OSTERIA del BORRO

OSTERIA
del
BORRO

IL BORRO
TOSCANA

Un'autentica

Farm To Table Experience

in linea con la filosofia sostenibile del Borro contraddistingue da sempre i nostri ristoranti.
Il rispetto del territorio e della tradizione gastronomica toscana sono alla base della nostra cucina dove stagionalità e freschezza degli ingredienti sono gli elementi chiave dei nostri menu. Le materie prime, rigorosamente di origine toscana, vengono selezionate con cura per fare di ogni piatto un piccolo capolavoro.

I prodotti biologici del Borro hanno tutti una storia da raccontare, il nostro olio extra vergine prodotto da olive frante a sole 24 ore dalla raccolta, le uova delle nostre galline allevate a terra e nutrite con erbe cresciute spontaneamente, i grani antichi destinati alla produzione di cereali usati per le nostre farine e paste e per il sostentamento dei nostri animali, i genuini e variegati ortaggi provenienti dal nostro orto, il miele delle nostre operose api.

La nostra carta dei vini offre un'ampia selezione di etichette rappresentative sia di vitigni autoctoni che internazionali, comunque sempre espressione del nostro terroir e delle eccellenze toscane.
La sostenibilità resta un concetto cardine nella nostra produzione, ed i vini biologici del Borro si armonizzano perfettamente con ognuno dei nostri piatti.

An authentic

Farm To Table Experience

in line with Il Borro's sustainable philosophy. Our cuisine is conceived to fully respect the land and the Tuscan culinary tradition, with local, fresh and seasonal ingredients carefully selected to feature in the dishes from our menus.

All the organic products of il Borro have a story to tell: our extra virgin olive oil extracted on the estate within 24 hours from harvesting the olives, the eggs of our free-range hens, who are fed exclusively with spontaneously grown grass, the ancient grains used to produce cereals for our flours and pastas and to feed our animals, the wonderful range of genuine products coming from our vegetable garden and least but not last the delicious honey made from our own bees.

Our wine list includes a wide selection of labels, both from local and international vines, expression of our terroir and of the Tuscan excellencies.
Sustainability remains the key concept of our production, and the organic wines of Il Borro are a perfect match for each one of our dishes.

La celebrazione del decimo anniversario della cucina del Borro attraverso piatti tipici della tradizione toscana.
La nostra storia, la nostra passione, raccontata con i sapori autentici dei piatti più amati di sempre

Celebrating the 10th Anniversary of Il Borro Cuisine through typical tuscan recipes.
Our history, our passion, told through the authentic flavours of the most beloved dishes.

. 10 ANNI . OSTERIA DEL BORRO
. TEN YEARS . OF OSTERIA DEL BORRO

105 €

Uovo del Borro
Egg from Il Borro
1 | 3

Tortelli di coda di manzo, parmigiano e tartufo
Beef tail tortello, parmesan and truffle
1 | 3 | 7 | 9 | 12

Sorra brasata, purèe e bietole
Braised beef sorra, puree and swiss chard
1 | 7 | 9 | 12

La Dolcezza del Borro
Something sweet form Il Borro
1 | 3 | 7

I nostri piatti speciali: La Tradizione Toscana (minimo 2 persone)
Our special dishes: The Tuscan Tradition (minimum 2 people)

Bistecca alla fiorentina con contorno di fagioli, patate e cipolle al forno € 95/kg
Fiorentina steak with a side of beans, roast potatoes and onions

Pesce del giorno con contorno di verduere di stagione € 98/kg
Fish of the day with a side of seasonal vegetables

Fino a 4 commensali è possibile andare alla carta scegliendo tra i piatti dei nostri menù.
Antipasti € 28,00 | Primi piatti € 26,00 | Secondi piatti € 40,00 | Dessset € 15,00
Per 5 o più commensali è obbligatoria la scelta del menù degustazione.
Il menù scelto deve essere uguale per tutti i commensali.

Up to 4 people it is possible to dine à la carte, choosing among the dishes from our menu.
Entries €28,00 | First Courses €26,00 | Second Courses € 40,00 | Desserts € 15,00
From 5 people onwards it is mandatory to choose from one of our tasting menu.
The tasting menu must be the same for all the guests of the table.

Un viaggio alla scoperta del nostro territorio, ricco di tradizioni e ingredienti autentici.
Qualità, artigianalità, rispetto per l'ambiente e amore per la terra e per i suoi frutti sono alla base del nostro menù

A journey to discover our land full of traditions and genuine ingredients.
Quality, craftsmanship, respect for the environment, and love for our land and its fruits are at the heart of our menu.

DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO
FROM THE LAND

110 €

Gambero, trippa, spuma di fagioli zolfini
Prawn, tripe, zolfini beans foam
2 | 12

Pici all'aglione, olio, peperoncino e acciughe
Pici with aglione, olive oil, chilly and anchovies
1 | 4

Anatra di Laura Peri, asparagi, vin santo e arancia
Laura Peri's duck, asparagus, vin santo and orange
9 | 12

Cantucci e vin santo
Cantucci and vin santo
1 | 3 | 7 | 12

I nostri piatti speciali: La Tradizione Toscana (minimo 2 persone)
Our special dishes: The Tuscan Tradition (minimum 2 people)

Bistecca alla fiorentina con contorno di fagioli, patate e cipolle al forno € 95/kg
Fiorentina steak with a side of beans, roast potatoes and onions

Pesce del giorno con contorno di verduere di stagione € 98/kg
Fish of the day with a side of seasonal vegetables

Fino a 4 commensali è possibile andare alla carta scegliendo tra i piatti dei nostri menù.
Antipasti € 28,00 | Primi piatti € 26,00 | Secondi piatti € 40,00 | Dessset € 15,00
Per 5 o più commensali è obbligatoria la scelta del menù degustazione.
Il menù scelto deve essere uguale per tutti i commensali.

Up to 4 people it is possible to dine à la carte, choosing among the dishes from our menu.
Entries €28,00 | First Courses €26,00 | Second Courses € 40,00 | Desserts € 15,00
From 5 people onwards it is mandatory to choose from one of our tasting menu.
The tasting menu must be the same for all the guests of the table.

Stagionalità e freschezza delle materie prime sono i punti forti della cucina del Borro.
Il meglio del raccolto della nostra terra, con ortaggi provenienti direttamente dall'Orto del Borro, per vivere un'autentica "Farm to Table Experience".

The strength of Il Borro cuisine lies in its fresh and seasonal raw ingredients: the best of the harvest from our land, with vegetables straight from our Orto del Borro, in order to live an authentic "Farm to Table experience".

DEGUSTAZIONE DELL'ORTO DEL BORRO
FROM IL BORRO'S VEGETABLE GARDEN

97 €

Crema di piselli dell'orto e stracchino
Cream of peas from the vegetable garden with stracchino cheese
7

Gnudi di barbabietola, lamponi e balsamico
Betroot, raspberry and balsamic gnudi
1 | 3 | 7

Carciofo fritto, agretti
Fried artichoke, garden cress
5 | 8

Profumo di rosa
Rose scent
3 | 7

Fino a 4 commensali è possibile andare alla carta scegliendo tra i piatti dei nostri menù.
Antipasti € 28,00 | Primi piatti € 26,00 | Secondi piatti € 40,00 | Dessset € 15,00
Per 5 o più commensali è obbligatoria la scelta del menù degustazione.
Il menù scelto deve essere uguale per tutti i commensali.

Up to 4 people it is possible to dine à la carte, choosing among the dishes from our menu.
Entries €28,00 | First Courses €26,00 | Second Courses € 40,00 | Desserts € 15,00
From 5 people onwards it is mandatory to choose from one of our tasting menu.
The tasting menu must be the same for all the guests of the table.

TABELLA DEGLI ALLERGENI

1 . Cereali contenenti glutine o prodotti derivati
2 . Crostacei e prodotti a base di crostacei
3 . Uova e prodotti a base di uova
4 . Pesce e prodotti a base di pesce
5 . Arachidi e prodotti a base di arachidi
6 . Soia e prodotti a base di soia
7 . Latte e prodotti a base di latte
8 . Frutta a guscio e i loro prodotti
9 . Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e i prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidiride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lt
in termini di so2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. 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.*

Per una corretta conservazione e salvaguardia della freschezza, i prodotti che presentano ^ sono stati abbattuti a -20°C per almeno 24 ore

ALLERGENS TABLE

1 . Cereals containing gluten or derived products
2 . Crustaceans and crustacean based products
3 . Eggs and egg based products
4 . Fish and fish based products
5 . Peanuts and peanut based products
6 . Soy and soy based products
7 . Milk and milk based products (lactose included)
8 . Nuts and nut based products
9 . Celery celery based products
10. Mustard and mustard based products
11. Sesame seeds and sesame seed based products
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/lt in
terms of total so2
13. Lupines and lupine based products
14. Molluscs and mollusc based products

*** Product complies with the provisions of the reg. (ce) 853/2004, attached III, section VII,*
chapter 3, letter D, point 3.

** Our products during the preparation can be subject to freezing and/or abatement or purchased frozen if the fresh product is not available.*

For a right conservation and safeguard of freshness, products with undergo fast abatement at -20°C for a minimum of 24 hours

RELAIS & CHATEAUX

Executive Chef
Andrea Campani

Food & Beverage Manager
Leonardo Lazzerini | Stefano Redditi

IL BORRO
TOSCANA