



# 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 Le 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
<b>Per stuzzicare:</b>		
	Burrata, peperoni alla brace e pane sfoglia	14,00
	Involentino di melanzane, mozzarella e coulis di pomodoro	12,00
	Crostone con cipolle caramellate e gota di maiale	14,00
	Tartare di manzo, porcini e parmigiano	16,00
	Spiedino di sgombro, crema di cavoli, insalata riccia e cipollotto*	14,00

## PRIMI

	Pasta di Gragnano IGP del Pastificio Gentile con pomodoro e olive	14,00
	Ribollita	12,00
	Risotto con porcini	14,00
	Pasta fatta in casa con ragù di cinghiale*	14,00

## SECONDI

### Dalla griglia:

	Controfiletto di manzo con patate profumate al rosmarino	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
	Moscardini in umido al pomodoro*	22,00
	Frittata di porri, insalata di campo e pomodori secchi	12,00
	Branzino al forno con pomodoro, olive, capperi e cavoli rifatti**	20,00
	Guancia all'uva con purè di patate*	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
	Patate profumate al rosmarino	6,00
	Verdure biologiche dell'Orto del Borro	7,00
	Cavoli rifatti	8,00

## DOLCI DI CATERINA D'ANDREA

	Cantuccini dei Fratelli Lunardi e Vin Santo Occhio di Pernice de Il Borro	10,00
	Torta caprese al cioccolato	7,00
	Crostata di mele	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/lit 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