

## — Antipasti —

### DI TERRA

Il nostro Tagliere “Borderline” 1. 7.

€ 23,00

Degustazione di formaggi (miele, mostarda, marmellata) 7. 10.

€ 16,00

Bis di sfornati con fonduta (sfornato di carote viola e sfornato di spinaci) 1. 3. 7.

€ 13,00

Fantasia di fritti 1. 5. 7. 9. 10.

*(Montanarina, Suppli, Frittatina, Croccché, Polenta)*

€ 15,00

Tartare di manzo con uovo in crosta 1. 3. 10.

€ 18,00

### DI MARE

Tataki di tonno in crosta di pistacchio con purè alla curcuma 1. 7. 8.

€ 21,00

Mare caldo 2. 4. 14.

€ 18,00

Insalata di mare tiepida con crudité di verdure 2. 4. 9. 14.

€ 16,00

Calamaro ripieno su vellutata di piselli 1. 3. 4. 7. 14.

€ 15,00

— Primi Piatti —

DI TERRA

Pacchero al ragù bianco di cinta con zest di limone 1. 6.

€ 14,00

Pappardelle al sugo d'anatra 1. 9.

€ 16,00

Risotto asparagi e bottarga d'uovo 3.

€ 16,00

Tortello ricotta e spinaci con crema di zucca e crumble di amaretti 1. 3. 7.

€ 16,00

Tagliolini al tartufo 1. 3. 7.

€ 28,00

DI MARE

Tagliolini all'astice 1. 3. 7.

€ 22,00

Paccheri al baccalà con pomodori secchi e pistacchio 1. 4. 8.

€ 18,00

Risotto con burro affumicato, gamberi e riduzione di melograno 2. 7.

€ 18,00

Gran scoglio 1. 2. 4. 14.

€ 18,00

— Secondi Piatti —

DI TERRA

Petto d'oca al cartoccio (spinaci, lardo, pomodorini, pepe rosa)

€ 22,00

Maialino arrosto con purè e glassa alle mele 7.

€ 19,00

Filetto di manzo su fondo bruno con scaglie di tartufo 7. 9.

€ 28,00

Bistecca alla fiorentina

€ 5,50 all'etto

BORDERLINE  
DI MARE

Svaporata di pesce con verdure (scampo, gambero e branzino) 2. 4. 14.

€ 19,00

Polpo alla griglia con cime di rapa saltate e chips di sedano di rapa 4. 9.

€ 21,00

Gran fritto (calamari, gamberi, alici, baccalà con verdure) 1. 2. 4. 5. 14.

€ 23,00

Astice alla catalana con frutta e verdura 2. 9.

€ 39,00

Crudità 2. 4. 14.

€ 36,00

— Specialità Locale Campigiana —

A BASE DI PECORA

Penne al sugo di pecora 1. 9.

€ 10,00

Pecora in umido 9.

€ 12,00

Bistecchine di pecora alla griglia

€ 16,00

— Contorni Freschi —

Patate al forno

€ 5,00

Verdure al forno

€ 5,00

Spinaci

€ 5,00

Fagioli cannellini

€ 5,00

— Pizze Classiche —

MARINARA

Pomodoro schiacciato a mano, Aglio rosso di Nubia, Origano di montagna,  
Basilico, Olio evo  
€ 7,00

MARGHERITA

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Napoli, spolverata di Grana Padano D.O.P.,  
Basilico, Olio evo  
€ 8,00

BUFALA

*Disponibile anche senza lattosio + € 1,00*

Pomodoro schiacciato a mano, Mozzarella di bufala campana D.O.P.,  
spolverata di Grana Padano D.O.P., Basilico, Olio evo  
€ 11,00

PUORC DI FUOCO

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Napoli, Spianata calabrese,  
Basilico, Olio evo  
€ 12,00

PROFUMO DI BOSCO

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Napoli, Prosciutto cotto alle erbe,  
Funghi di bosco, Basilico, Olio evo  
€ 12,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Napoli, Prosciutto cotto alle erbe,  
Funghi di bosco, Carciofi, Olive taggiasche, Olio evo  
€ 13,00

# BORDERLINE

## NAPOLETANA

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Napoli, Alici dei nostri mari,  
Olive taggiasche, Basilico, Olio evo  
€ 13,00

## — Pizze Innovative —

### 6P 3.0

Pomodoro schiacciato a mano, spolverata di Grana Padano D.O.P., Pomodorini al forno,  
Chips di pomodoro, bocconcini di Provola affumicata,  
Pepe nero macinato fresco, Basilico, Olio evo  
€ 13,00

## AMATRICIANA

Pomodoro schiacciato a mano, spolverata di Pecorino romano D.O.P., Provola affumicata,  
Guanciale I.G.P., Pepe nero macinato fresco, Basilico, Olio evo  
€ 13,00

## TERRA MIA

Crema di pomodoro arrosto, Datterini gialli e rossi semi-dry, Bocconcini di bufala campana D.O.P.,  
Basilico, Olio evo  
€ 13,00

## BORDERLINE

Pomodoro schiacciato a mano, Fiordilatte di Napoli, Prosciutto crudo San Daniele D.O.P.,  
Provolone tipo Monaco, Basilico, Olio evo  
€ 13,00

## MARINARA AI QUATTRO POMODORI

Quattro tipi di Pomodori in varie cotture e consistenze, Aglio rosso di Nubia,  
Alici dei nostri mari, Olive taggiasche, Capperi croccante,  
Origano di montagna, Basilico, Olio evo  
€ 13,00

# BORDERLINE

## CARBONÉ

Fiordilatte di Napoli, spolverata di Pecorino romano D.O.P., Tuorlo d'uovo, Guanciale I.G.P.,  
Pepe nero macinato fresco

€ 13,00

## TRAMONTO

Fiordilatte di Napoli, fonduta di Grana Padano D.O.P. allo zafferano, Salsiccia nostrana,  
Funghi champignon, Basilico, Olio evo

€ 13,00

## QUATTRO FORMAGGI A MODO NOSTRO

Ricotta di bufala, mozzarella di Bufala D.O.P., Blu di bufala, Cremoso di Bufala (in uscita),  
Corallo di Grana Padano D.O.P.

€ 13,00

## IGNORANTE

Provola di Napoli, Patate al forno cotto a legna, Salsiccia, Maionese fatta in casa,  
Basilico, Olio evo

€ 13,00

## RICOTTA IN CROSTA AL TARTUFO

Cornicione ripieno di ricotta, Fiordilatte di Napoli, Tartare di manzo aromatizzata al Lime,  
Bottarga d'uovo, Tartufo

€ 20,00

## TONNO E ....

Mozzarella di bufala, Pomodorini confit, Tartare di tonno rosso,  
Polvere di olive nere, Basilico, Olio evo

€ 20,00

## LUNA ROSSA

Crema di peperoni rossi, Fiordilatte di Napoli, Salsiccia nostrana, Fonduta di Parmigiano  
Reggiano D.O.P., Basilico, Olio evo

€ 14,00

# BORDERLINE

## REGNO DELLE DUE SICILIE

Pomodoro schiacciato a mano, Melanzane a funghetto spadellate con pomodorini rossi,  
all'uscita cacio ricotta del parco dell'Etna, Basilico, Olio evo

€ 13,00

## SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola di Napoli, Friarielli saltati, Salsiccia nostrana

€ 13,00

## VEGETARIANA

Vellutata di peperoni rossi, Fiordilatte di Napoli, Dadolata di melanzane e Zucchine, Datterini gialli,  
Basilico, Olio evo

€ 13,00

## 100% VEGAN

Pomodori pelati in zucchero di canna, Misticanza di campo, Menta, Datterino giallo, Ciliegino,  
Maionese di rapa rossa, Capperi croccanti, Olio evo

€ 13,00

BORDERLINE





— Doppia cottura —

SUA MAESTÀ LA MORTADELLA

Disco di pasta elaborato in doppia cottura con Mortadella I.G.P., Stracciata di burrata, Granello di pistacchio, Olio evo

€ 14,00

ZUCCHETTA

Disco di pasta elaborato in doppia cottura con Crema di zucca, Provola affumicata, Pancetta croccante, Pepe nero macinato da mulinello

€ 14,00

GOLD

Disco di pasta elaborato in doppia cottura con Ragù napoletano, Scaglie di Grana Padano stagionato 24 mesi, Polpettine napoletane, Pepe nero macinato fresco, Basilico

€ 14,00

BORDERLINE

— Dolci —

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Sfogliatella di mele con uvetta e mandorle 1. 8.

€ 7,00

Cheesecake crudo (cioccolato e frutti di bosco) 1. 3. 7. 8.

€ 7,00

Cheesecake cotto (cioccolato e frutti di bosco) 1. 3. 7. 8.

€ 7,00

Millefoglie scomposto 1. 3. 7. 8.

€ 7,00

Tiramisù 1. 3. 7.

€ 7,00

Tortino con il cuore caldo e crema inglese 3. 7.

€ 7,00

Ananas

€ 7,00

Sorbetto limone

€ 5,00

Gelato alla vaniglia

€ 5,00

— Bevande —

Acqua minerale 75cl

€ 2,50

Vino della casa 75cl

€ 12,00

Vino al calice

€ 5,00

Bibite in bottiglia

€ 3,50

— Caffetteria —

Caffè

€ 2,50

Caffè corretto

€ 3,50

Limoncello . Amaro . Acqua di Cedro

€ 4,00

Elisir di gentiana

€ 4,00

Spirits shot (Rum . Whisky . Brandy . Grappa)

€ 4,00

Spirits premium (Zacapa . Bumbu . Lagavulin . Bertagnolli)

€ 8,00

