

Contorni

Side dishes

Patatine fritte
French fries

 *
€ 5

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5

Spinaci ripassati
Sautéed spinach

*
€ 5

Menu Bambini

Kids menu

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce


€ 9

Pasta al pesto
Pasta with pesto


€ 9

Cotoletta e patatine
Cutlet and fries

 *
€ 10

Borgo Burger
Hamburger

 *
€ 10

Coperto - Cover and Charge € 2
Pasta Gluten Free disponibile su richiesta - Gluten Free pasta available on request