

Francois Baucher

Elle mord à la grappe, aquaforte, 1750-80

Incisione raffigurante una donna seduta con un grappolo d'uva posato in grembo; l'abbraccia un uomo che le offre dell'uva da mangiare. L'autore Francois Baucher era solito raffigurare soggetti mitologici, sotto i quali in realtà celava rappresentazioni della società parigina ruotante attorno a Luigi XV, resa attraverso figurazioni eleganti e sensuali, scene luminose, colori chiari, forme avviluppate.

Engraving depicting a woman sitting with a bunch of grapes in her lap; a man embraces her offering some grapes to eat. The artist Francois Baucher used to paint mythological subjects to represent the Parisian society around Louis XV, through elegant and sensual figurations, bright scenes, clear colors and enmesh forms.



“

*Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri.
Wine is a sort of interior humour that for a moment renders beauty to the face of our thoughts.*

Henri de Régnier

”

I DOLCI



Sfoglia croccante, chantilly e gelée di
yogurt

*Crispy puff pastry, chantilly and
yogurt gelée*

15,00



Mousse al limone e lampone,
ganache al cioccolato bianco e
rosmarino

*Lemon and raspberry mousse, white
chocolate ganache and rosemary*

15,00



Spuma al mascarpone e Vin santo
Occhio di Pernice, Cantuccini e tuille
caramellata all'arancia

*Mascarpone foam and Vin Santo
Occhio di Pernice, almond biscuits
Cantucci and caramelized orange
flavored tuille*

15,00



RELAIS &
CHATEAUX

I DOLCI



Viaggio con il cioccolato
Journey with chocolate

15,00



Selezione di formaggi
Cheese selection

22,00



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Information about presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available turning to the staff.

VINI DOLCI



IL BORRO <i>San Giustino V.no</i>	Vin Santo Occhio di Pernice 2012 <i>Sangiovese (100%)</i>	€ 9,00	€ 50,00
AZIENDA AGRICOLA VANNELLI ALESSIO <i>Terranuova Bracciolini</i>	Vin Santo del Chianti 2004 <i>Trebbiano, Malvasia</i>		€ 75,00
BADIA A COLTIBUONO <i>Gaiole in Chianti</i>	Vin Santo del Chianti 2009 BIO <i>Sangiovese (100%)</i>		€ 65,00
MONTEMERCURIO <i>Montepulciano</i>	Vin Santo Montemercurio 1990 <i>Malvasia Bianca, Pulcinullo, Sangiovese, Trebbiano Toscano, Canaiolo Bianco</i>		€ 100,00
	Vin Santo Montemercurio 1986 <i>Malvasia Bianca, Pulcinullo, Sangiovese, Trebbiano Toscano, Canaiolo Bianco</i>		€ 120,00
FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO <i>Gaiole in Chianti</i>	Vin "San Giusto" 2007 BIO <i>Malvasia (90%), Trebbiano (10%)</i>	€ 12,00	€ 65,00
AVIGNONESI <i>Montepulciano</i>	Vin Santo Occhio di Pernice 2001 <i>Sangiovese (100%)</i>		€ 250,00

VINI DOLCI



ORNELLAIA <i>Bolgheri</i>	Ornus 2011 <i>Petit Manseng (100%)</i>	€ 65,00
LIVIO FELLUGA <i>Brazzano</i>	Picolit 2011 <i>Picolit (100%)</i>	€ 12,00 € 110,00
PIEROPAN <i>Veneto</i>	Recioto Di Soave Le Colombare 2012 <i>Garganega (100%)</i>	€ 8,00 € 55,00
MERONI <i>Veneto</i>	Recioto Della Valpolicella Classico 2015 <i>Corvina Veronese, Molinara, Rondinella</i>	€ 8,00 € 50,00
FRANZ HAAS <i>Trentino-Alto Adige</i>	Moscato Rosa 2015/2016 <i>Moscato Rosa (100%)</i>	€ 8,00 € 40,00
MANINCOR <i>Caldaro</i>	Le Petit 2016 <i>Petit Manseng (100%)</i>	€ 10,00 € 70,00
LVNAE <i>Liguria</i>	Sciachetrà Refursà 2009 <i>Bosco, Albarola, Vermentino</i>	€ 10,00 € 70,00
LA PIANA BIO <i>Isola di Capraia</i>	Aleatico Passito 2015 <i>Aleatico (100%)</i>	€ 8,00 € 40,00

VINI DOLCI



ANTINORI

Umbria

Muffato Della Sala 2014

€ 11,00 € 60,00

Sauvignon Blanc (60%), Grechetto (40%), Gewürztraminer, Riesling

Muffato Della Sala 2011

€ 80,00

Sauvignon Blanc (60%), Grechetto (40%), Gewürztraminer, Riesling

BARBERANI

Umbria

Muffato Calcaia 2014

€ 11,00 € 58,00

Trebbiano Procanico, Grechetto

Muffato Calcaia 2013

€ 70,00

Trebbiano Procanico, Grechetto

Aleatico 2013

€ 10,00 € 65,00

Aleatico (100%)

Moscato 2013

€ 10,00 € 65,00

Moscato (100%)

DI MAJO NORANTE

Molise

Moscato Del Molise Apianae 2013

€ 8,00 € 30,00

Moscato (100%)

HAUNER

Sicilia

Malvasia Delle Lipari 2013

€ 8,00 € 45,00

Malvasia Delle Lipari (95%), Corinto Nero (5%)

VINI DOLCI

MARCO DE BARTOLI

Sicilia

Marsala 10 anni

Zibibbo (100%)

€ 9,00

€ 70,00

Bukkuram Passito di Pantelleria 2013

Zibibbo (100%)

€ 9,00

€ 80,00

Tabella degli allergeni/*Allergens table*

-  Cereali contenenti glutine o prodotti derivati/*Cereals containing gluten or derived products*
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei/*Crustaceans and products based on crustaceans*
-  Uova e prodotti a base di uova/*Eggs and products based on eggs*
-  Pesce e prodotti a base di pesce/*Fish and products based on fish*
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi/*Peanuts and products based on peanuts*
-  Soia e prodotti a base di soia/*Soy and products based on soy*
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) /*Milk and products based on milk (lactose included)*
-  Frutta a guscio e i loro prodotti/*Fruit and shell and their products*
-  Sedano e prodotti a base di sedano/*Celery and products based on celery*
-  Senape e prodotti a base di senape/*Mustard and products based on mustard*
-  Semi di sesamo e i prodotti a base di semi di sesamo/*Sesame seeds and products based on sesame seeds*
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di so2 totale /*Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/lit in terms of total so2*
-  Lupini e prodotti a base di lupini/*Lupines and product based on lupines*
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi/*Molluscs and product based on molluscs*

OSTERIA del BORRO

“Nove persone su dieci amano il cioccolato,
la decima mente.”
John Tullius

Executive Chef:
ANDREA CAMPANI

Pastry chef:
CATERINA D'ANDREA

Frazione Borro, 52
52024 - San Giustino V.no

Tel: 055 97 72 333
Fax: 055 97 78 64
Email: osteria@ilborro.it