

IL BORRO

TUSCAN BISTRO



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.

We don't offer simple courses but emotion, sure that every moment deserves special sensation, that every instant could become an experience able to captivate our senses. A philosophy aloof from fixed tags as well as from space and time outdated limitations by now.



EXECUTIVE CHEF:
ANDREA CAMPANI

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

IL BORRO

TUSCAN BISTRO




ANTIPASTI | STARTERS


Affettati di maiale grigio del Casentino, sottoli biologici dell'azienda agricola Radici 15,00
Grey pork cold cuts from the Casentino area, organic vegetables preserved in oil from Radici farm


Selezione di formaggi affinati da Andrea De' Magi con miele bio de Il Borro 14,00
Cheese tasting selected by Andrea De' Magi with Il Borro organic honey

Manzo marinato, nocciole e spuma di caprino 15,00
Marinated beef, hazelnuts and goat cheese foam

Per stuzzicare/To whet the appetite:

 Burrata, zucchine croccanti, mandorle e pane sfoglia 14,00
Burrata, crispy zucchini, almonds and puff pastry bread

 Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe, salsa di yogurt e cipolla 12,00
Pumpkin flowers stuffed with ricotta and anchovies, yogurt sauce and onion

 Sgombro in carpione, insalata riccia, pinoli e cipolle caramellate 12,00
Soused mackerel with frisée salad, pine nuts and caramelised onions


Insalata di bollito con giardiniera biologica 14,00
Boiled beef salad with organic pickled vegetables

Insalata caprese con olive taggiasche 14,00
Caprese salad with Taggiasca olives

PRIMI | FIRST COURSES

 Pasta di Gragnano IGP del Pastificio Gentile con pomodoro e olive 14,00
Gragnano pasta from Gentile Pasta Factory with tomato and olives

 Pappa al pomodoro e verdure croccanti "Pappa al pomodoro" with crispy vegetables 12,00

 Gnocchi di ricotta, peperoni, basilico, crema di mozzarella 14,00
Ricotta dumplings, peppers, basil, mozzarella sauce

Pasta fatta in casa con ragù bianco di coniglio e dragoncello 14,00
Homemade pasta with rabbit ragu and tarragon

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.

Dear customer, to protect your health, we inform you that food of our kitchen contains allergenic ingredients. Since we can not rule out contamination, we invite you to advise our staff of possible allergy or intolerance.

SECONDI | MAIN COURSES


Cotti nella brace o nel forno a legna | Barbecued or baked in wood-fired oven meat:

Controfiletto di manzo con patate alla cenere 18,00
Beef sirloin with ash-roasted potatoes

Galletto marinato al limone e rosmarino con spinaci all'aglio 16,00
Lemon-rosemary marinated cockerel with garlic spinach

Bistecca fiorentina di bovino adulto, patate e cipolle al forno 70,00
 1,2 kg
T-bone steak, roasted potatoes and onions

Polpo del mediterraneo con patate ed olive 22,00
Mediterranean octopus with potatoes and olives


 Frittata di porri, insalata di campo e pomodori secchi 12,00
Leek omelette, wild salad and sun-dried tomatoes


Branzino al forno con pomodoro, olive, capperi e taccole 20,00
Baked sea-bass with tomato, olives, capers and snap peas

Hamburger di maiale grigio del Casentino con verdure alla griglia 17,00
Casentino grey pork hamburger with grilled vegetables


CONTORNI | SIDE DISHES

 Insalata mista con carote e finocchi 6,00
Mixed salad with carrots and fennels

 Fagioli zolfini dell'azienda agricola Le Radici cotti nel forno a legna 7,00
Zolfini beans from Radici farm baked in woodfired oven

 Buglione di zucchine al basilico 6,00
Zucchini with tomato and basil

 Verdure biologiche dell'Orto del Borro 7,00
Organic vegetables from Orto del Borro

 Pinzimonio bio dell'orto del borro 8,00
Raw vegetables from Orto del Borro dipped in olive oil with pepper and salt

DOLCI | DESSERTS BY CATERINA D'ANDREA

Cantuccini dei Fratelli Lunardi e Vin Santo Occhio di Pernice de Il Borro 10,00
Almond biscuits Cantucci from Lunardi bakery and Il Borro Vin Santo Occhio di Pernice

Biscotto al cioccolato con la mousse al cioccolato 7,00
Chocolate biscuit with chocolate mousse

Mousse di yogurt e frutta fresca 7,00
Yogurt mousse with fresh fruits

Tiramisù 7,00
Tiramisu

Gelati e sorbetti 6,00
Ice creams and fresh fruit sorbets