

Le Nostre Pizze Classiche – <i>Our Classic Pizza</i>	euro
Marinara: pomodoro, aglio e origano <i>Tomato sauce, garlic and oregano</i>	6,50
Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	8,00
Napoli: pomodoro, mozzarella, acciughe e origano <i>Tomato sauce, cheese, anchovies and oregano</i>	9,00
Tonno e cipolla: pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla <i>Tomato sauce, cheese, tuna and onions</i>	10,00
Atomica: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e uova <i>Tomato sauce, cheese, baked ham and egg</i>	10,00
Quattro Stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive nere <i>Tomato sauce, cheese, baked ham, mushrooms, artichokes and black olives</i>	11,00
Romana: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive e origano <i>Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, black olives and oregano</i>	10,00
Capricciosa: pom., mozz., prosciutto, funghi, carciofi, olive, acciughe, capperi e origano <i>Tomato sauce, cheese, baked ham, mushrooms, artichokes, capers, anchovies, olives and oregano</i>	12,00
Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato sauce, cheese, spicy salami</i>	9,00
Tirolese: pomodoro, mozzarella, wurstel e speck <i>Tomato sauce, cheese, frankfurter and smoked bacon</i>	10,00
Valery: pomodoro, mozzarella, salsiccia e porcini <i>Tomato, cheese, sausage and Porcini mushrooms</i>	10,00

Le Pizze Classiche Bianche... – <i>The classic pizzas White</i>	euro
Ortolana: mozzarella e verdure alla griglia <i>Cheese and grilled vegetables</i>	11,00
Quattro formaggi: formaggi misti <i>Mix of cheese</i>	12,00
Borgo: mozzarella, salsiccia, funghi champignon e rucola <i>Cheese, sausage, Champignon mushrooms and rocket salad</i>	12,00
Briosa: mozzarella, Brie e zucchine alla griglia <i>Mozzarella cheese, Brie cheese and grilled zucchini</i>	10,00
Angelina: mozzarella, cipolla rossa e salsiccia <i>Mozzarella cheese, onion and sausage</i>	9,50
Zola e Speck: mozzarella, Gorgonzola e speck <i>Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese and smoked bacon</i>	10,00
Porcini: mozzarella, porcini e scaglie di grana <i>Mozzarella cheese, porcini mushrooms and parmesan</i>	12,00
Scossa: mozzarella, salsiccia, salame piccante e carciofi <i>Mozzarella cheese, sausage, spicy salami and artichokes</i>	12,00

Le Pizze Speciali... – <i>The special Pizzas</i>	euro
B & B: pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella and basil</i>	12,00
Tronchetto: pizza arrotolata con mozzarella, crudo, rucola e grana a scaglie <i>Rolled pizza with mozzarella cheese, raw ham, rocket salad and parmesan "stuffed pizza"</i>	15,00
Calzone classico: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto <i>Tomato sauce, mozzarella and coke ham "stuffed pizza"</i>	11,00
Sfilatino: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, coke ham, spicy salami "stuffed pizza"</i>	13,00
Inferno: pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle rosse e salame piccante <i>Tomato sauce, cheese, gorgonzola cheese, red onions and spicy salami</i>	15,00
Caprese: pomodoro, mozzarella di Bufala, crudo, rucola grana a scaglie <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, raw ham, rocket salad and parmesan</i>	15,00
Valtellina: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana <i>Tomato sauce, cheese, dried beef, rocket salad and parmesan</i>	16,00
Zio Mario: Pomodoro, mozzarella di Bufala, speck e porcini <i>Tomato sauce, Buffalo mozzarella, smoked bacon and Porcini mushrooms</i>	12,00

Dolci e Golosità – <i>Sweets and Treats</i>	euro
Profitterol al cioccolato	7,00
<i>Profiteroles in chocolate cream</i>	
Tiramisù dello Chef	7,00
<i>Chef's Tiramisù</i>	
Crema Catalana Flambè	7,00
<i>Flambè Catalan Cream</i>	
Crostatina alla frutta	7,00
<i>Fresh fruit tarte</i>	
Panna cotta al cioccolato	7,00
<i>Panna cotta with chocolate cream</i>	
Panna cotta alle fragole	7,00
<i>Panna cotta with strawberries</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	8,00
<i>Panna cotta with wild berries</i>	
Coppa mascarpone, cioccolato e amaretto	7,00
<i>Mascarpone cup with chocolate and amaretto</i>	
Sorbetto al limone	7,00
<i>Lemon shorbet</i>	
Fragole / ananas / frutti di bosco con gelato alla crema	8,00
<i>Strawberries / pineapple / wild berries with vanilla ice cream</i>	
Dolci di Pasticceria artigianale	da 6,00 a 9,00
<i>Home made desserts</i>	

Bevande... – <i>Drinks</i>	euro
Coca Cola - Fanta - Sprite - Ice Lemon Tea	4,00
Succhi di frutta arancia, mela / <i>Fresh juice by bottle, orange, apple</i>	4,00
Birra alla Spina Piccola 20 cl / <i>small draft beer</i>	4,00
Birra alla Spina Media 40 cl / <i>medium draft beer</i>	7,00
Calice di vino / <i>Wine by glass</i>	7,00
Cocktails / <i>Long drinks</i>	10,00
Acqua gas. - nat. / <i>water still - spark**</i>	3,50
Caffè / Cappuccino / Tea	3,00/4,00/4,00
Liquori Nazionali	5,00
Liquori Esteri invecchiati	8,00/15,00
Coperto / <i>Cover Charge</i>	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

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine / **Some products may be frozen to the origin*
È possibile richiedere alla cassa il menù con gli allergeni / *You can apply to your menù with allergen*



OPEN 7 ON 7
CUCINA NO STOP
12.00 AM - 01.00 AM

Milano - Via Madonnina, 27
Tel. 02 86461186

www.tavernadelbergoantico.it

Wi-Fi™ SSID: Vodafonetavernadelborgoantico
PASSWORD: Samuelevalerioborgoantico76



Per Cominciare… Dal Salumiere – <i>Land and Sea Appetizers</i>	<i>euro</i>
Antipastone del Borgo Antico suggerito per 2 persone	30,00
<i>Borgo Antico Appetizers suggested for 2</i>	
Culaccia di Zibello con melone	16,00
<i>Culatello raw ham with melon</i>	
Prosciutto di Parma con Pecorino Sardo	14,00
<i>Parma raw ham with Pecorino cheese</i>	
Gran Rustico di Salumi all’Italiana	15,00
<i>Our selection of ham and Italian salami</i>	
Focaccia “Tropea”: cipolla rossa, pomodorini ciliegia, grana e origano	9,00
<i>Focaccia Tropea: red onions, small tomatoes, parmesan and origan</i>	
Schiacciatina con olio E.V.O.	5,00
<i>Plein focaccia with extra virgin olive oil</i>	
Vitello tonnato con Capperi di Pantelleria	14,00
<i>Veal in tuna sauce with capers</i>	
Bresaola della Valtellina con caprino e mela verde	14,00
<i>Bresaola of Valtellina with cheese and green apple</i>	

Gli Sfiziosi… – *The Delicious…*

Insalata di mare tiepida con verdure*	14,00
<i>Sea salad with vegetables</i>	
La Burrata d’Andria con olio E.V.O.	14,00
<i>The Fresh Burrata cheese with oil from the firts pressing</i>	
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini Pachino e grana	16,00
<i>Beef Carpaccio with rocket salad and parmesan</i>	
Bruschetta con pomodorini e basilico (quattro pezzi)	8,00
<i>Bruschetta with small tomatoes and basil (four slices)</i>	
Caprese con Mozzarella di Bufala e pomodorini Pachino	15,00
<i>Caprese with Buffalo mozzarella and Cherry tomatoes</i>	
Verticale di formaggi freschi e stagionati con le sue confetture	15,00
<i>Mixed Italian cheese served with mix jam</i>	
Cocktail di gamberetti in salsa rosa*	12,00
<i>Tropical Shirimp cocktail</i>	
Salmone marinato su letto di misticanza e arancia	16,00
<i>Marinated salmon</i>	
Focaccia Burrosa: Burrata d’Andria, pomodorini e rucola	14,00
<i>Focaccia with fresh Burrata, cherry tomatoes and rocket salad</i>	

I risotti e Le Minestre – *Rice and our soups*

Risotto del Borgo: fiori di zucca e crescita	14,00
<i>Risotto with zucchini flowers and crescita cheese</i>	
Risotto alla Milanese	13,00
<i>Risotto in Milanese Style (saffron, butter and parmesan)</i>	
Risotto ai Funghi Porcini	13,00
<i>Risotto with Porcini mushrooms</i>	
Vellutata di piselli e basilico	10,00
<i>Cream of peas and basil</i>	
Minestrone di Verdure	10,00
<i>Vegetable Soup</i>	

Acqua e Farina… – Le Paste Fresche… - <i>Home Made Pastas</i>	<i>euro</i>
Pappardelle ai funghi Porcini e pomodorini	13,00
<i>Noodles with Porcini mushrooms and cherry tomatoes</i>	
Gnocchi di patate al pesto Genovese	9,00
<i>Potato dumpling with pesto Genovese (green basil sauce)</i>	
Lasagne in scodella alla Bolognese	12,00
<i>Lasagne in Bolognese style (beef meat tomato sauce)</i>	
Spaghetti Chitarra ai frutti di mare	16,00
<i>Home made Spaghetti with seafood</i>	
Tagliatelle alla Bolognese	12,00
<i>Tagliatelle in Bolognese style (beef meat tomato sauce)</i>	
Cappello del prete con spada, zucchine, olive e pomodorini	14,00
<i>Vegeterian ravioli with sword, zucchini, olives and cherry tomatoes</i>	
Cannelloni ripieni con panna, prosciutto e piselli	13,00
<i>Cannelloni stuffed with cream, ham and peas</i>	
Ravioli dello Chef : con pomodorino fresco e Basilico	12,00
<i>Ravioli with fresh tomatoes and basil</i>	

Le Classiche… – *The Classic Pastas*

Spago aglio, olio, peperoncino, trito di acciughe e olive taggiasche	13,00
<i>Fresh Spaghetti oil, garlic, hot spicy with olive and cream of anchovies</i>	
Penne all’Arrabbiata	10,00
<i>Penne in hot spicy sauce</i>	
Paccheri alla Norma (melanzane, pomodoro e ricotta salata)	12,00
<i>Big Macaroni alla Norma: eggplant, tomatoes and ricotta cheese</i>	
Penne con code di gamberi, asparagi e pomodorini	14,00
<i>Penne with shrimp tails, asparagus and fresh tomatoes</i>	

I Secondi Piatti… Dalla Brace – *The Grill Meats*

Filetto di Scottona Piemontese alla griglia gr.200	25,00
<i>Grilled Beef fillet gr.200</i>	
Bisteccone alla Fiorentina servita con verdure alla griglia e rosti gr 1200	<small>min.x2</small> Prezzo per Pers. 27,00
<i>T-Bone Fiorentina served with grilled vegetables and potatoes gr1200</i>	<small>min.x2 price for Person</small>
Costata di Manzo con patate al forno gr.250	22,00
<i>Sirloin steak with potatos gr.250</i>	
Galletto ruspante alla Griglia	16,00
<i>Grilled roast chicken</i>	
Hamburger di carne scelta con patatine e insalata primizia gr.180	13,00
<i>Beef Hamburger with potato chips and salad gr.180</i>	

Sul Fuoco… – *On the Fire*

Pescespada alla griglia con tricolore di verdure*	17,00
<i>Grilled sword fish with mix of vegetables</i>	
Tentacoli di polpo su letto di rucola e riduzione al balsamico*	18,00
<i>Octopus tentacles with rocket salad and balsamic cream</i>	
Tagliata di Manzo tricolore: rucola, grana e pomodorini	19,00
<i>Sliced beef with rocket salad, parmesan and small tomatoes</i>	
Filetto al pepe verde	25,00
<i>Beef fillet with green pepper</i>	
Filetto di Branzino con pomodorini, capperi e olive*	19,00
<i>Sea bass with fresh tomatoes, capers and olives</i>	

Non dimentichiamo la tradizione… – <i>Traditional Plates</i>	<i>euro</i>
Costoletta di vitello alla Milanese “Orecchio di Elefante” con rucola e pomodorini	27,00
<i>Veal breaded Cutlet Milanese “Old Milan” with rocket salad and cherry tomatoes</i>	
Ossobuco di Vitello con polenta	20,00
<i>Veal marrowbone with polenta</i>	
Ossobuco di Vitello con risotto alla Milanese	27,00
<i>Marrowbone with Risotto in Milanese Style</i>	
Stinco al forno con polenta	16,00
<i>Roasted shank with polenta</i>	
Bis di polenta con Gorgonzola e funghi Porcini	13,00
<i>Polenta with Gorgonzola cheese and Porcini mushrooms</i>	
Scaloppine di Vitello al Limone con purea di patate	18,00
<i>Escalope of veal with lemon with mashed potatoes</i>	

Le Maxi Insalate – *Maxi Salads*

Mediterranea: insalata verde, pomodori, finocchi, olive, capperi, mozz., origano	12,00
<i>Mediterranea: green salad, tomatoes, fennel, olives, capers, mozzarella and origan</i>	
Delicata: insalata verde, pollo, pomodorini, zucchine e melanzane alla griglia, salsa ceasar	12,00
<i>Delicata: green salad, chicken, tomatoes, grilled zucchini and egg-plant, salsa ceasar</i>	
Provenzale: Insalata mista, olive, gamberetti, tonno e salmone	12,00
<i>Provenzale: mixed salad, olives, shrimps, tuna and salmon</i>	
Bufalina: insalata mista, pomodorini, bresaola e mozzarella di Bufala	12,00
<i>Bufalina: lettuce and rocket salad, tomatoes, dried beef and buffalo mozzarella</i>	
Greca: insalata verde, pomodorini, cipolle, olive, Feta e origano	12,00
<i>Greca: green salad, tomatoes, onions, olives, Feta cheese and origan</i>	

I contorni – *Side dishes*

Patatine fritte *	5,00
<i>French fries</i>	
Rosti di patate al forno*	6,00
<i>Baked Swiss potatoes</i>	
Insalata mista di stagione	5,00
<i>Mixed season salad</i>	
Pomodorini rucola e cipolla rossa	6,00
<i>Tomatoes, rocket salad and red onion</i>	
Verdure grigliate	7,00
<i>Grilled vegetables</i>	
Spinaci aglio, olio e peperoncino*	5,00
<i>Spinach with garlic, oil and chilly pepper</i>	
Patate al forno	6,00
<i>Baked Jack potato</i>	
Purea di patate	5,00
<i>Mashed potatoes</i>	
Tris verdure al vapore	5,00
<i>Steamed mixed vegetables</i>	