

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, crema di formaggio e tartufo	17,00
 Ribollita con le verdure dell'Orto del Borro	12,00
Per stuzzicare:	
 Frittata di cavolo nero, cipolle al forno e caprino	12,00
 Fonduta di formaggio, polenta frita e tartufo nero	14,00
 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
 Crema di finocchi al profumo di arancia	12,00
 Gnocchi di ricotta e semola con crema di zucca e cavolo nero fritto	14,00
Pappardelle al sugo di anatra	12,00

CONTORNI

 Insalata mista con carote e finocchi	5,00
 Fagioli zolfini dell'azienda agricola Le Radici cotti nel forno a legna	7,00
 Patate al sugo	5,00
 Verdure biologiche dell'Orto del Borro	7,00

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
Maiale del Casentino, indivia e mele	22,00
Polpo del Mediterraneo con patate al sugo	22,00
 Cavolfiore fritto, rifatto nel pomodoro	12,00
Branzino al forno con pomodoro, olive e capperi, finocchi al timo	20,00
Cinghiale in umido con polenta arrosto	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.