



IL BORRO

TUSCAN BISTRO



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.



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	15,00
	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
Per stuzzicare:		
	Burrata, zucchine croccanti, mandorle e pane sfoglia	14,00
	Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe, salsa di yogurt e cipolla	12,00
	Crostone con pomodoro e cipolle, alici marinate e pinoli	14,00
	Tartare di manzo, rucola, parmigiano e aceto balsamico	16,00
	Insalata caprese con olive taggiasche	14,00

PRIMI

	Pasta di Gragnano IGP del Pastificio Gentile con pomodoro e olive	14,00
	Pappa al pomodoro e verdure croccanti	12,00
	Gnocchi di ricotta, peperoni, basilico, crema di mozzarella*	14,00
	Pasta fatta in casa con ragù bianco di coniglio e dragoncello*	14,00

SECONDI

Dalla griglia:

	Controfiletto di manzo con patate alla cenere	18,00
	Galletto marinato al limone e rosmarino con spinaci all'aglio	16,00
	Bistecca fiorentina di bovino adulto, patate e cipolle al forno	70,00 1,2 kg
	Insalata di Polpo del mediterraneo con patate ed olive*	22,00
	Frittata di porri, insalata di campo e pomodori secchi	12,00
	Branzino al forno con pomodoro, olive e capperi, buglione di zucchine**	20,00
	Hamburger di maiale grigio del Casentino con verdure alla griglia*	18,00

CONTORNI

	Insalata mista con carote e finocchi	6,00
	Fagioli zolfini dell'azienda agricola Le Radici cotti nel forno a legna	7,00
	Buglione di zucchine al basilico	6,00
	Verdure biologiche dell'Orto del Borro	7,00
	Pinimonio bio dell'orto del borro	8,00

DOLCI DI CATERINA D'ANDREA

	Cantuccini dei Fratelli Lunardi e Vin Santo Occhio di Pernice de Il Borro	10,00
	Biscotto al cioccolato con mousse al cioccolato	7,00
	Mousse di Yogurt e frutti di bosco	7,00
	Tiramisù	7,00
	Gelati e sorbetti	6,00

VINI DE IL BORRO

Lamelle 2017	25,00	6,00
Pian di Nova 2015 BIO	25,00	6,00
Borragiano 2016 BIO	25,00	6,00
Polissena 2015 BIO	38,00	7,00
Petruna Sangiovese Anfora BIO 2016	55,00	
Il Borro 2014 Supertuscan	48,00	9,00
Il Borro 2014 MG Supertuscan	95,00	
Alessandro dal Borro 2012	260,00	25,00
Bolle di Borro 2012 Sangiovese Metodo Classico	55,00	10,00
Rosé del Borro 2016 BIO	25,00	7,00
Rosé del Borro 2016 MG BIO	50,00	

TABELLA ALLERGENI

	Cereali contenenti glutine o prodotti derivati
	Crostacei e prodotti a base di crostacei
	Uova e prodotti a base di uova
	Pesce e prodotti a base di pesce
	Arachidi e prodotti a base di arachidi
	Soia e prodotti a base di soia
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
	Frutta a guscio e i loro prodotti
	Sedano e prodotti a base di sedano
	Senape e prodotti a base di senape
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale
	Lupini e prodotti a base di lupini
	Molluschi e prodotti a base di molluschi

** Prodotto conforme alle prescrizioni del reg (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* I nostri prodotti durante le preparazioni possono essere soggetti a congelamento e/o abbattimento o acquistati surgelati qualora il prodotto fresco non sia reperibile