

BORGIA

CARTA DIGITAL
BORGIA RISTORANTE

AÑO 2023

BORGIA RISTORANTE, RAMBLA ARTIGAS Y EL FOQUE (CALLE 14), PUERTO DE PUNTA DEL ESTE - MALDONADO
TELÉFONO Y WHATSAPP +598 93 300 065 / INSTAGRAM: @BORGIAPUNTADELESTE

ENTRADA

BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO Y RUCULA
\$820

CALAMARI ALLA ROMANA
(RABAS FRITAS CON ALIOLI VALENCIANO)
\$740

PARMIGIANA DI MELANZANE
(FINAS CAPAS DE BERENJENA FRITAS CON SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA FIORDILATTE,
PARMIGIANO Y ALBAHACA)
\$650

POLIPO SPAGNOLO
(PULPO ESPAÑOL GRILLADO CON PAPAS A LA MANTECA, MAYONESA DE PULPO Y PIMENTÓN ESPAÑOL)
\$1.520

PASTA

GNOCCHI AI BASILICO FRESCHI 4 FORMAGGI

(GNOCCHI FRESCO DE PAPA CON SALSA CUATRO QUESOS Y ALBAHACA FRESCA)

\$740

LASAGNA BOLOGNESE

(FINAS CAPAS DE MASA DE PASTA FRESCA AL HUEVO CON RAGU BOLOGNESE,
MOZZARELLA FIORDILATTE, RICOTTA Y PARMIGIANO)

\$770

PENNE RIGATE ALLA PUTTANESCA

(PASTA ITALIANA CON FILETTO, AJO, PEREJIL, ANCHOAS, ALCAPARRAS, ACEITUNAS NEGRAS Y PEPERONCINO)

\$740

RAVIOLI DI KALE E SPINACI FATTI IN CASA

(RAVIOLONES CASEROS DE KALE, ESPINACA Y QUESO GRANA PADANO EN SALSA DE RAGU DE TOMATES CHERRY Y
ALBAHACA FRESCA)

\$820

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

(PASTA ITALIANA CON LANGOSTINO, MEJILLONES, CALAMARES Y RAGU DE PULPO)

\$1.120

PASTA DELLO CHEF

\$890

SALSA A ELECCION

SALSA BOLOGNESE, SALSA FILETTO, SALSA PESTO Y SALSA 4 FORMAGGI

CARNE E PESCE

COTOLETTA BORGIA

(MILANESA DE LOMO EMPANADA CON NUESTRO PAN RALLADO Y ACOMPAÑADA CON SALSA DE TOMATE PERITA ITALIANO Y MOZZARELLA)

\$890

FILETTO CON FUNGHI AL PEPE VERDE

(LOMO CON SALSA DE PIMIENTA VERDE Y HONGOS PORCINI Y CHAMPIÑONES)

\$1.180

PESCE DEL CHEF ALLA AMALFITANA

(PESCA DEL CHEF CON FILETTO, ALCAPARRAS, ACEITUNAS, PEREJIL FRESCO Y OREGANO)

\$920

SUGERENCIA DELLO CHEF

\$920

TODOS LOS PLATOS SALEN CON UN ACOMPAÑANTE

PAPA RUSTICA, BONIATO RUSTICO, PURE DE PAPA,
PURE DE BONIATO O VERDURAS A LA CHAPA

INSALATE



INSALATA CAPRESE

(MOZZARELLA FRESCA FIORDILATTE, TOMATE FRESCO, ALBAHACA,
ACEITUNAS NEGRAS, ACEITE DE OLIVA Y OREGANO)

\$580

INSALATA DI MARE

(CALAMARES, CHIPIRONES, PULPITOS, LANGOSTINOS,
MEJILLONES EN UNA CAMA DE RUCULA Y ALIÑADA CON AJO, PEREJIL Y ACEITE DE OLIVA)

\$1.190

INSALATA SORRENTINA

(RUCULA, LECHUGA, QUINOA, ALMENDRAS, PALTA Y LASCAS DE PARMIGIANO)

\$580

INSALATA DELLO CHEF

\$620

PIZZA ITALIANA

PIZZA CAPRICCIOSA

(TOMATE PERITA, MOZZARELLA FIORDILATTE, JAMON COCIDO, CHAMPIÑONES,
ACEITUNAS NEGRAS, ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA)

\$740

PIZZA FUGAZZETA

(BASE DE PIZZA BLANCA, MOZZARELLA FIORDILATTE, CEBOLLA CARAMELIZADA, ACEITUNAS VERDES,
ACEITE DE AJO Y OREGANO)

\$740

PIZZA MARCHERITA

(MOZZARELLA FIORDILATTE, TOMATE PERITA, PARMIGIANO, ALBAHACA Y ACEITE DE OLIVA)

\$650

PIZZA MARINARA

(TOMATE PERITA, AJO, ANCHOAS, OREGANO, ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA)

\$680

PIZZA PARMA

(TOMATE PERITA, MOZZARELLA FIORDILATTE, RUCULA, JAMON CRUDO,
LASCA DE PARMIGIANO, ACEITE DE OLIVA)

\$870

PIZZA PEPPERONI

(MOZZARELLA FIORDILATTE, TOMATE PERITA, PEPPERONI Y PIMIENTA VERDE)

\$690

PIZZA 4 FORMAGGI

(MOZZARELLA FIORDILATTE, PROVOLONE, ROQUEFORT, PARMIGIANO,
ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA)

\$820

PAN PIZZA

(BASE DE PIZZA BLANCA CON ACEITE DE OLIVA, AJO, ROMERO Y PARMIGIANO)

\$360

DOLCI



TIRAMISÚ TRADIZIONALE

(PAN DI SPAGNA, MASCARPONE, HUEVO Y CACAO AMARGO)
\$420

TORTA BORCIA

(TORTA DE CHOCOLATE AMARGO Y ALMENDRAS SIN HARINA CON UN TOQUE DE NARANJA Y
HELADO DE PISTACHO)
\$390

FLAN TRADIZIONALE

(CON CREMA Y DULCE DE LECHE)
\$340

CANNOLO

(CON HELADO DE PISTACHO O CREMA PASTICCERA)
\$390

DOLCE DELLO CHEF

\$420

BEVANDE



ACQUA (AGUA) \$160

BIBITA ANALCOLICA (GASEOSAS) \$160

LIMONATA IN BROCCA (JARRA DE LIMONADA) \$400

SUCCO (JUGOS) \$250

FRULLATI (LICUADOS) \$300

CAFFE (CAFÉ) \$150

CAFFE MACCHIATO (CAFÉ CORTADO) \$180

CAPPUCCINO \$230

TÉ \$170

BIRRA CORONA (CERVEZA CORONA) \$250

BIRRA STELLA (CERVEZA STELLA) \$250

BIRRA ALLA SPINA (CERVEZA TIRADA) \$280

CUBIERTO: \$140