

MENÙ DEL GIORNO



BORGO DEI MULINI
RISTORANTE | PIZZERIA

ANTIPASTI

La tenuta ed il territorio	12,00
Fiore di zucca ripieno con ricotta e basilico	2,00
Parmigiana di melanzane violette	3,00
Gâteau Napoletano con salumi e provola	3,00
Sformato di zucchine ai 4 formaggi	4,00
Il tagliere del norcino e del casaro	12,00
Il Mare al Borgo	15,00
Tartare di salmone con julienne di zucchine San Pasquale	4,00
Carpaccio di tonno rosso con cipolle rosse caramellate	4,00
Carpaccio di baccala marinato agli agrumi con insalata mista	5,00
Polpo al limone di giardino	12,00
Alici fritte sale e pepe nero	7,00
La frittura di Triflisco	
Crocche, arancina, frittatina di pasta, zeppoline	5,00

PRIMI

La tradizione	
Mezzanelli lardiati (ricetta di famiglia)	10,00
Gnocco di patate alla sorrentina con provola d'Agerola	9,00
Fettuccine con fonduta di provolone del Monaco e porcini	12,00
Pacchero al mar Tirrenio	12,00
Spaghetti con baccalà e scaglie di provolone del monaco	12,00
Pasta e fagioli con le cozze	10,00

SECONDI



BORGO DEI MULINI
RISTORANTE | PIZZERIA

La carne

Tagliata di entrecôte di marchigiana all'aceto balsamico su letto di rucola e pepe verde	15,00
Bistecca taglio fiorentina	5,00/l'etto
Entrecôte di scottona alla brace alla bellonese	16,00
Salsicce di suino nero casertano alla brace	8,00
Rollé di suino casertano	12,00
Lombo di suino nero	10,00

Il mare alla Palombara

Baccalà gratinato al forno con scarole e mele annurche	14,00
Frittura gamberi e calamari	12,00
Impepata di cozze	9,00
Zuppa di cozze del borgo	15,00

CONTORNI

Scarola alla carrettiera	4,00
Insalata mista di stagione (lattuga, carote, rucola, radicchio, pomodorini, scarola)	4,00
Patate fresche fritte	4,00

DESSERT DELLA CASA

Millefoglie con crema pasticciera e amarene	5,00
Flan al cioccolato con fonduta di cioccolato bianco	4,00
Ricotta e père	5,00
Gelato alle noci corretto al nocino della casa	4,00
Panna cotta come la vuoi	4,00

LA CARTA DEI VINI E DELLE BIRRE



BORGO DEI MULINI
RISTORANTE | PIZZERIA

Lo Spumante Asprinio di aversa di Alberata

Ferve' 15,00

(abbinamento consigliato mozzarella casertana e pancetta di suino casertano)

i 3 DOCG

24 Carati Greco di Tufo DOCG 13,00

Geneviev Fiano di Avellino 13,00

Illupo Taurasi DOCG 20,00

Il Falerno del Massico

Volo di luce 12,00

Il Territorio dell'Alto casertano

Pallagrello Bianco – Sassoro 14,00

Pallagrello nero – Akino 14,00

Il casavecchia – Pietralaia 14,00

Birre artigianali

Volo libero Amber Ale - 5,5% vol 10,00

Birra ambrata ad alta fermentazione non pastorizzata

Rifermentata in bottiglia

Voloalto tripel - 8 % vol 10,00

Birra giallo oro ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata

Rifermentata in bottiglia

Volodisensi Amber - 6,5 % vol 10,00

Ale birra ambrata ad alta fermentazione non filtrata

Rifermentata in bottiglia

L'olio extravergine di oliva DOP

Terre Arunche (monovarietale Sessana)

