Borgovecchio

dal 1978 ristorante

La carta

L'ESTATE 2026 E I PIATTI DI SEMPRE

Sapori estivi

La carta d'estate 2026: insalate, poke, i piatti freddi e la brace.

Insalata caprese di bufala 19.50
pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Insalata greca 20.50
insalata, feta, cetriolini, pomodoro, cipolla rossa, olive

Insalata dello chef 22.50
insalata, petto di pollo, pomodorini, scaglie di Grana

Poke di salmone 22.50
riso basmati, salmone, soia, mango, avocado, cherry, mais

Poke di pollo 21.50
riso basmati, pollo, soia, avocado, cherry, mango, mais

Poke di polipo 23.50
riso, polipo, soia, cherry, mango, mais e avocado

Prosciutto di Parma con melone 25.50

Spaghetti alla crudaiola 18.50
pomodoro fresco, basilico, aglio

Paccheri con crema di melanzane, bufala e prosciutto crudo 23.50

Insalata di polpo con patate e olive taggiasche 28.50

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di Grana 23.50

Roast-beef, salsa tartare e patatine 29.50

Vitello tonnato servito con patatine fritte 32.50

Orecchio di elefante di vitello con rucola, pomodorini e patatine fritte 43.50

Puntine alla brace con insalata di patate 29.50

Luganighetta alla griglia con patatine fritte 25.50

Galletto al cestello con patatine fritte 26.50

Focaccia estiva 20.50
mozzarella di bufala, pomodoro ramato, basilico

Focaccia crudo e burratina 22.50

Pizza estiva 35.50
pomodoro, mozzarella di bufala, pata negra

Nell'attesa

La salumeria nostrana e i formaggi delle nostre valli, accanto al tagliere iberico.

Salametto nostrano 9.00

Lardo pata negra 17.50

Prosciutto crudo 19.00

Tagliere misto 22.50
la salumeria nostrana e i formaggi delle nostre valli

Tagliere iberico 26.50

Di buon primo

Gnocchi fatti in casa, gli spaghetti della casa, 3 risotti.

Gnocchi fatti in casa al ragù bolognese 19.50

Spaghetti alla carbonara 19.50

Spaghetti Borgovecchio 18.50
pomodorini cherry, peperoncino, aglio e scaglie di Grana

Spaghetti alle vongole 19.50

Spaghetti ai frutti di mare 21.50

Risotto al Merlot e luganighetta 20.50

Risotto allo zafferano con porcini 20.50

Risotto alla pescatora 20.50

I grandi classici

La carne alla griglia, il cordon bleu, il pesce.

Petto di pollo marinato 25.50

Cordon bleu 350 g 29.50

Entrecôte café de Paris 38.50

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Grana 38.50

Tartare di manzo 160 g 28.50

Tartare di manzo 250 g 31.50

Picanha, minimo 2 persone ..... 38.00 a persona

Orata alla mediterranea 27.50

Gran frittura di pesce con verdura 32.50

Le pizze

Dal forno a legna. Impasto classico con farina 00 del Mulino di Maroggia, oppure ai 7 cereali con semi di sesamo e girasole: scegli tu.

Marinara 11.50
pomodoro, aglio, origano

Margherita 12.50
pomodoro, mozzarella, basilico

Napoli 13.00
pomodoro, mozzarella, acciughe

Romana 13.50
pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi

Prosciutto 16.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto

Calzone liscio 16.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Parmigiana 16.50
pomodoro, mozzarella, melanzane, Grana

Mascarpone e rucola 16.50
pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola

4 formaggi 17.00
pomodoro, mozzarella, zola, Grana, taleggio

Vegetariana 17.00
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Diavola 17.50
pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive

Sorrentina 17.50
pomodoro, mozzarella di bufala, cherry

4 stagioni 17.50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, olive, funghi

Prosciutto e funghi 17.50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Prosciutto e zola 17.50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, zola

Hawaiana 17.50
pomodoro, mozzarella, prosciutto e ananas

Capricciosa 18.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, olive, funghi, acciughe

Calzone farcito 18.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe

Tirolese 18.50
pomodoro, mozzarella, speck, zola

Fantasia 18.50
pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, Grana

Lusitana 18.50
mozzarella, olive, cherry, baccalà

Prosciutto crudo 19.00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Valtellina 19.50
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Grana

Oliveira 19.50
pomodoro, mozzarella, porcini, olive, luganiga

Borgovecchio 19.50
pomodoro, mozzarella, luganiga, formaggella, cipolla

Andalusia 27.50
base pomodoro, mozzarella di bufala, pata negra

I vini

La vinoteca comincia dal Merlot di Balerna e dai produttori del Mendrisiotto. Prezzi a bottiglia; il resto della cantina è sulla parete.

San Rocco, Merlot del Ticino DOC 34.–
Fumagalli, Balerna

Ronco d'Arzo, Ticino DOC 49.–
Fumagalli, Balerna

San Giorgio rosato, Merlot del Ticino DOC 32.–
Fumagalli, Balerna

Piccola vigna, Merlot del Ticino DOC 33.–
Ortelli, Corteglia

I trii pin, Ticino DOC 38.–
Ortelli, Corteglia

Gaio, Svizzera italiana IGT 36.–
Trapletti, Coldrerio

Colli del Mendrisiotto, Bianco del Ticino DOC 30.–
Mezzana, Coldrerio

Aurora, Bianco del Ticino DOC 50.–
Fumagalli, Balerna

Berlucchi 61 brut, Franciacorta DOCG 64.–
Berlucchi, Corte Franca

Bonnaire brut tradition, Champagne AOC 90.–
Maison Bonnaire

Prezzi in franchi svizzeri, IVA e servizio inclusi.
Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni. L'impasto ai 7 cereali può contenere tracce di soia, senape, lupino e latte.

Ristorante Borgovecchio
Via Antonio Monti 9, 6828 Balerna · 091 682 81 81 · ristoranteborgovecchio.com