

## PRIMI PIATTI

<b>Vellutata di zucca</b> Con crostone di pane nero, gorgonzola e riduzione di aceto balsamico	10€
<b>Lasagna vegetariana</b> Con ragù di lenticchie e melanzane	12€
<b>Risotto ai funghi</b> Con crema di funghi champignon e prezzemolo	12€
<b>Tagliolini al ragù bianco di faraona</b> Con burro al timo e limone	12€
<b>Tagliatelle al ragù di polpo</b> Con pomodoro, peperoncino e olio al prezzemolo	12€
<b>Mezze maniche</b> Al pomodoro, con crumble di acciughe, olive, capperi e prezzemolo	10€

## PIATTI PRINCIPALI

<b>Pollo e curry</b> Petto di pollo allevato a terra grigliato con cous cous al curry e verdure, salsa al curry e fiori di zuccina	15€
<b>Battuta di Fassona piemontese</b> 150 g di Fassona al coltello con straciatella, colatura di alici e cipolla rossa caramellata	15€
<b>La nostra parmigiana di melanzane</b> Melanzana gratinata con salsa di pomodorini, straciatella e olio al basilico	14€
<b>Gamberi marinati e riso basmati</b> Con brunoise di verdure, salsa yogurt allo zenzero e semi di zucca tostati	16€

## LE INSALATE

<b>Caesar special</b> Petto di pollo, scaglie di grana, iceberg, maionese alla soia e crostini di pane	9€
<b>Vegetariana</b> Orzo, farro, parmigiano, mela verde, spinacino e confettura di fichi	9€
<b>Borgia's nicoise</b> Tataki di tonno, acciughe, pomodorini, olive nere, insalata riccia e salsa ponzu	9€

CLUB SANDWICH  
E BURGER

<b>Borgia burger</b> Pane burger al sesamo, hamburger di manzo, edamer, pomodoro ramato, iceberg; salsa cheddar con patate al forno	12€
<b>Chicken burger</b> Pane burger al sesamo, hamburger di pollo, guanciale, pomodoro ramato, iceberg, edamer, maionese alla giardiniera fatta in casa con patate al forno	12€
<b>Veggy burger</b> Pane burger al sesamo, melanzane gratinate, crema di melanzane, pomodoro ramato, scamorza affumicata con patate al forno	12€
<b>Classic club</b> Pane club, petto di pollo, guanciale, pomodoro ramato, uovo sodo, iceberg, maionese con patate al forno	9€
<b>Veggy club</b> Pane club, zucchine grigliate, salsa di avocado e limone, uovo, feta, rucola e senape con patate al forno	9€

## CENTRIFUGHE

<b>Energia</b> Arancia, mela, carota, sedano e zenzero	5,5€
<b>Frutta</b> Ananas, mela, limone e fragola	5,5€
<b>Detox</b> Cetriolo, mela, lime e menta	5,5€

## CONTORNI

<b>Caponata di verdure</b>	4€
<b>Cicoria aglio, olio e peperoncino</b>	4€
<b>Finocchi gratinati</b>	4€
<b>Patate al forno</b>	4€

## DESSERT

<b>Borgia's tiramisù</b>	5€
<b>Tortino al cioccolato</b> Con crema di cioccolato fondente e coulis di lampone	5€
<b>Crostatina di pasta frolla</b> Con crema pasticcera e frutti di bosco	5€
<b>Tortino di mandorle e carote</b> Con salsa all'arancia	5€

\* I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

\*\* Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



BORGIA  
M I L A N O

ENO-BORGIA / SMART LUNCH

## VINI AL CALICE

### Bollicine:

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut  
San Venanzio  
Veneto - Clera

6€

Franciacorta Solouva Brut s. a.  
Azienda Agricola Solouva  
Lombardia - Chardonnay

9€

### Vini Bianchi:

Vitovska 2020  
Kocjancic  
Friuli Venezia Giulia - Vitovska

7€

Kypra 2020  
Ca' Liptra  
Marche - Verdicchio

7€

Sauvignon 2021  
Somerbosh  
Sud Africa - Sauvignon

7€

### Vini Rossi:

Dogliani 2020  
Altare  
Piemonte - Dolcetto

7€

Cirò Classico Superiore Riserva 2016  
Scala  
Calabria - Gaglioppo

7€

Le Bordeaux du Paysan 2021  
Vignobles Daniel & Nicolas Roux  
Francia - Merlot

8€

## BIRRE ARTIGIANALI

### Montestella

Birrificio Lambrate  
Pilsner 5%

6€

### La bassa

Birrificio Brewfist  
Real Lager 5,2%

7€

### Domm

Birrificio Lambrate  
Wiese 5%

6,5€

### La mosca

Birrificio Brewfist  
Blanche 5,2%

7€

### Sant'Ambroeus

Birrificio Lambrate  
Strong Golden Ale 7%

6,5€

### Hirsch

Birrificio Hammer  
Gose 4,5%

6,5€

### Mini

Birrificio Hammer  
Session IPA 4,2%

7,5€

### Bulk

Birrificio Hammer  
Porter 6%

7,5€

### Il montante

Birrificio Brewfist  
Doppelbock 7,3%

6,5€

I piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni,  
il personale di sala è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

Di seguito la tabella dove si riportano le corrispondenze numero e allergene.

- 1 - Cereali contenenti glutine
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per garantire la migliore sicurezza alimentare alcuni prodotti vengono abbattuti e conservati congelati sottovuoto.