

BORGO ANTICO

APERITIVI PASTA VINI

DOLCI

CANNOLI SICILIANI 10
sweet lemon ricotta filled pastry shells

COPPETTA 11
fior di latte, strawberry rhubarb compote, pistachio crumble, lemon cream

TIRAMISU CORRETTO 11
ladyfinger, mascarpone mousse, espresso, Frangelico

BORGO ANTICO GELATI & SORBETTI 5 | 10 | 20
house churned gelati, ice creams and sorbets | Chef's Choice Flight of Five Flavours for 20

AFFOGATO 8.5
fior di latte gelato with a shot of espresso

CAFFE

ESPRESSO 4.5

CAPPUCINO 5.5

LATTE MACHIATTO 5.5

COFFEE 4

TEA 4

CAFFE CORRETTO 11.5

AMMAZZACAFFE

AMARO MONTENEGRO 13
(Bologna, Italia)

AMARO AVERNA 13
Salvatore Averna (Sicilia, Italia)

AMARO HERBANEGRA 14
(Italia)

VECCHIO AMARO DEL CAPO 15
Caffo (Calabria, Italia)

CARDAMARO 14
Giovanni Bosca Tosti (Italia)

BUIESE GRAPPA DI PROSECCO 12
(Friuli-Venezia Giulia, Italia)

BORGO VECCHIO GRAPPA & MIELE 11
honey grappa liqueur (Trentino, Italia)

BUIESE FIOR DI PERA 10
pear grappa liqueur (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

LIMONCELLO 9
Il Tramonto (Italia)

SAMBUCA 8
Ramazotti (Italia)

BORGO'S ESPRESSO MARTINI 15

Frangelico, Absolut Vodka, espresso
– Make it an affogato! Add 1 scoop of vanilla gelato + 3 –

THE GODFATHER 12

amaretto, blended scotch whiskey

"Desserts are the punctuation marks of the meal" Chef Alex Guarnaschelli