



BORGORUFA

SPA RESORT



SUNSET BAR

## CAFFETTERIA

ESPRESSO / Espresso	€ 3,50
DECAFFEINATO / Decaffeinated espresso	€ 3,50
CAFFÈ DOPPIO / Double coffee	€ 5,00
CAFFÈ AMERICANO / American coffee	€ 4,50
CAPPUCCINO / Cappuccino	€ 5,00
CAFFÈ SHAKERATO / Shaken coffee	€ 10,00
GINSENG / Ginseng coffee	€ 3,50
CAFFÈ D'ORZO / Barley coffee	€ 3,50
PUPILLO / Coffee cream	€ 5,00

## SOFT DRINKS

CHINOTTO BIOLOGICO / Chinotto	€ 8,00
THE AL LIMONE BIOLOGICO / Lemon tea	€ 8,00
THE ALLA PESCA BIOLOGICO / Peach tea	€ 8,00
CEDRATA BIOLOGICA / Cedrata	€ 8,00
COCA COLA	330 ml € 5,00
COCA COLA ZERO	330 ml € 5,00

## ACQUA

ACQUA PANNA / Still Water	500 ml € 3,00
SAN PELLEGRINO / Sparkling Water	500 ml € 3,00

## BIRRE

MORETTI ALLA SPINA / Moretti draft beer	400 ml € 7,00
---	---------------

### BIRRIFICIO FLEA GUALDO TADINO / Local Brewery

BIANCA LANCIA	330 ml € 8,00	750 ml € 15,00
COSTANZA ALE	330 ml € 8,00	750 ml € 15,00

### FABBRICA DELLA BIRRA DI PERUGIA / Local Brewery

GOLDEN ALE	330 ml € 8,00
CALIBRO 7 AMERICAN PALE	330 ml € 8,00
SUBURBIA IPA	330 ml € 8,00

DALLE 14:30 ALLE 19:00 / FROM 2:30PM TO 7:00PM

## SANDWICH

Toast al salmone affumicato con avocado e rucola  
Toast with smoked salmon, avocado and rocket 1 / 4 / 7 € 22,00

Club Sandwich: petto di tacchino, uova sode, bacon, insalata, pomodori, mozzarella e maionese  
Club Sandwich: grilled turkey breast, egg, bacon, lettuce, tomatoes, mozzarella and mayonnaise 1 / 3 / 7 € 25,00

Piadina artigianale con melanzane a filetto, stracciatella "Montecristo", valeriana pinoli tostati  
Artisan Piadina with julienned eggplant, "Montecristo" stracciatella cheese, lamb's lettuce, and toasted pine nuts 1 / 7 / 8 € 19,00

Piadina artigianale con mostarda di pere, prosciutto cotto affumicato, stracchino e rucola  
Piadina with pear mostarda, smoked cooked ham, stracchino cheese and rocket 1 / 7 € 19,00

## PIATTI FREDDI / COLD DISHES

Insalata "detox" estiva: cetrioli, pomodori, lattuga, cipolla rossa, ravanelli, fagiolini e semi di chia  
"Detox" summer salad with cucumbers, tomatoes, lettuce, red onion, radishes and chia seeds € 17,00

Insalata "Green" con avocado, songino, fagiolini, citronette al limone e semi di zucca  
"Green" salad with avocado, lamb's lettuce, green beans, lemon citronette and pumpkin seeds € 18,00

Insalata "Caesar" con petto di tacchino grigliato, lattuga e scaglie di Grana Padano  
"Caesar" salad with grilled turkey breast, lettuce and parmesan cheese shavings 1 / 3 / 4 / 7 / 10 € 20,00

Insalata "Niçoise" con misticanza, pomodori, uovo sodo, tonno in conserva "Tammaro", carciofini di Schito e petali di cipolla in agrodolce  
Niçoise Salad with mixed greens, tomatoes, hard-boiled egg, "Tammaro" preserved tuna, Schito baby artichokes and sweet-and-sour onion petals 3 / 4 / 12 € 23,00

Carpaccio di polpo del Mediterraneo con misticanza e gel d'agrumi  
Mediterranean Octopus Carpaccio with mixed greens and citrus gel 14 € 22,00

Insalata di pomodori antichi dell'agricola "Moretti" con mozzarella di bufala campana DOP  
Heirloom Tomato Salad from "Agricola Moretti" with Campania's buffalo mozzarella DOP 7 € 18,00

Farro perlato di "Poggio Aquilone" in salsa verde con baccalà confit, carote fondenti e patate  
Pearled Spelt from "Poggio Aquilone" in green sauce with confit cod, glazed carrots, and potatoes \* 1 / 3 / 4 / 12 € 21,00

## DESSERT

Tiramisu classico / Classic Tiramisu 3 / 7 € 12,00

Cheese cake basca con pesche caramellate  
Basque Cheesecake with caramelized peaches 7 € 12,00

Macedonia di frutta di stagione  
Seasonal fresh fruit salad € 11,00

Sorbetti e gelati fatti in casa, due gusti / Homemade ice cream and sorbets, two flavors 7 € 8,00

Anguria dell'"Agricola Moretti"  
Watermelon from "Moretti" farm € 7,00

### ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro / Cereal with gluten: wheat, barley, rye, oat, spelt - 2 Crostacei / Shellfish - 3 Uova e prodotti a base di uova / Eggs - 4 Pesce / Fish  
5 Arachidi e derivati / Peanuts - 6 Soia e derivati / Soy - 7 Latte e derivati / Milk and dairy  
8 Frutta secca a guscio / Dry fruit with shell - 9 Sedano / Celery - 10 Senape / Mustard  
11 Sesamo e derivati / Sesame - 12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfures  
13 Lupini / Lupins - 14 Molluschi e bivalve / Clams and mussels