
BORGO GIALLONARDO'S




Wine & Charme relais

Menu

Enjoy your
time with us

Goditi il tuo tempo con noi





Breakfast Menu

La colazione è servita a buffet con un'ampia selezione di prodotti dolci e salati.

Breakfast is served as a buffet with a wide selection of sweet and savory items.

Troverete:

Cereali, yogurt, salumi, formaggi, ricotta di pecora, marmellate fatte in casa, frutta fresca, verdure fresche e al forno, diverse varietà di pane, inclusa una selezione gluten free.

Nel buffet sono presenti anche proposte calde come uova strapazzate, uova sode, bacon e salsiccia siciliana.

Disponibili succhi, tra cui spremuta d'arancia fresca oltre ai succhi in bottiglia.

You will find:

Cereals, yogurt, cold cuts, cheeses, sheep ricotta, homemade jams, fresh fruit, fresh and baked vegetables, a variety of breads including gluten-free options.

Hot items are also available at the buffet, including scrambled eggs, boiled eggs, bacon and Sicilian sausage.

Juices are available, including fresh orange juice as well as bottled juices.

Preparazioni espresse / Made to order

- Omelette

Caffè e cappuccini sono serviti al tavolo.

Coffee and cappuccinos are served at the table.

Orario / Time

Dalle 8:30 alle 10:30

From 8:30 AM to 10:30 AM

Servizio in camera / Room Service

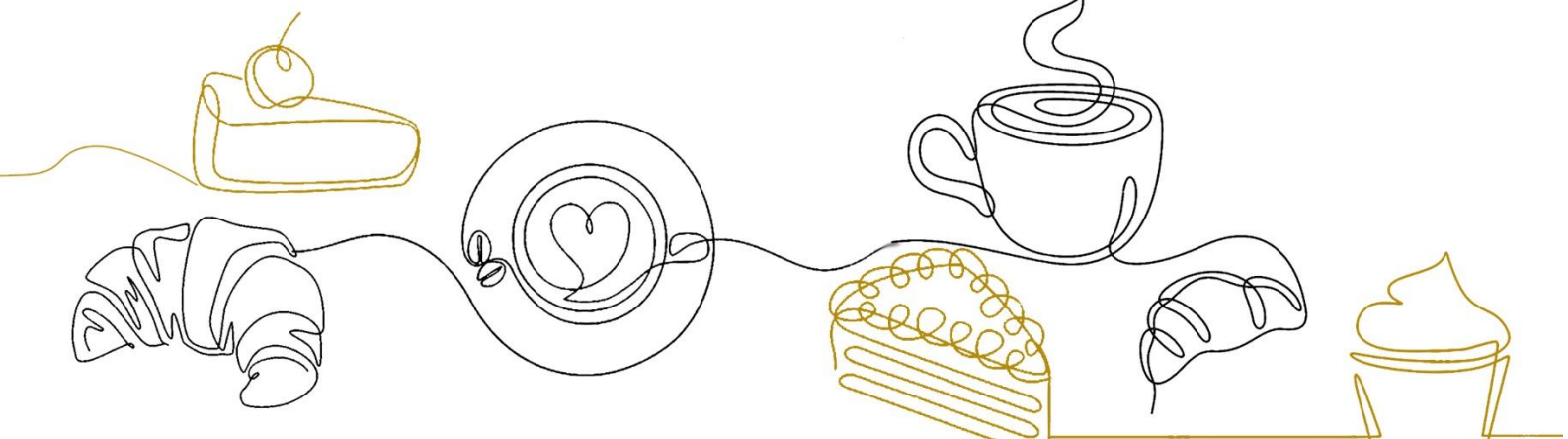
"Il Dolce Risveglio"

Disponibile su richiesta con supplemento di 5€ a persona.

Available on request with an extra charge of €5 per person.

Un modo speciale per iniziare la giornata, gustando la colazione comodamente in camera.

A special way to start your day, enjoying breakfast in the comfort of your room.



BORGO GIALLONARDO'S

Wine & Charme relais



PANINI E INSALATE / SANDWICHES & SALADS

Hamburger con patate del borgo – 14,00€

Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, formaggio, uovo, salsa, bacon e patate fritte.
Beef burger with tomato, lettuce, cheese, egg, sauce, bacon and fries.

Sandwich – 14,00€

Pane al latte, tonno, maionese, lattuga, cipolla.
Milk bread sandwich with tuna, mayonnaise, lettuce and onion.

Caprese – 12,00€

Pomodoro, mozzarella, basilico.
Tomato, mozzarella, basil.

Fritto Siciliano – 12,00€

Panelle, arancine, cazzilli.
Typical Sicilian fried mix: chickpea fritters, rice balls and potato croquettes.

Pane Cunzatu – 12,00€

Pane con pomodoro, cipolla, acciughe, olive nere e sgombro.
Traditional bread with tomato, onion, anchovies, black olives and mackerel.

Insalata mela verde e gamberetti – 16,00€

Gamberetti, mela verde, lattuga e mandorle croccanti. Condita con succo di limone.
Shrimp, green apple, lettuce and crunchy almonds, dressed with lemon juice.

Insalata ai sapori di Sicilia – 14,00€

Lattuga, finocchietto, capperi, olive, pomodoro e acciughe.
Lettuce, wild fennel, capers, olives, tomato and anchovies.

Dalle 12:30 alle 14:30

Per l'elenco degli allergeni, si prega di consultare il manuale HACCP per la cucina.
For the list of allergens, please refer to the HACCP manual available in the kitchen.



BORGO GIALLONARDO'S

Wine & Charme relais



PIATTI PRINCIPALI / MAIN COURSES

Tris di affumicati con yogurt greco al basilico – 16,00€

Salmone, tonno e pesce spada affumicati su letto di lattuga e radicchio, serviti con crema di yogurt greco al basilico.

Smoked salmon, tuna and swordfish on a bed of lettuce and radicchio, served with basil Greek yogurt cream.

Fusilli al pesto siciliano e straccetti di bresaola – 18,00€

Fusilli con pesto di pomodorini, mandorle e basilico, guarniti con bresaola.

Fusilli with Sicilian cherry tomato, almond and basil pesto, topped with bresaola.

Tagliatelle allo zafferano e gamberi profumate al limone – 18,00€

Tagliatelle all'uovo con zafferano, gamberi, limone, aglio, prezzemolo e vino bianco.

Egg tagliatelle with saffron, shrimp, lemon, garlic, parsley and white wine.

Trancio di pesce spada al vino bianco con insalata di stagione – 20,00€

Pesce spada con aglio, origano, farina e prezzemolo.

Swordfish steak cooked in white wine with garlic, oregano, flour and parsley, served with seasonal salad.

Caponatina siciliana su crostoni alle erbe – 14,00€

Melanzane, sedano, carote, cipolla, olive verdi, capperi, aglio, su crostoni di pane.

Sicilian caponata with eggplant, celery, carrots, onion, green olives, capers and garlic, served on toasted bread.

DESSERTS

Tagliata di frutta – 8,00€

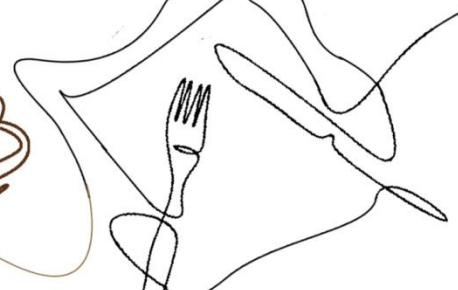
Fresh fruit platter.

Dessert del giorno – 8,00€

Dessert of the day.

Dalle 12:30 alle 14:30 - Per l'elenco degli allergeni, si prega di consultare il manuale HACCP per la cucina.

For the list of allergens, please refer to the HACCP manual available in the kitchen.



BORGO GIALLONARDO'S

Wine & Charme relais



WATER

Naturale e Frizzante

Still or sparkling water

Acqua 1 l. € 3,50

Acqua 0,5 l. € 2,00

SOFT DRINKS

Bibite in Lattina € 3,50

Crodino € 4,50

COFFEE

Espresso € 2,50

Americano € 3,00

Decaffeinato - Decaffeinated € 2,50

Orzo - Barley coffee € 3,00

Freddo shakerato - Shaked cold € 3,50

Cappuccino € 3,50

Caffe Latte - Coffee with milk € 3,50

Latte macchiato - Latté € 3,00

Latte - Milk € 2,50

Cioccolata calda - Hot Chocolate € 4,00

SNACK

Toast € 6,00

Cestino di Frutta - Fruit basket € 8,00

Tagliata di frutta - Sliced fruit € 8,00

Snack Salato - Salty snack € 2,50

FRUIT JUICES

Succo di frutta Vari 200ml € 3,50

Small juice 200ml

FRESH FRUIT JUICES

Spremuta d'arancia € 4,00

Orange Juice

TEA & HERBAL INFUSION

Classic tea € 3,00

fruit Selezione Infusi € 3,00

BEERS

Birra piccola € 4,00

Small beer

Birra Messina € 5,00

Small beer

BITTER & LIQUEURS

Averna € 7,00

Jagermeister € 7,00

Amari della casa € 7,00

Amari Siciliani € 7,00



BORGO GIALLONARDO'S

Wine & Charme relais



ALCOHOL FREE DRINKS

Virgin Colada ananas, batida de cocco	€ 9,00
Cindarella ananas, arancia, limone, soda	€ 9,00
Sunrise arancia, granatina, ginger beer	€ 9,00

COCKTAILS

Borgo Giallonardo tequila, succo di mirtilli ,lime, zucchero di canna, ginger beer	€ 12,00
Americano martini rosso, bitter campari, soda	€ 12,00
Daiquiri rum bianco, limone, zucchero	€ 12,00
Negroni gin, martini rosso, bitter campari	€ 12,00

Negroni sbagliato Prosecco, martini rosso, bitter Campari	€ 12,00
Aperol Spritz aperol, prosecco, soda	€ 10,00
Gin Vodka Tonic gin or vodka, acqua tonica	€ 12,00
Moscow Mule vodka, ginger beer, lime	€ 12,00
Piña Colada rum bianco, ananas, batida de cocco	€ 12,00
Tequila Sunrise tequila, arancia, granatina di ghiaccio	€ 12,00

APERITIF & VERMOUTH

Aperol	€ 7,00
Bitter Campari	€ 7,00
Martini rosso, bianco	€ 7,00



BORGO GIALLONARDO'S

Wine & Charme relais



BOLLICINE

Sparkling Wines

Satàri – CVA 75cl	€ 25,00
Charme dry – Firriato 75c	€ 30,00
Prosecco extra dry 75 cl	€30,00
Spumante Brut 75 cl	€ 40,00
Champagne Laurent-Perrier	€ 120.00

I NOSTRI VINI SERVITI AL TAVOLO

Our wines served at the table

Grillo 75 cl	€ 22,00
Nero D'avola 75 cl	€ 20,00
Syrah 75 cl	€ 20,00
Nocenero	€ 24,00
Calice vino	€ 8,00

Aperitivo del borgo

Scegli il tuo percorso tra terra, mare o vegetariano, accompagnato da un calice selezionato - min. 2 persone:

Vegetariano– verdure di stagione, formaggi locali e specialità siciliane con calice di vino 20€ p.p.

Mare (Tris di Affumicati)– selezione di affumicati di pesce con calice di bollicine 25€ p.p.

Contadino (Salumi & Formaggi) – salumi tipici e formaggi siciliani con calice di vino rosso 20€ p.p.

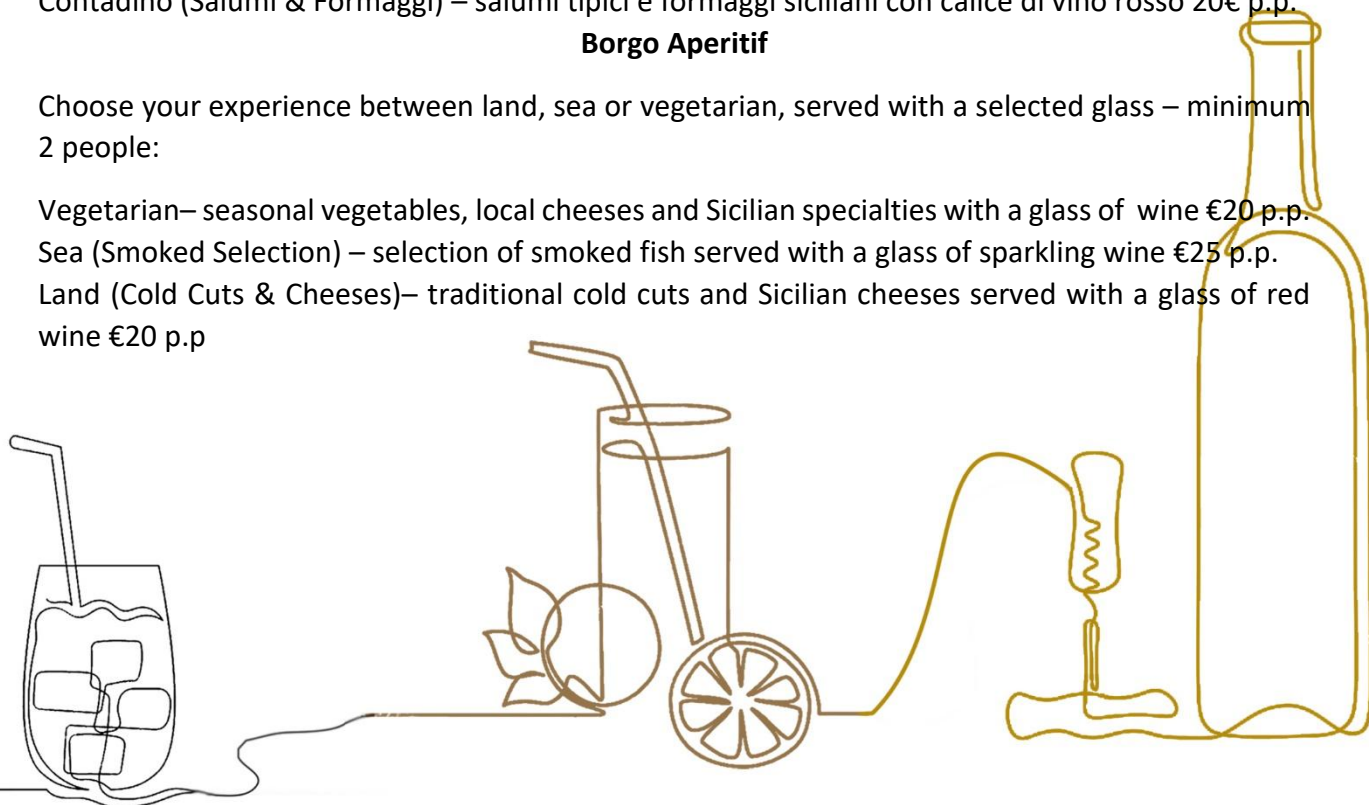
Borgo Aperitif

Choose your experience between land, sea or vegetarian, served with a selected glass – minimum 2 people:

Vegetarian– seasonal vegetables, local cheeses and Sicilian specialties with a glass of wine €20 p.p.

Sea (Smoked Selection) – selection of smoked fish served with a glass of sparkling wine €25 p.p.

Land (Cold Cuts & Cheeses)– traditional cold cuts and Sicilian cheeses served with a glass of red wine €20 p.p



BORGO GIALLONARDO'S

Wine & Charme relais



Ti proponiamo un menù della tradizione secondo le disponibilità delle materie prime trovate al mercato e alle produzioni dell'orto di Borgo Giallonardo. I menù del "Monsù" racchiudono l'essenza dei sapori e dei profumi della cucina siciliana tradizionale, marinara e contadina.

We offer you a traditional menu, agreed upon based on your preferences and according to the availability of primary resources found at the market and in Borgo Giallonardo's garden. The "Monsù"s menus contain the essence of flavours and tastes of the traditional maritime and rural sicilian cuisine.

Potrai scegliere da nostro menù alla carta diverse portate tra antipasti, primi e secondi
You can choose from our à la carte menu different courses including starters, first courses and second courses:

Una Portata – One course € 25,00

Due Portate – Two courses € 42,00

Tre Portate – Three courses € 55,00

START 19.30 - ULTIMO INGRESSO /LAST ENTRY 21.00

**Il tavolo in terrazza viene assegnato in ordine di prenotazione
the table on the terrace is assigned in order of reservation.**

**vino, acqua e bibite escluse
wine, water and soft drinks not included**

**“Cena con noi”
“Have dinner with us”**





Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponible il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

