



BORGORUFA
SPA RESORT



SUNSET BAR



DALLE ORE 12:30 ALLE 19:00
FROM 12:30 PM TO 7:00 PM

PIATTI FREDDI / COLD DISHES

Insalata "Detox" estiva con cetrioli, pomodori, lattuga, cipolla rossa, ravanelli, fagiolini e semi di chia <i>Summer "Detox" Salad: cucumbers, tomatoes, lettuce, red onion, radishes, green beans, and chia seeds</i>		€ 17
Insalata "Niçoise" con misticanza, pomodori, uovo sodo, tonno in conserva "Tammaro", carciofini di Schito e cipolle in agrodolce <i>"Niçoise" Salad with mixed greens, tomatoes, hard-boiled egg, "Tammaro" preserved tuna, Schito baby artichokes, and sweet-and-sour onion</i>	3 / 4 / 12	€ 23
Insalata "Green" con avocado, songino e fagiolini, citronette al limone e semi di zucca <i>"Green" salad with avocado, lamb's lettuce and green beans, lemon citronette and pumpkin seeds</i>		€ 18
Insalata "Caesar" con petto di tacchino grigliato, lattuga e scaglie di Grana Padano <i>"Caesar" salad with grilled turkey breast, lettuce and Grana Padano shavings</i>	1 / 3 / 4 / 7 / 10	€ 20
Carpaccio di polpo del Mediterraneo con misticanza e gel di agrumi <i>Mediterranean Octopus Carpaccio with mixed greens and citrus gel</i>	14	€ 22
Insalata di pomodori antichi dell'agricola "Moretti" con mozzarella di bufala campana DOP <i>Heirloom Tomato Salad from "Agricola Moretti" with Campania's buffalo mozzarella DOP</i>	7	€ 18
Farro perlato di "Poggio Aquilone" in salsa verde con baccalà confit, carote fondenti e patate <i>Pearled Spelt from "Poggio Aquilone" in green sauce with confit cod, glazed carrots, and potatoes</i>	* 1 / 3 / 4 / 12	€ 21

SANDWICH

Piadina artigianale con melanzane a filetto, stracciatella "Montecristo", valeriana pinoli tostati <i>Artisan Piadina with julienned eggplant, "Montecristo" stracciatella cheese, lamb's lettuce, and toasted pine nuts</i>	1 / 7 / 8	€ 19
Piadina artigianale con mostarda di pere, prosciutto cotto affumicato, stracchino e rucola <i>Artisan Piadina with pear mostarda, smoked cooked ham, stracchino cheese, and rocket</i>	1 / 7	€ 19
Club Sandwich: petto di tacchino, uova sode, bacon, insalata, pomodori, mozzarella e maionese <i>Club Sandwich: grilled turkey breast, hard-boiled egg, bacon, lettuce, tomatoes, mozzarella cheese and mayonnaise</i>	1 / 3 / 7	€ 25
Toast al salmone affumicato con avocado e rucola <i>Toast with smoked salmon, avocado and rocket</i>	1 / 4 / 17	€ 22

PIATTI CALDI / HOT DISHES

DALLE ORE 12:30 ALLE 14:30
FROM 12:30 PM TO 2:30 PM

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con salsa al pomodoro e basilico <i>Cannelloni stuffed with ricotta and spinach with tomato and basil sauce</i>	1 / 3 / 7	€ 21
Sfilacci di Pollo ruspante fritto marinato allo yogurt greco e paprika con peperoni arrostiti <i>Crispy Free-Range Chicken Strips marinated with Greek yogurt and paprika, served with roasted peppers</i>	1 / 7	€ 21
Burger di manzo "Etrusco" con Emmenthal, insalata, pomodori, cetrioli, ketchup e maionese, servito con patate arrosto e pane al sesamo <i>"Etrusco" beef burger with Emmenthal cheese, salad, tomatoes, cucumbers, ketchup and mayonnaise, served with roasted potatoes and sesame bread</i>	1 / 3 / 7 / 10 / 11	€ 26
Burger vegetale di patate, ceci e spinaci con rucola e maionese alla senape, servito con patate arrosto e pane al sesamo <i>Veggie burger made with potatoes, chickpea and spinach, with rocket and mustard mayonnaise, served with paprika potatoes and sesame bread</i>	1 / 3 / 7 / 10 / 11	€ 24
Verdure grigliate di stagione: zucchine, melanzane, peperoni, pomodori <i>Seasonal grilled vegetables: zucchini, eggplants, bell peppers, tomatoes</i>		€ 12

DESSERT

Tiramisu classico <i>Classic Tiramisu</i>	3 / 7	€ 12
Cheese cake basca con pesche caramellate <i>Basque Cheesecake with caramelized peaches</i>	7	€ 12
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit salad</i>		€ 11
Sorbetti fatti in casa, due gusti <i>Homemade sorbets, two flavors</i>		€ 8
Gelati fatti in casa, due gusti <i>Homemade ice creams, two flavors</i>	7	€ 8
Anguria dell' "Agricola Moretti" <i>Watermelon from "Moretti" farm</i>		€ 7

ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, spelt
2 Crostacei / Shellfish - 3 Uova e prodotti a base di uova / Eggs - 4 Pesce / Fish - 5 Arachidi e derivati / Peanuts
6 Soia e derivati - Soya - 7 Latte e derivati - Milk and dairy - 8 Frutta secca a guscio - Dry fruit with shell
9 Sedano / Celery - 10 Senape / Mustard - 11 Sesamo e derivati / Sesame - 12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfures
13 Lupini / Lupins - 14 Molluschi e bivalve / Clams and mussels

* Surgelati all'origine / Frozen product

** Abbattuti a -18° preparati / Shocked at -18° after processing

