

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 Radici 13,00

Selezione di pecorini affinati da Andrea De' Magi con miele bio de Il Borro 14,00

Manzo marinato, nocciole e spuma di caprino 15,00

Insalata di bollito di manzo, verdure croccanti e carciofi sottolio 14,00


Per stuzzicare:

 La ribollita 12,00


Insalata di cavoli, olio piccante e acciughe 12,00


Insalata di legumi, sarde al finocchio e basilico 10,00


Lingua lessa, salsa verde e fagioli zolfini 12,00

 Fonduta di formaggio e crostoni di polenta 12,00

PRIMI

 Cannoli ripieni di ricotta e porri, crema di fagioli e cipolle 12,00


 Tagliolini di farina integrale, cacio, pepe e tartufo 15,00

 Zuppa di legumi misti toscani 12,00

Pappardelle fatte in casa al ragù di grigio del Casentino 11,00

Risotto al cavolo nero e salsiccia "sambudello" 12,00

CONTORNI

 Insalata mista con carote e finocchi 5,00

 Fagioli cotti nel forno a legna 5,00

 Patate al rosmarino 5,00

 Taccole in umido 5,00

 Verdure bio dell'Orto del Borro 5,00

SECONDI

Cotti nella brace o nel forno a legna:

Controfiletto di manzo con patate alla cenere 18,00

Hamburger di carnatta di maiale grigio del Casentino e verdure 18,00

Bistecca fiorentina di razza Chianina, patate e cipolle al forno 70,00
1,2 kg

Baccalà rifatto nel pomodoro e patate 20,00

 Frittata di cipolle e rapi, insalata di campo 12,00

Branzino al forno con pomodoro, olive, capperi e taccole 20,00

Cinghiale toscano in dolceforte con polenta arrostita 17,00

DOLCI BY CATERINA D'ANDREA

Cantuccini fatti in casa e Vin Santo 8,00

Crème caramel 7,00

Crostata al cioccolato, pere e mandorle 7,00

Semifreddo ai cantucci 7,00

Tiramisù 7,00

Gelati e sorbetti 6,00

SERVIZIO

Acqua Panna 3,00

Acqua 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.