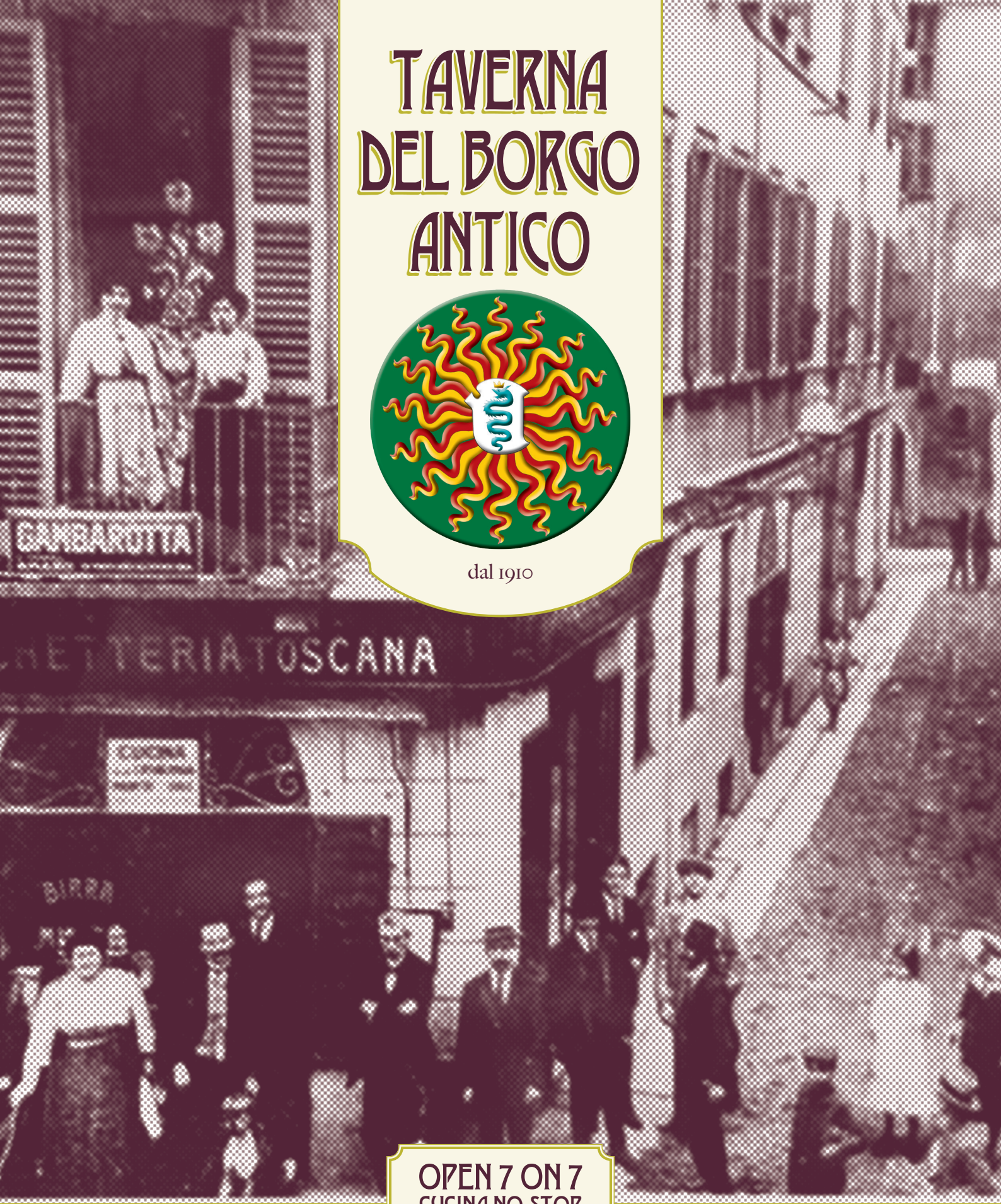


TAVERNA DEL BORGO ANTICO



dal 1910



OPEN 7 ON 7
CUCINA NO STOP
12.00 PM - 00.00 AM

Milano - Via Madonnina, 27 - Tel. 02 86461186

www.tavernadelborgoantico.it

ANTIPASTI

Land and Sea Appetizers

Per cominciare... – *Ground Appetizers*

	€
Bruschette con pomodorini e basilico (due pezzi) (a. 1-6-10) <i>Bruschetta with fresh small tomatoes and basil (2 slices)</i>	8,00
Bruschette dello chef (due pezzi) (a. 1-6-7-10) <i>Bruschetta with buffalo mozzarella cheese and Porcini mushrooms (2 slices)</i>	14,00
Schiacciata con olio E.V.O. (a. 1-6-10) <i>Plein focaccia with extra virgin olive oil</i>	6,00
Gran Rustico di Salumi all'Italiana (a. 1-8) <i>Our selection of ham and Italian salami</i>	19,00
Vitello tonnato con frutti del capperone (a. 1-3-4-7) <i>Veal in tuna sauce with capers</i>	18,00
Caprese di Bufala Campana (a. 7) <i>Buffalo mozzarella cheese</i>	18,00
Verticale di formaggi con le sue confetture (a. 1-7-8) <i>Mix of italian cheese</i>	22,00
Focaccia Tropea: Cipolla , pomodorini, grana e origano (a. 1-6-7-10) <i>Plain focaccia with onion, cherry tomatoes, parmesan and oregano</i>	16,00

Gli Sfiziosi... – *The Delicious...*

	€
Antipastone del Borgo Antico (a. 1-3-4-7-8) <i>Borgo Antico Appetizers</i>	sugerito per 2 pers. 40,00 <i>suggested for 2 Person</i>
Pata Negra al coltello gr. 80 (a. 1) <i>Pata Negra Spanish ham gr. 80</i>	35,00
Melanzane alla parmigiana (a. 1-6-7-9-10) <i>Eggplant in parmigiana style</i>	19,00
Acciughe del Mar Cantabrico con crostoni caldi (a. 1-4-6-7-10) <i>Fillets of Anchovy Cantabrian Sea</i>	19,00
Mondeghili al sugo (a. 1-3-6-7-9-10) <i>Meatballs milanese style with tomatos souce</i>	16,00
Prosciutto Crudo di Parma con Burrata d'Andria (a. 1-7) <i>Parma raw ham with fresh Burrata cheese</i>	22,00
Insalata di polpo* tiepido con patate prezzemolate (a. 1-14) <i>Octopus* hot salad with boiled potatoes</i>	22,00



LE PASTE FRESCHE...

Home Made Pastas

	€
Ravioloni ripieni di zucca con fonduta di taleggio e nocciole tostate (a. 1-3-6-7-8-9-10) <i>Pumpkin-filled ravioli with Taleggio fondue and nuts</i>	25,00
Spaghetto chitarra alle vongole veraci (a. 1-6-10-14) <i>Fresh home made Spaghetti with clams</i>	22,00
Lasagne alla bolognese (a. 1-3-7-9-6-10) <i>Lasagne (beef meat tomato sauce)</i>	18,00
Pacchero alla Bolognese (a. 1-3-7-9-6-10) <i>Big maccarone in Bolognese style (beef meat tomato sauce)</i>	18,00
Pacchero alla Carbonara (a. 1-3-6-7-9-10) <i>Big maccarone in Carbonara style (eggs, streaky bacon, parmesan)</i>	19,00
Tonnarello cacio e pepe (a. 1-3-7-6-9-10) <i>Tonnarello home made with cacio cheese and pepper</i>	20,00

I RISOTTI E ZUPPA

Rice and soup

	€
Risotto "Carnaroli" alla Milanese mantecato (a. 7-9) <i>Risotto in Milanese Style (saffron, butter and parmesan)</i>	18,00
Risotto "Carnaroli" ai frutti di mare* (polpo, gamberi, vongole, calamari e carciofi) (a. 2-4-9-14) <i>Risotto with seafood (octopus, shrimp, clams, squid, and artichokes)</i>	25,00
Minestrone di verdure (a. 9) <i>Vegetable Soup</i>	18,00
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	18,00



LE SPECIALITÀ MILANESI...

Traditional Milanese Plates

	€
Costoletta di Vitello alla Milanese “Orecchio di Elefante” (a. 1-3-6-10) <i>Veal breaded Cutlet Milanese “Old Milan”</i>	33,00
Guancia di manzo brasato cotto a bassa temperatura con patate novelle al forno (a. 1-7-9) <i>Beef cheek with baked jack potatoes</i>	33,00
Ossobuco di Vitello in gremolada con polenta taragna (a. 1-6-7-9-10) <i>Veal marrowbone with polenta</i>	33,00
Bis di polenta (taleggio e porcini*) (a. 1-7-9-10) <i>Polenta with taleggio cheese fondue and Porcini mushrooms</i>	26,00

PIATTI UNICI CON RISOTTO ALLA MILANESE

Main Courses with Risotto in Milanese Style

	€
Costoletta di vitello alla Milanese “Orecchio di Elefante” con Risotto (a. 1-3-6-7-9-10) <i>Veal breaded Cutlet Milanese “Old Milan” with Risotto in Milanese Style</i>	38,00
Ossobuco di Vitello con Risotto (a. 1-7-9) <i>Veal marrowbone with Risotto in Milanese Style</i>	38,00
Guancia di manzo brasato cotto a bassa temperatura con Risotto (a. 1-7-9) <i>Beef cheek with Risotto in Milanese style</i>	38,00
Filetto di manzo ai funghi porcini con Risotto (a. 1-7-9) <i>Beef fillet with Porcini mushrooms and Risotto in Milanese style</i>	42,00
Mondeghili al sugo con Risotto (a. 1-3-6-7-9-10) <i>Meatballs in tomatoes souce with Risotto in Milanese style</i>	38,00
Stinco di maiale con Risotto (a. 1-7-9) <i>Pork shank with Risotto in Milanese style</i>	38,00

LA CARNE...

Steak House

	€
Galletto al mattone con patate novelle (a. 1-7) <i>Grilled roast chicken with potatoes</i>	26,00
Filetto di Scottona alla griglia gr. 250 <i>Grilled Beef fillet gr. 250</i>	30,00
Filetto di Scottona ai funghi Porcini* gr. 250 (a. 1-7-9) <i>Beef fillet with Porcini mushrooms gr. 250</i>	35,00
Fiorentina di Scottona gr. 1600 circa con patate novelle e verdure grigliate <i>T-bone steak with potatoes and vegetable grill gr. 1600 about</i>	100,00
Costata di Manzo Bavarese gr. 500 <i>Sirloin steak gr. 500</i>	36,00
Tagliata di Scottona con fonduta di taleggio e patate prezzemolate (a. 1-7) <i>Sliced beef with taleggio cheese fondue and boiled potatoes</i>	27,00



IL PESCE...

The Fish

	€
Frittura di pesce* con verdure in pastella (a. 1-2-4-6-10-14) <i>Fish* fry</i>	30,00
Baccalà* alla vicentina con polenta taragna (a. 1-6-4-7-9-10) <i>Vicenza-style cod with polenta</i>	30,00
Tentacolo di polpo* con spinaci* aglio, olio e peperoncino (a. 1-14) <i>Octopus tentacle with spinach garlic, oil and pepper</i>	30,00

LE NOSTRE INSALATONE

Our Salads

	€
Bufalina: insalata mista, pomodoro, mozz di bufala e bresaola (a. 1-7) <i>Mix salad, tomatoes, buffalo mozzarella and bresaola beef</i>	20,00
Provenzale: insalata mista, tonno, polpo, acciughe, olive e pomodoro (a. 1-4-14) <i>Mix salad with tuna, octopus, fillets of anchovy, olives and tomatoes</i>	20,00
Mediterranea: insalata mista, frutti di capperi, olive, mozzarella di bufala, finocchi e origano (a. 1-7) <i>Mix salad with cappers, olives, buffalo mozzarella cheese, fennel and oregano</i>	20,00
Cesar: insalata mista, pollo, bacon, salsa yogurt, parmigiano e crostini di pane (a. 1-3-6-7-10) <i>Mix salad with chicken, bacon, yogurt cream, parmesan and bread</i>	20,00

I CONTORNI

Side Dishes

	€
Patatine fritte* <i>French fries</i> (a. 1)	8,00
Insalata mista di stagione <i>Mixed season salad</i>	8,00
Pomodorini, rucola e cipolla rossa <i>Tomatoes, rocket salad and red onion</i>	8,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	9,00
Spinaci* aglio, olio e peperoncino <i>Spinach* garlic, oil and pepper</i>	9,00
Patate novelle <i>Baked Jack potatoes</i> (a. 1-7)	9,00
Polenta Taragna <i>Polenta</i> (a. 1-7-10)	9,00



LE PIZZE SPECIALI...CON MOZZARELLA DI BUFALA

The Special Pizzas with Buffalo Mozzarella

	€
B & B: pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella and basil</i>	16,00
Inferno: pomodoro, mozzarella di Bufala, gorgonzola, cipolle rosse e salame piccante (a.1-6-7-10) <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella, gorgonzola cheese, red onions and spicy salami</i>	18,00
Caprese: pomodoro, mozzarella di Bufala, crudo di Parma, rucola, grana a scaglie (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella, Parma raw ham, rocket salad and parmesan</i>	18,00
Valtellina: pomodoro, mozzarella di Bufala, bresaola, rucola e scaglie di grana (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella, Bresaola beef, rocket salad and parmesan</i>	18,00
Zio Mario: pomodoro, mozzarella di Bufala, Speck e Porcini (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, smoked bacon and Porcini mushrooms</i>	18,00
Bomba: pomodoro, mozzarella di Bufala, salame piccante, salsiccia e peperoni (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella, spicy salami, sausage and peppers</i>	18,00
Maddalena: pomodorino fresco condito, mozzarella di bufala e patanegra al coltello (a. 1-6-7-10) <i>Fresh Tomato, Buffalo mozzarella and Patanegra ham</i>	45,00
Andrea: pomodoro, mozzarella di Bufala, tartufo nero (a.1-7-10) <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella and black truffle</i>	39,00

LE PIZZE BIANCHE...

The White Pizzas

	€
Quattro formaggi: formaggi misti (a. 1-6-7-10) <i>Mix of cheese</i>	15,00
Briosa: mozzarella, Brié e zucchine alla griglia (a. 1-6-7-10) <i>Mozzarella cheese, Brié cheese and grilled zucchini</i>	15,00
Spaccona: mozzarella, Gorgonzola d.o.p. e speck (a. 1-6-7-10) <i>Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese and smoked bacon</i>	16,00
Porcini: mozzarella, Porcini e scaglie di grana (a. 1-6-7-10) <i>Mozzarella cheese, Porcini mushrooms and parmesan</i>	16,00
Borgo Antico: mozzarella, friarielli, salsiccia e scaglie di grana (a. 1-6-7-10) <i>Mozzarella cheese, friarielli, sausage and parmesan</i>	16,00
Angelina: mozzarella, coppa stagionata, burrata d'Andria e pomodorini (a. 1-6-7-10) <i>mozzarella cheese, fresh burrata cheese, coppa ham and fresh tomatoes</i>	18,00



LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

Our Classic Pizza

	€
Marinara: pomodoro, aglio e origano (a. 1-6-10) <i>Tomato sauce, garlic and oregano</i>	10,00
Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	10,00
Napoli: pomodoro, mozzarella, acciughe e origano (a. 1-4-6-7-10) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and oregano</i>	14,00
Tonno e cipolla: pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla (a. 1-7-4-6-10) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onions</i>	14,00
Estiva: pomodoro, rucola, Bufala in uscita e pomodorini (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, fresh Buffalo mozzarella, rocket salad and fresh tomatoes</i>	16,00
Quattro Stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive nere (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushrooms, artichokes and black olives</i>	16,00
Romana: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive e origano (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, black olives and oregano</i>	14,00
Capricciosa: pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi, olive, capperi e origano (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, mozz. cheese, baked ham, mushrooms, artichokes, capers, olives and oregano</i>	16,00
Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami</i>	16,00
Ortolana: mozzarella, pomodoro e verdure alla griglia (a. 1-6-7-10) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and grilled vegetables</i>	16,00
Calzone classico: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (a. 1-6-7-10) <i>"Stuffed pizza" with tomato sauce, mozzarella cheese and baked ham</i>	16,00



BEVANDE...

Drinks

	€
Coca Cola - Fanta - Sprite - Ice Lemon Tea	5,00
Succhi di frutta arancia, mela / <i>Fresh juice by bottle, orange, apple</i>	5,00
Calice di vino / <i>Wine by glass</i>	8,00
Cocktails / <i>Long drinks</i>	10,00/15,00
Acqua gas. - nat. / <i>water still - sparkling</i>	3,50
Caffè / Cappuccino	3,00/5,00
Liquori Nazionali	8,00/10,00
Liquori Esteri invecchiati	15,00

Coperto a persona / *Cover Charge for person* € 3,50

In questo locale viene servita acqua potabile trattata naturale/gassata come previsto dal D.Lgs. 181 del 23/06/2003
We served drinkable water (still/spark) treated as expected by D.Lgs. 181 23/06/2003

Ogni variazione di ingrediente ai piatti in menu comporta un'aumento di prezzo.
Each variation ingredients in menu cause increase of price.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Il personale è a disposizione della clientela
per informazioni su intolleranze e/o allergie:

*The staff is available for information
on intolerances and allergies:*

1 Cereali contenenti glutine	8 Frutta a guscio	1 Cereals containing gluten	8 Various types of nuts
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	9 Sedano e prodotti a base di sedano	2 Crustaceans and product based on shellfish	9 Celery and celery based products
3 Uova e prodotti a base di uova	10 Senape e prodotti a base di senape	3 Eggs and egg products	10 Mustard and mustard based products
4 Pesce e prodotti a base di pesce	11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	4 Fish and seafood	11 Sesame seeds and products sesame seeds
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione	5 Peanuts and peanut based products	12 Sulfur dioxide and sulphites at concentrations
6 Soia e prodotti a base di soia	13 Lupini e prodotti a base di lupini	6 Soy and soy based products	13 Lupine and lupine based products
7 Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	7 Milk and milk based products including lactose	14 Molluscs and products based on molluscs

ALLERGENI - TAB II all. 2 REG. (UE) 1169/2011



tavernadelborgoantico

