

MENÙ

BORDERLINE

ANTIPASTI

GRAN TAGLIERE “ BORDERLINE ” (PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, FINOCCHIONA, SALAME TOSCANO, SALAMINI DI CINTA, BRUSCHETTE E PAPPÀ AL POMODORO) PER 2 PERSONE	28
SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI, MIELE E MOSTARDE	19
TARTARE DI MANZO “ BORDERLINE ”	19
CARPACCIO DI MANZO MARINATO, RUCOLA E MAIONESE DI PARMIGIANO	16
MAZZANCOLLE IN PASTA FILLO, PINZIMONIO DI VERDURE E MAIONESE PICCANTE	16
BOCCONCINO DI TONNO ROSSO, SOIA, OLIO E BASILICO FRESCO	19
CROSTONE DI PANE, BURRATA E ACCIUGA DEL CANTABRICO	18

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO CHITARRA, FUNGHI PORCINI E TIMO	22
PICI CACIO E PEPE CON TARTUFO NERO	19
GNOCCO DI PATATE, SALSA PEPERONE E CRUDO PRATOMAGNO	18
FREGOLA, DATTERINO E RICOTTA FRESCA	17
PACCHERO CON SUGO DI CONIGLIO BIANCO E OLIVE	18
LINGUINA VONGOLE VERACI E LIMONE BRUCIATO	22
RISOTTO CARNAROLI, AGLIO NERO, BACCALÀ, LATTE DI MANDORLA	20

SECONDI PIATTI

CONTROFILETTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO	24
COSTOLA DI VITELLO DA LATTE ALLA MILANESE	24
GALLETTO AL MATTONE CON VERDURE DI STAGIONE	20
FILETTO DI MANZO, FONDO BRUNO E FUNGHI PORCINI	32
IL NOSTRO HAMBURGER " BORDERLINE "	25
(HAMBURGER DI WAGYU, PECORINO, CAVOLO ROSSO E MAIONESE)	
PARMIGIANA DI ZUCCHINE	16
TONNO ROSSO CON SALSA AL CURRY	24
FRITTURINA DI PESCE E JULIENNE DI ZUCCHINE	24

MENÙ BISTECCHIE

BISTECCA ALLA FIORENTINA	€5,90 HG
LOMBATA DI SCOTTONA ANGUS (DRY AGED 30 GG)	€7,90 HG
LOMBATA DI CHIANINA (DRY AGED 30 GG)	€9,90 HG

INSALATONE

CAPRESE	16
(MOZZARELLA, POMODORO)	
CAESAR SALAD	16
(INSALATA ROMANA, POMODORO, CAROTE, CROSTONE PANE, POLLO PIASTRATO, SALSA CAESAR DRESSING E SCAGLIE DI GRANA)	

CONTORNI FRESCHI DI STAGIONE

PATATE AL FORNO	6
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE	7
INSALATA MISTA	8
SPINACINO SALTATO	6

LE BEVANDE

ACQUA NATURALE O GASSATA	3
VINI ROSSI O BIANCHI AL CALICE	7
BIBITE (33 CL) COCA COLA, COCA COLA ZERO, LEMONSODA, ORANSODA, SCHWEPPEES, TONICA, SUCCO ALBICOCCA, SUCCO PERA	4
BIRRA (33 CL)	6
BIRRA ANALCOLICA (33 CL)	6