

BORGO ANTICO

APERITIVI PASTA VINI

DOLCI

ZABAGLIONE CLASSICO 14

warm egg yolk & Marsala wine custard, seasonal berries

COPPETTA 12

fior di latte gelato, raspberry sauce, berry 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)

VARNELLI AMARO DELL'ERBORISTA 25

(Marche, 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