

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.IT

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

Pappa al pomodoro e verdure croccanti 12,00

Per stuzzicare:

 Insalata di zucchine marinate con burrata fresca 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


 Zuppa fredda di pomodoro cuore di bue, balsamico, verdure e pane croccante 12,00


 Gnocchi di ricotta e semola con peperoni e crema di burrata 14,00

 Risotto al pesto, melanzane grigliate e maggiorana 12,00

CONTORNI

 Insalata mista con carote e finocchi 5,00

 Fagioli zolfini dell'azienda agricola Radici cotti nel forno a legna 7,00

 Buglione di zucchine alla menta 5,00

 Verdure biologiche dell'Orto del Borro 7,00

 Pinimonio 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 porri, insalata di pomodoro, cipolle e cetrioli 12,00

Branzino al forno con pomodoro, olive, capperi e buglione di zucchine 20,00

Cheeseburger di maiale grigio del Casentino e peperonata 18,00

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

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.