

## PRIMI PIATTI

Vellutata di zucca Con funghi champignon, erba cipollina e crostini di pane	10€
Tagliolini al ragù bianco di faraona Con burro al timo e limone	12€
Tagliatelle al ragù di polpo Con pomodoro, peperoncino e olio al prezzemolo	12€
Mezze maniche all'Amatriciana	12€
Risotto alla Milanese	12€
Risotto con crema di cavolo viola E stracchino	12€
Gnocchi Con crema di cavolo romano e pecorino, crumble di pane, acciughe e pomodoro secco	12€

## PIATTI PRINCIPALI

Bocconcini di pollo al curry Con riso basmati e semi di chia	15€
Ossobuco e risotto alla Milanese Con gremolada	18€
Terrina di verdure Con porri, patate, zucchine, pomodori e scamorza al forno	14€
Crema di lenticchie, gamberi marinati al lime, semi di zucca e olio al rosmarino	16€

## LE INSALATE

Caesar special Petto di pollo, scaglie di grana, iceberg, maionese alla soia e crostini di pane	9€
Vegetariana Orzo, farro, parmigiano, mela verde, spinacino e confettura di fichi	9€
Tiepida di mare Baccalà al vapore, patate, fagiolini, olive taggiasche, crumble di pane e salsa di avocado e lime	9€

CLUB SANDWICH  
E BURGER

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

## CENTRIFUGHE

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

## CONTORNI

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

## DESSERT

Borgia's tiramisù	5€
Tortino al cioccolato Con crema di cioccolato fondente e coulis di lampone	5€
Crostatina di pasta frolla Con crema pasticcera e frutti di bosco	5€
Tortino di mandorle e carote 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



**B O R G I A**  
M I L A N O

ENO-BORGIA / SMART LUNCH

## VINI AL CALICE

### Bollicine:

Valdobbiadene Prosecco Trezer Brut  
Serre  
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€

### Koral

Birrificio Hammer  
Pacific IPA 6,3%

7,5€

### Bulk

Birrificio Hammer  
Porter 6%

7,5€

### Il montante

Birrificio Brewfist  
Doppelbock 7,3%

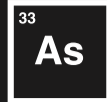
6,5€

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.



**BORGIA**  
M I L A N O

**ENO-BORGIA / SMART LUNCH**

## FIRST COURSES

<b>Pumpkin soup</b> With mushrooms champignon, chives and bread croutons	10€
<b>Tagliolini with guinea fowl ragù</b> With thyme butter and lemon	12€
<b>Tagliatelle with octopus ragù</b> Tomato, chilly and parsley oil	12€
<b>Mezze maniche all'Amatriciana</b>	12€
<b>Risotto alla Milanese</b>	12€
<b>Risotto with purple cabbage</b> And stracchino cheese sauce	12€
<b>Gnocchi</b> With romanesco couliflower and pecorino cheese, bread crumbs, anchovies and dried tomato	12€

## MAIN COURSES

<b>Curry chicken nuggets</b> With basmati rice and chia seeds	15€
<b>Ossobuco and risotto alla Milanese</b> With gremolada	18€
<b>Vegetables terrine</b> With leeks, potatoes, courgettes and scamorza cheese	14€
<b>Lentils cream, marinated prawns</b> with lime, pumpking seeds and rosemary oil*	16€

## THE SALADS

<b>Caesar special</b> Chicken breast, parmesan flakes, iceberg lettuce, soy mayonnaise, toasted bread	9€
<b>Vegetarian</b> Barley, spelt, parmesan, green apple, spinach and figs jam	9€
<b>Tiepida di mare</b> Steamed cod, potatoes, green beans, taggiasca olives, bread crumbs and avocado and lime sauce	9€

## CLUB SANDWICH E BURGER

<b>Borgia burger</b> Burger with sesame, beef hamburger, edamer cheese, tomato, guanciale, cheddar sauce with roasted potatoes	12€
<b>Chicken burger</b> Burger with sesame, chicken hamburger, guanciale, tomato, iceberg lettuce, edamer cheese, homemade vegetable mayonnaise with roast potatoes	12€
<b>Veggy burger</b> Burger with sesame, grilled aubergine, aubergine cream, tomato, smoked scamorza cheese with roasted potatoes	12€
<b>Classic club</b> Bread club, chicken breast, guanciale, tomato, boiled egg, iceberg lettuce, mayonnaise with roasted potatoes	9€
<b>Veggy club</b> Bread club, grilled courgettes, avocado and lime sauce, egg, feta cheese, rocket salad and mustard with roasted potatoes	9€

## SMOOTHIES

<b>Energy</b> Orange, apple, carrot, celery and ginger	5,5€
<b>Fruit</b> Pineapple, apple, lemon and strawberry	5,5€
<b>Detox</b> Celery, apple, lime and mint	5,5€

## SIDE DISHES

<b>Vegetables caponata</b>	4€
<b>Chicory, garlic, oil and chili</b>	4€
<b>Gratinated fennel</b>	4€
<b>Roasted potatoes</b>	4€

## DESSERT

<b>Borgia's tiramisu</b>	5€
<b>Chocolate pie</b> With dark chocolate cream and raspberry coulis	5€
<b>Tart with shortcrust pastry</b> With custard and berries	5€
<b>Almond and carrots pie</b> With orange sauce	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

## WINE BY THE GLASS

### Bollicine:

Valdobbiadene Prosecco Treser Brut  
Treser  
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€

## ITALIAN ARTISANAL BEERS

### 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€

### Koral

Birrificio Hammer  
Pacific IPA 6,3%

7,5€

### Bulk

Birrificio Hammer  
Porter 6%

7,5€

### Il montante

Birrificio Brewfist  
Doppelbock 7,3%

6,5€

Dishes may contain one or more of the following allergens, the restaurant staff is at your disposal for any clarification.

The table below shows the number and allergen correspondences.

- 1 - Cereals containing gluten
- 2 - Crustaceans and crustacean products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish products
- 5 - Peanuts and products thereof
- 6 - Soybeans and products thereof
- 7 - Milk and milk products, including lactose
- 8 - Nuts
- 9 - Celery and products thereof
- 10 - Mustard and products thereof
- 11 - Sesame seeds and products thereof sesame seeds
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites
- 13 - Lupins and lupin products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

To ensure the best food safety, some products are blast chilled and vacuum frozen.