



Corso de Gasperi, 73 - 10098, Rivoli (TO)

Aperti 365 giorni l'anno, 7 giorni su 7, pranzo e cena.

*Lun - Dom Pranzo **12:00 - 14:30***

*Lun - Dom Cena **19:00 - 23:00***

Coperto € 2

011 9561493

WWW.ELBORNRIVOLI.COM



PIZZE



PIZZA PREMIUM

GAUDI

Ottima con:
Birra Artigianale Smemorata 4,5%;
Vino Cava Rosè DO - LACRIMA BACCUS

Pomodoro

Pata Negra
stagionato 40 mesi

Burratina (120gr)
intera fuori cottura

€ 24,9



PIZZE SPECIALI EL BORN

EL BORN



Ottima con:

Birra Artigianale Weiss 4,5%;

Vino Roero Arneis DOCG- EL BORN

Pomodoro

Pesce fresco
saltato in padella

€ 14



PIZZE SPECIALI EL BORN

LA POLPO PIZZA

Ottima con:

Birra Artigianale Weiss 4,5%;

Vino Roero Arneis DOCG- EL BORN

Mozzarella fior di latte

Polpo spadellato*

Patate lesse

Pesto di basilico

€ 16



*questo prodotto potrebbe essere congelato

PIZZE SPECIALI EL BORN

MONTANARA

Ottima con:
Birra Artigianale Matto Di Collegno 8,3%;
Vino Cava Rosè DO - LACRIMA BACCUS

Mozzarella fior di latte

Lardo Monferrino alle erbe

Funghi champignon

Toma Maccagno
Piemonte

€ 12



PIZZE SPECIALI EL BORN

LA PIEMONTESE

Ottima con:

Birra Artigianale Italiana 6,3%;

Vino Cava Rosè DO - LACRIMA BACCUS

Mozzarella fior di latte

Carpaccio di filetto
a crudo

Porcini

Scaglie di grana

€ 18



PIZZE EL BORN

LA BIRICCHINA

Ottima con:

Birra Artigianale Italiana 6,3%;

Vino Cava Rosè DO - LACRIMA BACCUS

Pomodoro

Spianata calabra
piccante

Cipolla rossa

200 g bufala
campana fuori cottura

€ 9,8



EL RAVAL

Ottima con: *Birra Artigianale Matto Di Collegno* 8,3%;

Vino Cava Rosè DO - LACRIMA BACCUS

Pomodoro, acciughe Sciacca Sicilia,
funghi champignon, olive taggiasche,
200 g bufala campana **€ 9,2**

LA RAMBLA

Ottima con: *Birra Artigianale Italiana* 6,3%;

Vino Cava Rosè DO - LACRIMA BACCUS

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
tonno sott'olio, pomodorini secchi,
spianata calabra piccante **€ 10**

PORCA VACCA

Ottima con: *Birra Artigianale Italiana* 6,3%; *Prosecco*

Valdobbiadene Millesimato DOCG Dry - CASALINI

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, panna fresca,
gorgonzola dolce **€ 9,4**

FOCACCIA VULCANO

Pomodoro fresco, rucola, jamon
serrano, stracchino **€ 10**

PIZZE EL BORN

LA RIBERA 1 4 7

Ottima con:

Birra Artigianale Weiss 4,5%;

Vino Cava Rosè DO - LACRIMA BACCUS

Mozzarella fior di latte

Salmone affumicato

Stracchino

€ 12



LA CHICCA 1 7

Ottima con: *Birra Artigianale Matto Di Collegno 8,3%;*

Prosecco Valdobbiadene Millesimato DOCG Dry - CASALINI

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
salsiccia fresca, gorgonzola dolce,
cipolla **€ 9,2**

ME GUSTA 1 7

Ottima con: *Birra Artigianale Italica 6,3%;*

Vino Cava Rosè DO - LACRIMA BACCUS

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
jamon serrano **€ 11,8**

PIZZE CLASSICHE

INBUFALITA 1

Ottima con:
Birra Artigianale Rubino 5,5%;
Vino Roero Arneis DOCG- EL BORN

Pomodoro
Mozzarella fior
di latte
Bufala campana
€ 9



NAPOLI REBORN 1 4

Ottima con: Birra Artigianale Smemorata 4,5%;
Prosecco Valdobbiadene Millesimato DOCG Dry -CASALINI

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
acciughe di Sciacca, capperi € 8,5

SALSICCIA E FRIARIELLI 1 7 14

Ottima con: Birra Artigianale Smemorata 4,5%

Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca,
friarielli del Vesuvio € 8,7

MARGHERITA 1 7 € 7

Ottima con: Birra Artigianale Rubino 5,5%;
Vino Roero Arneis DOCG- EL BORN

4 FORMAGGI 1

Ottima con: Birra Artigianale Weiss 4,5%; Prosecco
Valdobbiadene Millesimato DOCG Dry - CASALINI

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
gorgonzola dolce, fontina, parmigiano
€ 8,2

CAPRICCIOSA 1 7 14

Ottima con: Birra Artigianale Smemorata 4,5%;
Prosecco Valdobbiadene Millesimato DOCG Dry -
CASALINI

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, funghi champignon,
olive taggiasche, carciofini, spianata
calabra piccante, würstel, basilico € 9

PIZZE FAI DA TE

Componi la tua pizza come preferisci!

BASE

Base Margherita € 7



€ 1



Aglione
Cipolla
Funghi champignon
Melanzane
Patatine
Peperoni
Pere
Radicchio
Rucola
Zucchine



Uovo



Gorgonzola dolce
Parmigiano



Würstel



Pesto di basilico



€ 1,5



Carciofini
Capperi
Friarielli del Vesuvio
Noci
Olive taggiasche
Pomodorini



Fontina
Mozzarella fior di latte
Panna
Provola
Scaglie parmigiano
Stracchino



Cotto
Lardo Monferrino alle erbe
'Nduja
Salsiccia fresca
Speck
Spianata calabra



Acciughe Sciacca Sicilia
Tonno



€ 2,5



Porcini



Bufala 80 gr



Crudo di Parma 24 mesi



€ 3



Burratina 150 gr



Serrano



€ 7



Pata Negra

CUCINA

ANTIPASTI

GNOCO FRITTO

con:

200 g di Bufala campana

Pata Negra 40 mesi

Olive verdi

€ 23



Battuta a coltello di filetto

Filetto di fassona, olio extravergine di oliva, sale, limone € 14

Carpaccio di manzo al gorgonzola

Carne di manzo, gorgonzola € 11

Gnocco Fritto

- con 200 g di Bufala campana, prosciutto crudo Parma 24 mesi, olive verdi € 11
- con 200 g di Bufala campana, jamon Serrano, olive verdi € 15

Gran tapas El Born

Assaggi di chorizo, jamon iberico, pescado, verduras € 13

Mix di crudo El Born

Carpaccio di manzo al gorgonzola, battuta a coltello di filetto € 17

ANTIPASTI















POLPO* EL BORN INTERO

minimo per 2 persone
(14,5 € a persona)

€ 29



Cozze

- alla Marinara: Aglio, prezzemolo, vino bianco € 11  
- alla Tarantina: Aglio, origano, pomodoro € 11   
- alla Diavola: Aglio, pomodoro, peperoncino, prezzemolo € 11   
- alla Genovese: pesto di basilico € 11   
- Gorgo e Whisky: Whisky e gorgonzola € 12   

Tris di antipasti

Polpette di gamberi e zucchine, polpo* barceloneta, insalata di seppie € 13

Seppie in insalata

Tagliata di seppie con sedano, scaglie di grana € 12

Insalata di mare El Born

Cozze, calamari, gamberi, vongole, olio, limone, prezzemolo € 13

Polpo Barceloneta

Polpo*, pomodoro, basilico, prezzemolo, aglio, olive taggiasche € 15

Insalata di polpo* e patate

€ 14

*questo prodotto potrebbe essere congelato



PRIMI

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA



Tagliolini

Pomodorini
freschi

Olio

Aglio

Aragosta

Vino bianco

€ 23



Agnolotti al sugo d'arrosto

Pasta con ripieno di carne e sugo
d'arrosto € 11

Tagliolini salsiccia e funghi

Tagliolini, funghi porcini, salsiccia,
olio, prezzemolo, aglio € 14

Spaghetti alle vongole

Spaghetti, olio, aglio, prezzemolo,
vongole € 13

Gnocchi freschi

Al pomodoro, al pesto o ai quattro
formaggi € 10

Ravioli con ripieno d'aragosta



Pomodorini freschi, basilico, ripieno
all'aragosta, uova di lompo € 13

Paccheri allo scoglio

Paccheri, pomodoro, aglio, anelli
e ciuffi di calamaro, seppioline,
gamberi, cozze € 14

PRIMI

CHITARRE IN CROSTA



minimo 2 persone
(17 € a persona)

Pasta fresca
alla chitarra

Pomodoro, Aglio

Anelli e ciuffi
di calamaro

Seppioline

Gamberi, Cozze

€ 34



Tagliolini El Born

Tagliolini, frutti di mare, bottarga di
muggine € 14

**Tagliolini al nero di seppia con
salmone**

Tagliolini, nero di seppia, salmone
affumicato € 15

SECONDI

GRAN FRITTURA DI PESCE



Anelli e ciuffi
di calamaro


Filetti di alici

Code di
mazzancolle*


Gamberone


€ 17




Frittura di calamari 
Anelli e ciuffi di calamaro € 14


Calamari alla griglia 
Anelli e ciuffi di calamaro € 14

Filetto di branzino al cartoccio 
con olive taggiasche, pomodorini e
patate al forno € 18

Grigliata di pesce 
Polpo*, branzino, salmone, calamaro,
gamberoni* € 18

**Milanese di filetto con patatine
fritte** 
€ 14

Tagliata di pollo 
Petto di pollo grigliato, rucola,
pomodorini, scaglie di parmigiano
€ 13

Filetto di fassona
• alla griglia € 22
• al pepe verde € 23 
• ai funghi porcini € 25

*questo prodotto potrebbe essere congelato

SECONDI

BLACK ANGUS



Sottofiletto di angus grigliato alle erbe

Patate al forno

€ 16



CONTORNI

Verdure miste in pastella € 5  
(zucchine, cavolfiori, carciofi)

Patate Bravas € 4,5  
Patate speziate alle erbe servite con salsa piccante

Patatine fritte € 4,5

Patate al forno € 4,5
Verdure grigliate € 4,5

*questo prodotto potrebbe essere congelato

SPECIALITA'

PAELLA DI PESCE



minimo 2 persone
(16 € a persona)






€ 32



SPECIALITA'

MENU' PAELLA

minimo 2 persone (28 € a persona)

- **Tris di tapas**     

insalata di seppie, polpette di zucchine e gamberi, polpo* barceloneta

- **Paella di pesce o mista** (carne e pesce)      

o **arroz negro** (nero di seppia)



- **Sangria o vino della casa** (250 ml) 

- **Dolce a scelta**

- **Caffè**

Paella di pesce

minimo 2 persone (16 € a persona)



Paella mista (carne e pesce)

minimo 2 persone (16 € a persona)



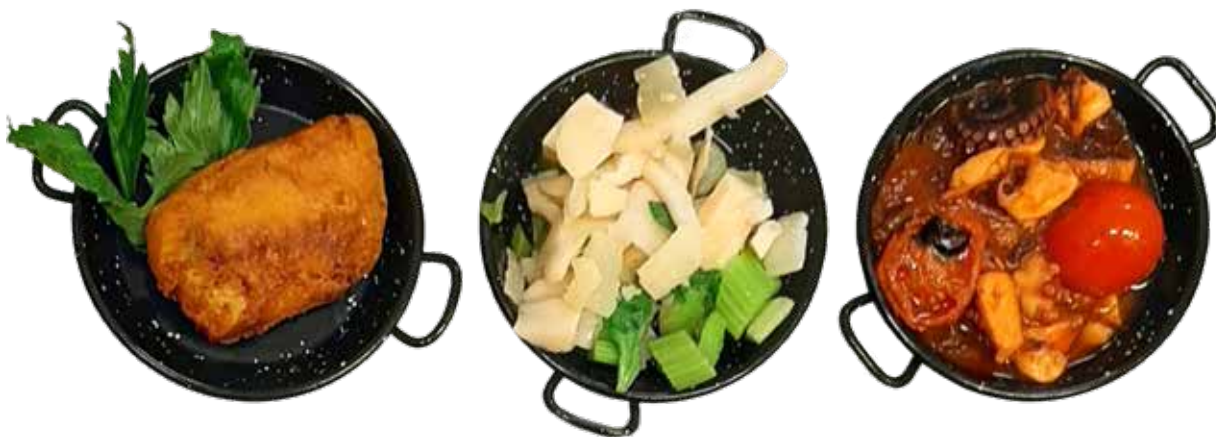
Arroz negro o paella nera

minimo 2 persone (16 € a persona)



Zuppa di pesce

minimo 2 persone (19 € a persona)



*questo prodotto potrebbe essere congelato

DOLCI E BEVANDE



DOLCI E BEVANDE

GNOCCHO FRITTO CON NUTELLA

€ 7



Bunet♦ € 5
Tiramisù♦ € 5
Panna cotta♦ € 5
Meringata € 5
Crema catalana♦ € 5
Cheesecake♦ € 5
Tarte Tatin♦ € 5
Profiteroles € 5
Torta della casa♦ € 5

Acqua naturale o frizzante
1/2 l € 1,5; 1 l € 2,5

Bibite in vetro 33 cl € 3,2

Vino bianco sfuso 1 l
Monvin Verd'Oro € 10

Vino rosso sfuso 1 l
Dolcetto/ Barbera € 10

Peroni Gran Riserva
alla spina 33 cl 5,2% Vol € 4,5

Peroni Cruda non pastorizzata
alla spina 33 cl 4,7% Vol € 3,5

Sangria con frutta fresca 1 l € 12

♦ Dolci di nostra produzione

LE BIRRE ARTIGIANALI E I VINI



Birra Artigianale Smemorata

33 cl 4,5% Vol € 5,5

Birra a bassa fermentazione, rifermentata in bottiglia, non filtrata e non pastorizzata. Colore giallo paglierino con schiuma pannosa e abbondante. Di facile beva, dal corpo esile ed equilibrato al palato.



Birra Artigianale Matto Di Collegno

33 cl 8,3% Vol € 5,5

Birra dal colore rosso ramato intenso, schiuma cremosa e persistente, aroma di frutti rossi, spezie e malto tostato. Corpo morbido ed esile, dolce al palato. La vellutata frizzantezza lascia spazio al finale maltato.



Birra Artigianale Italica

33 cl 6,3% Vol € 5,5

Birra dal colore ambrato chiaro, schiuma cremosa e persistente, aroma di frutta fresca, delicate note maltate con sfumature di caramello. Dal corpo morbido, al palato è rotonda ed equilibrata.



Birra Artigianale Rubino

33 cl 5,5% Vol € 5,5

Birra dal colore rosso rubino, schiuma cremosa e persistente. Aroma tropicale di frutti esotici e leggero malto tostato. Bilanciata al palato lascia un piacevole amaro di pompelmo. Moderata frizzantezza.



Birra Artigianale Vaiss

0,75 l 4,5% Vol € 11

Birra dal colore giallo paglierino, schiuma abbondante e persistente. Aroma fresco con note di chiodi di garofano, delicata banana e leggera vaniglia. Beverina ed equilibrata.



Roero Arneis
DOCG- EL
BORN € 14



Prosecco
Valdobbiadene
Millesimato DOCG
Dry - CASALINI € 19




Cava Rosè
DO - LACRIMA
BACCUS € 18


ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile Clientela che in alcuni piatti e bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti allergeni.


Elenco degli ingredienti considerati allergeni secondo l'allegato II della direttiva UE 1169/2011.

 ¹ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati


 ² Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati


 ³ Uova e prodotti a base di uova


 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 a guscio

 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



Corso de Gasperi, 73 - 10098, Rivoli (TO)

Aperti 365 giorni l'anno, 7 giorni su 7, pranzo e cena.

*Lun - Dom Pranzo **12:00 - 14:30***

*Lun - Dom Cena **19:00 - 23:00***

Coperto € 2

011 9561493

WWW.ELBORNRIVOLI.COM

