BORDERI

CASEIFICIO DAL 1930

# I NOSTRI BENVENUTI

1. Piatto Caprese – 7,00 €
2. Piatto Tricotta – 7,00 €
3. Selezione di bruschette della casa 12,00 €

3.1 pomodoro secco e mozzarella affumicata olio evo e basilico
3.2 Capuliato di pomodoro secco e pecorino fresco ns produzione
3.3 pomodoro fresco e ricotta salata ed olio evo

4. piatto Caponata 8,00 €
5. piatto carpaccio, rucola e scaglie con olio evo 8,00 €

(Allergeni — Chiedere informazioni al personale)

# PANINI

1- Prosciutto crudo 24 mesi stagionato, mozzarella affumicata Borderi, pomodoro ciliegino semisecco e olive verdi denocciolate – 7,00€
2- Bresaola punta d'anca, olio, succo di limone, rucola fresca e parmigiano stagionato – 7,00€
3- Pomodoro fresco condito, mozzarella, olio e.v.o., limone – 7,00€
4- Prosciutto cotto alta qualita' nazionale, mozzarella borderi, pomodoro fresco condito, pesto di pistacchio di Bronte. – 8,00€
5- Panini dello chef vegetariano -- 8,00€

6- Panini dello chef – 8,00€
7- Panino olio e.v. oliva, limone, rucola, parmigiano Borderi, capuliato di pomodoro e sgombro – 8,00€
8- Panino special Carciofi (capocollo flambato, pomodoro fresco, capuliato, crema di carciofi, provolone, cuore di carciofi, scorza di limone) – 8,00€
9- Panini a scelta da quantificare al banco
10- **NEW ENTRY** Panino del mese Salmone, olio e.v., sale, limone, spalmabile Borderi e colata di pistacchio -- 10,00€

***Supplemento ingredienti 0,50 € cad.**

(Allergeni — Chiedere informazioni al personale)

# LE INSALATE

1. Lattuga, mozzarella, rucola, mandorle e prosciutto crudo – 7,00€
2. Pomodoro fresco, olive nere, pecorino fresco, marmellata, mortadella – 7,00€
3. Rucola, finocchio, pere o mele di stagione, miele, provolone, olive verdi, tacchino – 7,00€

# TAGLIERI

1- Piatto unico* (1 persona) – 12,00 €
2- Tagliere completo* (2 persone) – 17,00 €
3- Tagliere completo* (3 persone) – 24,00 €
4- Tagliere vegetariano* – 17,00 €
5- Tagliere Imperiale (min. 5 persone € 10,00 cad.) **NEW ENTRY**

***Supplemento ingredienti 0,50 € cad.**

*Salumi, formaggi e conserve della migliore scelta giornaliera.

(Allergeni — Chiedere informazioni al personale)

# THE EXPERIENCE

1- Mozzarella Dal vivo – 50,00€ **NEW ENTRY**

# DOLCE CONCLUSIONE

1. Caffè – 1,00 €
2. Cappuccino – 2,00 €
3. Cannolo – 1,50 €
4. Torta del giorno – 3,00€
5. Amaro – 2,50 €

# BEVANDE

1. Acqua naturale 50 cl – 1,00 €
2. Acqua frizzante 50 cl – 1,00 €
3. Coca cola 33 lattina – 1,50 €
4. Coca zero – 1,50 €
5. Fanta – 1,50 €
6. Sprite – 1,50 €
7. Coca cola vetro – 2,00€
8. Fanta vetro – 2,00€
9. Sprite vetro – 2,00€
10. Chinotto – 1,50 €
11. The limone – 2,00 €
12. The pesca – 2,00 €

# SELEZIONE BIRRE

1. Birra Messina cristalli di sale 33cl – 3,00 €
2. Birra Messina cristalli di sale 50cl – 5,00 €
3. Birra dello stretto 33cl – 3,00 €
4. Birra dello stretto 50cl – 5,00 €
5. Corona 33cl – 4,00 €
6. Birra Artigianale Siciliana 33 cl – 5,00 €
7. Birra Artigianale Siciliana 50 cl – 8,00 €
8. Birra Artigianale Siciliana 75 cl – 12,00 €

# SELEZIONE VINI

1. Federico II – 90,00€
2. Milazzo classico – 26,00€
3. Maria Costanza riserva 2013 – 65,00€
4. Bianco di Nera – 18,00€
5. Terre delle Baronie Cuvee– 40,00€

6. Selezione di famiglia – 30,00€
7. Terre delle Baronie – 18,00€
8. Fondirò – 34,00€
9. D. zero Milazzo – 30,00€
10. Milazzo Nature – 45,00€
11. Maria Costanza – 28,00€
12. Terre delle Baronie R. – 23,00€
13. Fancello – 20,00€
14. Rosso di nera – 18,00€
15. Vino Locale in bottiglia – 12,00€
16. Lacombe Champagne -- 30,00€
17. Terre delle Baronie 37cl – 10,00€
18. Bianco di nera 37cl – 10,00€
19. Riserva V38AG – 42,00
20. Duca di Montalbo 2007 – 80,00€
21. Vignavella – 25,00€
22. Feudo bianco Gambino – 15,00€
23. Prosecco della casa – 15,00€
24. Rampante Etna Bianco – 18,00€
25. Rampante Etna rosato – 18,00€
26. Modum spumante Nerello Mascalese – 30,00€
27. Cellaro vini nero d'avola -- 12,00€
28. Franciacorta "rose' millesimato" – 35,00€
29. Franciacorta "Saten millesimato" – 35,00€
30. Franciacorta "nitens brut" -- 30,00€
31. Franciacorta "audens" – 30,00€

# CALICE DI VINO

1. Calice rosso locale – 4,00 €
2. Calice bianco locale – 4,00 €
3. Calice rosso bianco prosecco in bottiglia – 5,00 €

# EVENTI

**Resta connesso…per scoprire le prossime novita'**

## INFORMATIVA AI CLIENTI

### ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (AI SENSI DEL REG. 1169/11 – D.LG5 109/92,88/2009 E S.M.I)

GENTILE CLIENTE, GLI ALIMENTI IN COMMERCIO SPESSO CONTENGONO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI VIOLENTE NELLE PERSONE PREDISPOSTE.

SONO EVIDENZIATI NELL'ELENCO SOTTOSTANTE GLI ALLERGENI CHE POTRESTE TROVARE IN ALCUNI DEI NOSTRI ALIMENTI. IL PERSONALE E' COMUNQUE A VOSTRA DISPOSIZIONE, VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE NOTE.

ALLERGENI ALIMENTARI

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
   b) maldodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
   c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2) CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
3) UOVO E PRODOTTI DERIVATI
4) PESCE E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparativi di vitamine o carotenoidi;
   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;
5) ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
6) SOIA E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
   a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti di livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
   b) tocoferoli, misti naturali(E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   c)oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7) LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO TRANNE:
   a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
   b) lattitolo.
8) FRUTTA A GUSCIO, CIOE' MANDORLE(AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN[CARYA ILLINOIESIS(WANGENH)K.KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND( MACADAMIA TERNIFOLIA) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE
9) SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
10) SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
12) ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/L ESPRESSI COME SO2.
13) LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
14) MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI