



MENU

Borgo Padova 150 | Via Borgo Padova, 150

049 645 8522 | borgopadova150@gmail.com

PASTICCERIA

(Vedi registro allergeni)

Brioche - Brownies	€ 1,60
Brioche special (crema e frutta - papillon cioccolato - mela cannella)	€ 2,50
Maritozzo	€ 2,50
Veneziana	€ 2,00
Krapfen crema / marmellata	€ 1,70
Coda di aragosta con crema	€ 2,00
Pasticcino o brioche mignon	€ 1,30
Sfogliatella alla ricotta	€ 1,60
Pasticcino da tè	€ 0,90
Muffin mignon	€ 1,60
Macaron	€ 2,00
Millefoglie (porzione)	€ 4,50
Millefoglie (1/2 porzione)	€ 3,00
Mini torta Nuvola di Passione (lamponi crema)	€ 8,00
Mini crostata di fragole	€ 6,00
Monoporzione (vasetto frigo)	€ 5,00
Mousse monoporzion	€ 5,00
Porzione di dolce (crostata-plumcake-veneziana)	€ 3,00



CAFFETTERIA

(Vedi registro allergeni)

Caffè espresso	€ 1,30
Caffè macchiato (7)	€ 1,30
Caffè decaffeinato/ orzo (1)	€ 1,40
Caffè "Macchiato" (7)	€ 1,50
Caffè americano	€ 1,60
Caffè marocchino (7)	€ 1,80
Caffè deca-soia (6)	€ 1,50
Caffè al ginseng	€ 1,70
Caffè corretto (vedi etichette)	€ 2,30
Caffè doppio	€ 2,50
Caffè shakerato	€ 3,00
Caffè freddo	€ 3,00
Caffè con panna (7)	€ 2,30
Latte (7)	€ 1,30
Latte macchiato (7)	€ 2,30
Latte macchiato deca/orzo/soia (7-1-6)	€ 2,50
Caffè-latte (7)	€ 2,30
Cappuccino (7)	€ 1,60
Cappuccino al ginseng (7)	€ 2,00
Cappuccino al ginseng-soia (6)	€ 2,20
Cappuccino soia/deca/orzo (6-7-1)	€ 1,80
Caffè Borgo Padova (7)	€ 2,50
Tè, camomilla	€ 3,00
Infusi/ tisane	€ 3,80
Ciocolata in tazza (7)	€ 3,50
Ciocolata con panna (7)	€ 4,50
Ciocolata piccola (7)	€ 2,50
Ciocolata piccola con panna (7)	€ 3,50



BIBITE

Acqua minerale bicchiere (0.20L)	€ 0,70
Acqua minerale bottiglia PET (0,50L)	€ 1,50
Acqua minerale bottiglia vetro (0,50L)	€ 2,00
Acqua minerale bottiglia vetro (1L)	€ 3,00
Bibite (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,00
Bibite in lattina (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,00
Succhi di frutta (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,00
Spremuta di agrumi	€ 3,30
Estratti	€ 3,50





VINI BIANCHI

(BOLLICINA)

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Bio

Corvezzo 1955 Family Collection	calice	€ 4,00
	bottiglia	€ 20,00

Vino brillante con un elegante e persistente perlage. Al naso sentori di mela verde e fiori di acacia, con una delicata nota agrumata nel finale. Molto bilanciato in bocca, con una spiccata freschezza accompagnata da una sapidità setosa.

Prosecco Bio DOC Brut Millesimato

Corvezzo 1955 Family Collection	calice	€ 4,00
	bottiglia	€ 20,00

Perlage elegante e persistente.

Un Prosecco con intensi sentori di mela renetta e pera, seguiti da delicate note di fiori d'acacia. Il gusto asciutto e franco valorizza al massimo la tipicità del territorio, rappresentata da una freschezza equilibrata e piacevole.

Franciacorta DOCG Cuveè Alma Bellavista

bottiglia € 42,00

Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampi e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.



VINI BIANCHI

(FERMI)

Sauvignon Trevenezie IGT

Biologico	calice	€ 4,00
	bottiglia	€ 20,00

Sauvignon dal colore giallo paglierino, con un profilo olfattivo tipicamente varietale: salvia, peperone, ortica, foglia di pomodoro, bosso. Il sapore è lungo, con una nota fresca che gli conferisce semplicità di beva e richiama le note varietali percepite all'olfatto. Il retrogusto è persistente.

Traminer Trevenezie IGT

Biologico	calice	€ 4,00
	bottiglia	€ 20,00

Vino dal colore giallo paglierino dal profumo fragrante e intenso, con spiccate note di rosa. Fresco, di viva sapidità, aromatico e persistente, ben bilanciato. Il palato è coerente con l'olfatto nei ritorni floreali e fruttati.





APERITIVI

(Vedi etichetta bevande, anche per allergeni)

Analcolici in bottiglietta	€ 3,00
Bitter aperitivi	€ 3,50
Spritz (select- aperol- campari)	€ 4,00
Spritz Cynar o Zucca	€ 4,00
Prosecco (calice, classico o rosé)	€ 4,00
Moscato (calice)	€ 4,00
Borgio Padova (frutta di stagione, succo, prosecco)	€ 5,00

COCKTAILS/ LONGDRINKS

Americano (martini rosso, campari)	€ 5,00
Negroni (martini rosso, campari, gin)	€ 5,00
Hugo (St-Germain, prosecco, selz, menta, limone)	€ 5,00

SUPERALCOLICI

Prugna, sambuca	€ 4,00
Punch	€ 4,00
Grappa	€ 4,00
Grappa riserva	€ 5,00
Amari	€ 4,00
Whisky / Brandy	€ 5,00
Vodka, gin	€ 5,00
Rum	€ 5,00



I SALATI

(Vedi registro allergeni)

Tramezzini	€ 2,20
Brioche salate	€ 3,50
Toast	€ 4,00
Toast farciti	€ 4,50
Tostoni	€ 5,00
Tostoni farciti	€ 5,50
Taglieri fantasia dello chef x 2 pers. (salumi e/o formaggi)	€ 5,00
Taglieri fantasia dello chef x 4 pers. (salumi e/o formaggi)	€ 9,00
Panini e Piadine	€ 5,50
½ Piadina	€ 3,50
Focacce	€ 5,50
Girella salata	€ 2,50
Mini pizza	€ 2,50



Come evidenziato nel piano HACCP si è provveduto ad identificare le figure chiave nella gestione e comunicazione degli allergeni.

I responsabili della comunicazione con la clientela sono i signori:

BIZZOTTO KATIUSCIA

BIZZOTTO PIERLUIGI

Gli stessi potranno fornire anche informazioni in merito per aggiunte fuori lista. Si precisa che i sottoindicati prodotti (ed i loro derivati) sono in uso normalmente nel nostro locale:

CEREALI (1) contenenti glutine (grano, orzo, grano Khorasan- kamut)

CROSTACEI (2)

FRUTTA A GUSCIO (8,5) (noci, nocciole, mandorle, arachidi, pistacchi)

LATTE (7)

PESCE (4)

SEDANO (9)

SENAPE (10)

SOIA (6)

SOLFITI (14)

UOVA (3)

Ove i primi piatti fossero conditi con aggiunta di formaggio il prodotto usato è il GRANA PADANO (latte e uova 7,3);

ove le insalate o verdure in genere fossero condite con

ACETO (vino, mele o balsamico) vi sarà una fonte di

anidride solforosa/ solfiti (14); nelle centrifughe, anche se non

presente come ingrediente evidenziato, può trovarsi il SEDANO (9)

(per contaminazione ambientale) perché inserito in alcune ricette;

il pane e i prodotti da forno contenuti nel cestino portapane

contengono GLUTINE (1), SOIA (6), SESAMO (11).

Nel nostro locale le sostanze allergeniche sono trattate con la massima cura ed attenzione, ma la cross-contamination non sempre è perfettamente evitabile,

pertanto anche ove non inseriti in elenco ingredienti tali sostanze

POSSONO COMUNQUE ESSERE PRESENTI IN TUTTI I PRODOTTI.

Si informa anche che nelle nostre insalate di frutta o di verdura,

nelle macedonie, nelle centrifughe e nelle decorazioni di gelati o cocktails

possono esservi FRAGOLE, PESCHE, KIWI che pur rientrando

nell'allegato II del reg. 1169/11,

contengono allergeni ugualmente rischiosi.

L'allegato II del Regolamento UE 1169/2011 contiene la lista delle sostanze e dei prodotti che provocano allergie od intolleranze.

Tali prodotti sono identificabili nel nostro menù mediante il numero osto vicino all'alimento e che corrisponde allo specifico allergene o, per i prodotti confezionati, nell'etichetta posta dal produttore e visionabile su richiesta. Informazioni dettagliate sugli alimenti di nostra produzione sono reperibili nel registro degli ingredienti a disposizione sempre su richiesta.

- (1) Cerali contenenti glutine: grano, segale orzo, avena, farro, Khorasan (kamut)
- (2) Crostacei e prodotti alla base di crostacei.
- (3) Uova e prodotti a base di arachidi.
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- (8) Frutta secca a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano.
- (10) Senape e prodotti a base di senape.
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- (12) Lupini e prodotti a base di lupini.
- (13) Molluschi e prodotti a base di molluschi
- (14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l



GRAZIE

Borgo Padova 150 | Via Borgo Padova, 150

049 645 8522 | borgopadova150@gmail.com