

# IL BORRO

## TUSCAN BISTRO

---



# OSTERIA del BORRO

Non proponiamo semplici piatti ma emozioni, convinti che ogni momento meriti sensazioni speciali, che qualunque istante possa divenire esperienza capace di coinvolgere i nostri sensi. Una filosofia lontana dalle etichette imposte e dalle ormai sorpassate limitazioni di spazio e tempo.





EXECUTIVE CHEF:  
ANDREA CAMPANI

+39 055 9772333  
OSTERIA@ILBORRO.IT  
WWW.OSTERIADELBORRO.COM






## ANTIPASTI

Affettati di maiale grigio del Casentino, sottoli biologici dell'azienda agricola Radici	13,00
 Selezione di formaggi affinati da Andrea De' Magi con miele bio de Il Borro	14,00
Manzo marinato, nocciole e spuma di caprino	15,00
<b>Per stuzzicare:</b>	
 Sformatino di pecorino, pere al rosmarino e baccelli	12,00
 Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe, salsa di yogurt e cipolla	12,00
 Sgombro in carpione e crema di spinaci	10,00
Millefoglie di pane croccante, lampredotto, salsa verde e cipolle sott'olio	12,00
Crostone di pane di Chiassaia, faraona e maionese al Parmigiano	14,00

## PRIMI


 Pasta di Gragnano IGP del Pastificio Gentile (15min.)	12,00
 Pasta e fagioli con pane al rosmarino	12,00
Gnocchi di ricotta e semola con crema di zucca al forno	14,00
Risotto con carciofi e lardo di maiale grigio del Casentino	12,00

## CONTORNI

 Insalata mista con carote e finocchi	5,00
 Fagioli zolfini dell'azienda agricola Radici cotti nel forno a legna	7,00
 Taccole in umido	5,00
 Verdure biologiche dell'Orto del Borro	7,00
 Pinzimonio bio dell'Orto del Borro	6,00

## SECONDI

### **Cotti nella brace o nel forno a legna:**

Controfiletto di manzo con patate alla cenere	18,00
Bistecca fiorentina di razza Chianina, patate e cipolle al forno	70,00 1,2 kg
Galletto marinato al limone e rosmarino con spinaci all'aglio	15,00
Polpo del mediterraneo con patate e olive	22,00
 Frittata di carciofi, insalata di campo e pomodori secchi	12,00
Branzino al forno con pomodoro, olive, capperi e taccole	20,00
Cinghiale toscano in dolce forte con polenta arrostita	17,00

## DOLCI BY CATERINA D'ANDREA

Cantuccini fatti in casa e Vin Santo	8,00
Crostata di cioccolato, pere e mandorle	7,00
Mousse di yogurt, cioccolato bianco e frutta fresca	7,00
Crème caramel	7,00
Tiramisù	7,00
Gelati e sorbetti	6,00
Cheesecake ai frutti di bosco	7,00

## SERVIZIO

Acqua Panna / San Pellegrino	3,00
Acqua Surgiva Naturale/Frizzante	3,00

Coperto e servizi inclusi

I prezzi sono espressi in euro

*Gentile cliente, a tutela della sua salute, la informiamo che nella nostra cucina si utilizzano alimenti contenenti allergeni. Non potendo escludere contaminazioni, la invitiamo a segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze.*