



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.

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENUS

ESPRESSIONE DEL BORRO

EXPRESSION OF IL BORRO

110 €

Fagiano, Spugnole, Agretti

Pheasant, Morel Mushrooms, Agretti

3 | 7 | 12

Bottone di Pasta, Trota, Ostrica, Nasturzio

Pasta Button, Trout, Oyster, Nasturtium

1 | 3 | 4 | 5 | 7 | 14

Manzo, Scalogno, Patata Novella, Rucola

Beef, Shallot, Baby Potato, Rocket

7 | 9 | 12

Ricotta, miele, farro e gelato al latte di pecora bio del Borro

Ricotta, honey, spelt and Il Borro's organic sheep milk ice cream

1 | 3 | 7

IL NOSTRO TERRITORIO OUR TERRITORY

110 €

Anatra, Cipollotto, Rabarbaro

Duck, Spring Onion, Rhubarb

7|9|12

Coniglio, Aringa, Dragoncello, Chiaro di Bolle

Rabbit, Herring, Tarragon, Chiaro di Bolle

3|4|7|12

Agnello, Topinambur, Bietola, Latte di Cocco

Lamb, Jerusalem Artichoke, Swiss Chard, Coconut Milk

6|7|9

Zucca, Porcini, Yogurt, Castagne

Pumpkin, Porcini Mushrooms, Yogurt, Chestnuts

1|3|7|8

IL LITORALE TOSCANO THE TUSCAN COAST

110 €

Calamaro, Fave, Ricci di Mare, Gamberessa
Squid, Fava Beans, Sea Urchins, Pink Shrimp

5 | 12 | 14

Tortello, Gallinella, Cozze, Borrachine
Tortello, Red Gurnard, Mussels, Borage

1 | 3 | 4 | 7 | 14

Morone, Fagiolini, Assenzio, Acetosa
Amberjack, Green Beans, Aromatic Wormwood, Sorrel

4 | 12

Pera, Nocciola, Cioccolato
Pear, Hazelnut, Chocolate

1 | 3 | 7 | 8 | 12

CREAZIONI VEGETALI VEGETABLE CREATIONS

97 €

Carciofo Morello, Radice di Prezzemolo, Yuzu
Morello Artichoke, Parsley Root, Yuzu

Risotto, Asparagi, Semi di Girasole, Verbena
Risotto, Asparagus, Sunflower Seeds, Verbena

7 | 9

Tartelletta, Tuorlo Affumicato, Piselli, Polline
Tartlet, Smoked Egg Yolk, Peas, Pollen

1 | 3 | 7

Cioccolato, Latte Fondente, Lampone, Sommacco
Dark Chocolate, Raspberry, Suman

8 | 12

A LA CARTE

Antipasti | Starters € 33,00

Fagiano, Spugnole, Agretti

Pheasant, Morel Mushrooms, Agretti 3|7|12

Anatra, Cipollotto, Rabarbaro

Duck, Spring Onion, Rhubarb 7|9|12

Calamaro, Fave, Ricci di Mare, Gamberessa

Squid, Fave Beans, Sea Urchins, Pink Shrimp 5|12|14

Carciofo Morello, Radice di Prezzemolo, Yuzu

Morello Artichoke, Parsley Root, Yuzu

Primi Piatti | First Courses € 31,00

Bottone di Pasta, Trota, Ostrica, Nasturzio

Pasta Button, Trout, Oyster, Nasturtium 1|3|4|5|7|14

Coniglio, Aringa, Dragoncello, Chiaro di Bolle

Rabbit, Herring, Tarragon, Chiaro di Bolle 3|4|7|12

Tortello, Gallinella, Cozze, Borragine

Tortello, Red Gurnard, Mussels, Borage 1|3|4|7|14

Risotto, Asparagi, Semi di Girasole, Verbena

Risotto, Asparagus, Sunflower Seeds, Verbena 7|9

Secondi Piatti | Main Courses € 47,00

Manzo, Scalogno, Patata Novella, Rucola

Beef, Shallot, Baby Potato, Rocket 7|9|12

Agnello, Topinambur, Bietola, Latte di Cocco

Lamb, Jerusalem Artichoke, Swiss Chard, Coconut Milk 6|7|9

Morone, Fagiolini, Assenzio, Acetosa

Amberjack, Green Beans, Aromatic Wormwood, Sorrel 4|12

Tartelletta, Tuorlo Affumicato, Piselli, Polline

Tartlet, Smoked Egg Yolk, Peas, Pollen 8|12

Per 7 o più commensali è necessaria la scelta del menù degustazione. È possibile scegliere menu degustazione differenti.

For 7 or more diners, it is necessary choosing the tasting menu. It is possible to choose from different tasting menus.

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. Anidride 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



IL BORRO
TOSCANA