



VERDESALVIA

pizza gourmet • formaggi spusé

**PIZZE GOURMET CON PASTA
A FERMENTAZIONE
NATURALE**

PIZZE

Impasto da 300g

Scegli l'impasto della tua pizza tra base pizza Verdesalvia o base pizza ligure. **+ 3,00€**

Verdesalvia **10,00 €**

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, pomodori freschi Pachino, salvia croccante.

Margherita **9,50 €**

Pasta a fermentazione naturale, salsa di pomodoro, fior di latte, basilico in foglie, olio extravergine di oliva.

Alle Stagioni **11,50 €**

Pasta a fermentazione naturale, salsa di pomodori, fior di latte, carciofi d'Albenga sottolio, funghi porcini, olive taggiasche, prosciutto cotto naturale.

Alle verdure dell'orto **11,50 €**

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, melanzane alla griglia, zucchine, pomodori freschi pachino, spinacino fresco.

Al tonno* fresco e cipolle di Tropea **14,50 €**

Pasta a fermentazione naturale, salsa di pomodori, fior di latte, cipolle di Tropea, olio extravergine di oliva e crudità di tonno.

Alle pere e gorgonzola DOP **13,50 €**

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, olio extravergine di oliva, gherigli di noci, crema di zola e carpaccio di pere.

Alle acciughe di Cantabrico e capperi di Pantelleria **14,50 €**

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, salsa di pomodori, filetti di acciughe di Cantabrico on olio di oliva, capperi di Pantelleria, basilico in foglie, origano essiccato, olio extravergine di oliva.

Alla bufala campana DOP **14,00 €**

Pasta a fermentazione naturale, pomodori freschi pachino, rucolina selvatica, olio extravergine di oliva, mozzarella di bufala campana.



Al pesto alla ligure

13,50 €

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, olive taggiasche, pinoli, scaglie di pecorino, gocce di pesto alla ligure.

Patate del Fucino e friarielli

14,00 €

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, pomodori pachino, friarielli, patate del Fucino, filacci di peperoncino, pomodori secchi, prosciutto cotto naturale, olio extravergine di oliva.

Alla burrata pugliese DOP

14,00 €

Pasta a fermentazione naturale, pomodori freschi pachino, rucolina selvatica, olio extravergine di oliva, stracci di burrata pugliese.

Alla pancetta piacentina e briciole di pane al carbone

15,00 €

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, pancetta piacentina, briciole di pane tostato, salse verde leggera, provola piccante.

Al culatello di Zibello e bufala campana DOP

15,50 €

Pasta a fermentazione naturale, olio extravergine di oliva, culatello, mozzarella i bufala campana.

Al salmone norvegese e stracciatella affumicata

15,50 €

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, stracciatella affumicata, salmone norvegese, carpacciodi zucchine marinate.

Al polpo* e pesto alla genovese

16,50 €

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, polpo, pinoli, olive taggiasche, pomodori freschi pachino, patate al vapore, stracciatella di burrata e pesto alla genovese.

Al tonno* nostrano e pistacchi di Bronte 15,50 €

Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, crudité di tonno Pinna Gialla, cipolle di Tropea caramellate, pistacchio di Bronte, gocce di salsa senapata.



PIZZATE E FOCACCE

Classica

15,50€

Crescenza, olio extravergine di oliva, passata di pomodori, origano essicato.

Verdesalvia

16,00€

Crescenza, olio extravergine di oliva, olive taggiasche, filetti di acciughe di Cantabrico in olio di oliva, salvia croccante.

Tipo Recco

14,50€

Crescenza, olio extravergine di oliva, sale.

Tipo Recco al culatello di Zibello e rucola 15,50€

Crescenza, olio extravergine di oliva, culatello, rucolina selvatica.

Tipo Recco alla mortadella al tartufo 16,00€

Crescenza, olio extravergine di oliva, mortadella al tartufo.

FARINATE

CON FARINA DI CECI

La Classica

15,00€

Farinata di ceci, olio extravergine di oliva.

Alle cipolle di Tropea

16,00€

Farinata di ceci, olio extravergine di oliva, cipolle di Tropea.

Ai carciofi d'Albenga

15,50€

Farinata di ceci, olio extravergine di oliva, carciofi d'Albenga, prezzemolo.

Allo zola

15,50€

Farinata di ceci, olio extravergine di oliva, zola



SFIZI

Accighe fritte con maionese al lime 9,00€

Flan di carciofi con crema di parmigiano 6,00€

Flan di spinaci con crema di parmigiano 6,00 €

Flan di porcini e patate 6,00€

Torte salate: 5,00€

Carciofi

Ricotta e spinaci

patate

Crudo e bufala 12,00€

Verdure cotte (erbette) 6,00€

Porzione di giardiniera 6,00€

HAMBURGER DI BUFALA

Con salmone norvegese 14,50€

Bun di bufala con salmone norvegese, maionese al lime, pomodoro ramato e semi di sesamo nero.

Con tartare di tonno* e lime 14,50€

Bun di bufala con tartare di tonno, pellicole di limone, pomodoro ramato e insalata riccia.

Con zucchine marinate 13,00€

Bun di bufala con zucchine marinate, pomodoro ramato, insalata riccia e pesto di olive.

Alla carne salada del Trentino 13,00€

Bun di bufala con pomodoro ramato, carpaccio di carne salada e maionese.



TARTARE

Tartare di Fassona 16,00€

Con burrata, cipolle di Tropea caramellate e fiore di cappero.

Tartare di salmone 16,00€

Con avocado, insalata riccia e pomodori pachino.

Tartare di tonno 16,00€

Con carpaccio al limone, gocce di salsa verde e insalata riccia.

CARPACCI

Roast beef al gusto rosa di Magatello 15,00€

Servito con patate al vapore, prezzemolo e salsa verde.

Carne salada trentina 15,00€

Con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, limone a spremere e giardiniera.

Bresaola IGP della Valtellina 15,00€

Con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, limone e giardiniera.



TAGLIERE DI SALUMI

Prosciutto crudo 24 mesi, **17,00€**
pancetta piacentina, culatello, coppa piacentina,
salame di Varzi, mortadella e giardiniera.

TAGLIERE DI FORMAGGI

Mattonella di capra, Goliardo, Castelmagno **17,00€**
Toma blu muschio, maccagno e frutta secca.

VELLUTATE

Le vellutate del giorno **12,00€**



BARATTOLI

Barattolo tipeido **12,50€**

Con torretta di melanzane, bufala campana, pomodori ramati e basilico in foglia

Barattolo **12,50€**

Con caprese con bufala campana, pomodori freschi pachino, basilico in foglia, origano, olio extravergine di oliva, sale.

Barattolo **14,00€**

Con insalata di polpo*, prezzemolo in foglia, patate, pomodori freschi pachino, olive taggiasche.

RISI IN BOWL

Riso venere **13,50€**

Con stracciatella pugliese DOP, pesto ligure, pomodori freschi pachino.

Riso venere **14,50€**

Con verdure dell'orto e salmone al vapore.

Riso venere **14,50€**

Con tentacoli di polpo*, bufala campana DOP, pesto ligure.

Riso venere **16,00€**

Con gamberetti vestiti con pancetta Piacentina, pachino e gocce di salsa verde.



INSALATE

Caesar salad

14,50€

Lattuga romana, crostini di pane, scaglie di parmigiano, petto di pollo croccante, dressing al succo di limone, senape dijon e pepe nero.

Al culatello di Zibello

13,50€

Culatello, formaggio di bufala campana, spinacino fresco e valeriana.

Al salmone norvegese naturale

14,50€

Salmone, spinacino fresco, valeriana, ricci di burro salato, limone a spremere e soffice focaccia.

Alle acciughe di Cantabrico e pistacchi di Bronte

14,00€

Acciughe, spiancino fresco, rucola, valeriana, pomodori pachino, polvere di pistacchio, formaggio con latte di vacca e bufala.

Alla bufala campana DOP

13,50€

Rucola, songino, spinacino fresco, bufala campana, pomodoro ramato, patè di olive taggiasche.

La greca a modo nostro

13,50€

Formaggio feta, pomodori freschi pachino, olive taggiasche, indivia belga, spinacino, valeriana, cetrioli e cipolle rosse.

Caesar salad Genovese

15,00€

Lattuga romana, crostini di pane, scaglie di parmigiano, acciughe fritte, dressing di pesto leggero alla genovese, pomodori pachino e olive taggiasche.



BOLLICINE

Foss. Marai prosecco DOCG extra dry 22,00€

Profumo di acacia e mela elegante armonizzato al palato.

**Prosecco Millesimato
extra dry Contarini 21,00€**

Prosecco del perlage fine e dal profumo ricco di agrumi di note vegetali. Lo spumante d'eccellenza per la tavola.

Spumante Rosè: Sebastian Provenza 21,00€

Colore rosa vivo con riflessi lievementi ramati. Profumo di pompelmo rosa e melograno. Gusto di fiori di pesco.

Metodo classico (chiedere al personale) 26,00€

Foss Marai Roos. 22,00€

Profumi di frutti di bosco.

ROSATI

Pfefferer Pink Rosè 18,00€

Colore rosa brillante, profumo intenso e floreale, note di fiori bianchi e frutta fresca.

Fresco, leggermente frizzante, gusto vivace.

Mjere Calò Rosato DOC (Puglia) 20,00€

Colore rosa tenue, fruttato con note di fragole, ciliegie e agrumi.

Fresco, equilibrato, piacevole acidità.



BIANCHI

Pfefferer Colterenzio

Traminer aromatico (Alto Adige) 18,00€

Colore giallo dorato, profumi intensi e complessi di fiori bianchi, frutta esotica e spezie.

Pieno, aromatico, piacevole dolcezza bilanciata da una fresca acidità.

Muller Thurgau Traminer (Alto Adige) 22,00€

Colore giallo paglierino, profumi freschi e fruttati, note di melaverde, pesca e fiori bianchi.

Leggero, fresco, piacevole acidità e leggera dolcezza.

Gewurztraminer (Alto Adige) 22,00€

Colore giallo dorato, profumi intensi e complessi di fiori bianchi, frutta esotica, spezie e agrumi.

Pieno, morbido, piacevole dolcezza bilanciata da una fresca acidità.

Lugana DOP. ora Perla del Garda 18,00€

Colore giallo paglierino, profumi freschi e fruttati, note di pesca, melaverde e fiori bianchi.

Morbido, rotondo, buona struttura e piacevole acidità.

Riesling Vanzini (Oltrepò Pavese) 18,00€

Colore giallo paglierino, profumi freschi e fruttati, con note di oesca, melaverde e agrumi.

Vivace, piacevole acidità e una sapore fruttato persistente.

Falanghina DOC. Alfabeto 18,00€

La Guardinese (Campania)

Colore giallo paglierino brillante, profumi freschi e floreali. Fresco, fruttato con una piacevole acidità e una leggera mineralità.

Pecorino Bio Presentosa (Marche) 19,00€

Colore giallo paglierino brillante, profumi intensi e complessi, note di frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi. Fresco, sapido, buona struttura e una piacevole acidità.



Foresti Vermentino (Liguria)

20,00€

Colore giallo paglierino, profumo intenso e sentori di erbe e fiori di campo.

ROSSI

Bonarda Vanzini (Oltrepò Pavese)

20,00€

Colore rubino intenso, profumi fruttati e floreali in bocca. Gusto fresco, fruttato e leggermente tannico.

Barbera Vanzini (Oltrepò Pavese)

20,00€

Colore rubino intenso, profumi di frutti rossi e spezie. Gusto morbido, equilibrato, leggermente acidulo con note di ciliegia e prugna.

Nebbiolo DOC.

20,00€

Cascina Chicco(Langhe)

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. intensi profumi di frutti rossi maturi, spezie e note floreali. Gusto strutturato e complesso.

Rosso Appassimento IGT Negrar (Veneto)18,00€

Colore rosso rubino, al naso frutto delle more, ciliegio e lampone, speziato con note di vaniglia e cannella.

Rosso Lagrein Tramin DOC.

20,00€

Colternezio (Alto Adige)

Colore rosso rubino intenso, riflessi violacei. Note di frutti di bosco, spezie e sentori erbacei. Gusto pieno, morbido, fruttato. Tannini delicati e poca acidità.

Primitivo (Puglia)

20,00€

Colore rosso intenso, profumi intensi di frutti rossi maturi e spezie. Gusto fruttato e morbido, tannini dolci e persistenti.



Negroamaro (Puglia) 20,00€

Colore rosso rubino intenso, profumi complessi di frutta rossa matura, spezie e note terrose. Gusto morbido, rotondo e pieno con piacevole acidità e tannini morbidi.

Frescobaldi (Tosana) 20,00€

Colore rosso brillante, profumi intensi di frutti rossi, ciliegie e spezie. Gusto fresco, fruttato leggermente tannico e con buona acidità.

Morellino di Scansano (Toscana) 20,00€

Colore rosso rubino, note di frutti neri e prugna. Gusto asciutto e intenso.

**Ronchedone,
Cà dei Frati (Lago di Garda)** 21,00€

Colore rubino intenso, profumi di frutti rossi e spezie e note di cioccolato. Gusto pieno, rotondo con tannini morbidi e una piacevole freschezza,

Vertigo di Livio Felluga (Veneto) 23,00€

Colore rosso rubino intenso, profumi fruttati floreali con note speziate.

La segreta DOC. Planeta (Sicilia) 21,00€

Colore rosso intenso, gusto fruttato con note speziate e tannini morbidi.

Sartori torre Penice (Ligure) 20,00€

Colore rosso rubino intenso e bouquet complesso di frutti rossi maturi, spezie e note floreali. Gusto morbido, equilibrato e piacevole persistenza.



BIRRE VERDESALVIA

Birra del Borgo Reale extra (Stile American Pale Ale)

6,00€

Una varietà della nostra “classica” Reale tutta giocata sul luppolo!

Diverse varietà vengono aggiunte tutte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose 3 volte superiore rispetto alla Reale. Il risultato è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso (pino ed incenso). Al primo sorso le papille gustative sono investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevole e persistente nota di mandarino.

Grado alc: 6,4%

Birra del Borgo Reale (Stile India Pale Ale)

6,00€

Un viaggio che inizia a Borgorese ma affonda le radici nella tradizione delle India Pale Ale inglesi. Il profumo dei luppoli aromatici americani è intenso, il colore è ambrato, le note agrumate, intense e pepate. Nella Reale lo stile inglese incontra quello italiano per dare vita a un gusto nuovo e avvolgente.

Grado alc: 6,4%

Birra del Borgo Maledetta (Stile Belgian Ale)

6,00€

Nasce dall'incontro tra cultura brassicola belga e anglosassone ma è una birra assolutamente sperimentale. Il lievito selvatico viene “cacciato” sui Monti della Duchessa e addomesticato per creare un nuovo ceppo specifico del territorio.

Fascinosa, intensa, mielata, è l'esempio concreto di come reinventare uno stile per creare qualcosa di nuovo e ispirato al territorio.

Grado alc: 6,2%



Birra del borgo My Antonia 6,00€
(Stile Imperial Pilsner)

Il mondo della basse fermentazione viene qui rivoluzionato e diventa mad in Borgorese. L'incontro tra luppoli europei e luppoli americani è esplosivo ma equilibrato. Lo stile Pils si rinnova e diventa più intenso e corposo. Una bionda "tosta" di cui vi innamorerete, proprio come la protagonista del romanzo di Willa Cather da cui prende il nome.
Grado alc: 7,5%

Birra del Borgo Lisa 6,00€
(Stile Lager)

Ripensiamo il mondo delle Lager tradizionali portando tutto il carattere e il fascino italiani. Il grano antico la rende morbida e intensa, la scorza d'arancia, ingredienti difficile da trovare in una lager qualsiasi, aggiunge freschezza e leggerezza. Dorata e non filtrata, elegante ma decisa, profumata di cereale e crosta di pane. Lisa pesca nella tradizione della bassa fermentazione per regalarvi una nuova, moderna esperienza di birra italiana.
Grado alc: 5%

Birra Verdesalvia P. 4,50€ G. 5,50€

Birra non filtrata/chiaro/rossa.

COCKTAIL

Negroni - Negroni sbagliato 6,00€

Spritz (Aperol - Campari) 6,00€

Americano 6,00€

Gin tonic Verdesalvia da 6,00€ a 10,00€

Analcolico Verdesalvia 6,00€



VINI DOLCI

Moscato Conte Vistarino bottiglia 20,00€

Colore rosa brillante, profumo intenso e floreale, note di fiori bianchi e frutta fresca.

Fresco, leggermente frizzante, gusto vivace.

Passito di pantelleria calice 5,50€ bottiglia 20,00€

Colore dorato intenso, aroma ricco di note di albicocca, miele e fiori bianchi. Gusto dolce, morbido e avvolgente

BEVANDE

Acqua Verdesalvia 75cl 2,50€

Stille, bolle.

Bibite 3,50€

Bibite presidio Slow Food Lurisia 3,80€

Chinotto, tonica, aranciata, gassosa.



Coperto

2,50€

I piatti contrassegnati (*) sono preparati con materia prima abbattuta e congelata all'origine secondo le norme vigenti.

Elenco degli allergeni presenti nel nostro menù: Latte, glutine, uova, arachidi, semi di sesamo, frutta secca, soia, sedano, senape, diossido di zolfo e solfiti espressi come anidride solforosa, lupini, molluschi, pesce, crostacei.

Gli ingredienti sopra indicati e i loro derivati sono presenti in misura diversa nel nostro menù. Indicazioni specifiche per ogni singolo piatto verranno fornite a richiesta dal nostro personale.

