



BORGORUFA

SPA RESORT

★★★★★

## LUNCH

PIATTI FREDDI <i>Cold positions</i>	Insalata di avocado con quinoa, pomodori, cipolla rossa e mandorle <i>Avocado salad with quinoa, tomatoes, red onion and almond</i> 8	11.00 €
	Farro perlato di "Poggio Aquilone" con bollito di manzo, salsa verde e cavolo viola marinato <i>"Poggio Aquilone" pearled spelt with boiled beef, green sauce and marinated purple cabbage</i> 1/3/4/12	13.00 €
	Pappa al pomodoro, straciatella "Montecristo" e alici di Cetara <i>Pappa al pomodoro with straciatella cheese and anchovies from Cetara</i> 1/4/7/9	12.00 €
	Insalata canasta con petto di pollo rurale, parmigiano e salsa Caesar <i>Classic "Caesar" salad</i> 1/3/4/5/7/10	13.00 €
	Nizzarda del Borgo: tonno rosso "Armatore", fagiolini, pomodori, ravanelli, olive taggiasche, semi di girasole, uovo sodo, misticanza e cipolla in agrodolce <i>Nizzarda del Borgo: "Armatore" bluefin tuna, green beans, tomatoes, radishes, taggiasca olives, sunflower seeds, hard-boiled egg, mixed salad, sweet and sour onion</i> 3/4/8/10/12	16.00 €
	Carpaccio di manzo "Etrusco" con rucola selvatica, parmigiano reggiano, aceto balsamico Modena IGP, prugne e noci <i>Beef carpaccio, rocket salad, parmigiano cheese, balsamic vinegar, dry plum and walnut**</i> 7/8/12	14.00 €
	Insalata di rinforzo: cavolfiori, broccoli, patate e baccalà con aceto di vino rosso <i>Traditional salad with salted cod fish cauliflower, broccoli, potatoes and red wine vinegar*</i> 4/12	14.00 €
<hr/>		
SANDWICH <i>Sandwich</i>	Focaccia ripiena con mozzarella di bufala, prosciutto di Norcia IGP e basilico <i>Focaccia stuffed with buffalo mozzarella, Norcia ham IGP and basil</i> 1/7	11.00 €
	Focaccia con indivia brasata, noci e blu di pecora di Montefalco <i>Focaccia with braised endive, walnuts and blue sheep cheese from Montefalco</i> 1/7/8	9.00 €
	Club Sandwich: lattuga, pomodoro, petto di pollo, guanciale, uovo sodo, mozzarella e maionese <i>Club Sandwich: lettuce salad, tomato, chicken breast, guanciale, boiled egg, mozzarella cheese and mayonnaise</i> 1/3/5/7	15.00 €

PIATTI CALDI  
*Hot positions*

DALLE 12:30  
ALLE 14:30  
*from 12:30 pm till 2:30 pm*

Spaghetti di Gragnano "Pastificio dei Campi" con passata di pomodori San Marzano DOP "Casa Marrazzo" <i>Spaghetti di Gragnano "Pastificio dei Campi"</i> <i>with tomato sauce "San Marzano" DOP "Casa Marrazzo"</i> 1	11.00 €
Elicoidali di Gragnano "Pastificio dei Campi" alla Norcina tradizionale con salsiccia e ricotta di pecora <i>Elicoidali di Gragnano "Pastificio dei Campi" with traditional Norcina</i> <i>(sausage and sheep's milk ricotta)</i> 1 / 7 / 12	13.00 €
Tagliatelle fatte in casa alla puttanesca con capperi, olive e alici di Cetara <i>Homemade tagliatelle puttanesca style</i> <i>with capers, olives and anchovies **</i> 1 / 3 / 4	14.00 €
Fritto di calamari e verdure con salsa agrodolce <i>Fried squids and vegetables with sweet and sour sauce *</i> 1 / 5 / 12 / 14	18.00 €
Filetto di pesce bianco del giorno con verdure alla griglia stagionali <i>Fillet of white fish of the day with seasonal grilled vegetables</i> 4	25.00 €

BURGER

DALLE 12:30  
ALLE 14:30  
*from 12:30 pm till 2:30 pm*

Burger di manzo "Etrusco" con pomodori, cetrioli, cipolla, ketchup e maionese <i>Beef burger with tomatoes, cucumbers, onion,</i> <i>ketchup and mayonnaise</i> 1 / 3 / 5 / 7	15.00 €
Chef burger di manzo "Etrusco" con provola affumicata, guanciale croccante e salsa tartufata <i>Chef burger "Etrusco" with smoked provola cheese,</i> <i>crispy bacon and truffle sauce</i> 1 / 3 / 5 / 7	19.00 €

DOLCI  
*Desserts*

Macedonia di frutta <i>Fruit salad</i>	6.00 €
Cremoso di ricotta con frutta secca e miele <i>Creamy ricotta with dried fruit and honey</i> 7 / 8	9.00 €
Sfoglia artigianale con cioccolato al latte e nocciole <i>Puff pastry with milk chocolate and hazelnuts</i> 1 / 7 / 8	8.00 €
Gelati fatti in casa <i>Homemade ice-cream</i> 3 / 7	5.00 €
Sorbetti fatti in casa <i>Artigianal fruits sorbet</i>	5.00 €