

ANTIPASTI

- Salumi toscani, sott'oli e bruschetta** € 18.00
Typical Tuscan salamis with bruschetta and pickled vegetables (1,8)
- Formaggi misti, mostarda e miele Bio de Il Borro** € 18.00
Cheese selection with mostarda and Il Borro honey (1,10)
- Focaccia di patate fatta in casa, prosciutto toscano DOP e carciofi sott'olio** € 16.00
Homemade potato focaccia bread with DOP Tuscan ham and roasted artichokes (1)
- Terrina di fegatini di pollo e vin santo con mostarda di fichi** € 16.00
Chicken liver terrine, Vin santo, toasted bread and fig mostarda (1,7,12)
- Crema di patate al rosmarino, cipolla caramellata e uovo morbido** € 15.00
Creamed potatoes, coddled egg topped with glazed onions (3,7)
- Minestra di pane, cavolo nero e zolfini, RIBOLLITA** € 14.00
Bread soup with Zolfini beans and kale (1,9)

STUZZICHERIE

- Alici fritte, chips di patate e maionese piccante agli agrumi** € 18.00
Fried anchovies, potato chips, spicy citrus mayonnaise (1,3,4,5)
- Sfoglie di pane al rosmarino, lampredotto, salsa verde e giardiniera** € 16.00
Toasted rosemary bread, lampredotto with green sauce and pickled vegetables (1,3,4)
- Polpette di manzo fritte su passata di pomodoro "Rustica" de Il Borro** € 14.00
Fried meat balls on Il Borro "Rustica" tomato sauce (1,3,7)

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle con farina di grano saraceno, sugo finto di verdure, olive e pomodori secchi** € 16.00
Tagliatella handmade from our organic buckwheat flour with Tuscan "fake" sauce (1,3,9,12)
- Pasta di Gragnano con il battuto di carni** € 16.00
Gragnano PGI pasta with chopped-meat sauce (1,9,12)
- Risotto crema di zucca gialla al forno, mandorle e cavolo nero** € 17.00
Pumpkin cream risotto topped with almond flakes and kale leaves (7,8)
- Gnudi di ricotta e bietola su fonduta di pecorino e tartufo nero** € 16.00
Ricotta cheese and chard dumplings on a cheese fondue topped with black truffle (1,3,7)

| | |
|---|----------------|
| Gnocchi di patate, crema di broccoli con capocollo di grigio del Casentino | € 16.00 |
| <i>Potato dumplings with broccoli cream and Grigio del Casentino capocollo salami</i> | (1,3) |
| Zuppa di farro e castagne con carciofo arrostito | € 16.00 |
| <i>Spelt and chestnut soup topped with a roasted artichoke</i> | (1,8) |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|----------------|
| Baccala arrostito e cicerchie in umido | € 24.00 |
| <i>Roasted codfish with grass pea stew</i> | (4,9,13) |
| Braciola di maiale impanata alle erbe patate e cipolle arrosto | € 24.00 |
| <i>Herb-crusted pork chop, roast potatoes and onions</i> | (1) |
| Controfiletto di manzo, scarola e spinaci | € 22.00 |
| <i>Sirloin steak with spinach and sauteed escarole</i> | |
| Peposo di manzo, polenta morbida e cicoria piccante | € 20.00 |
| <i>Stuffed beef meat in pepper cream on cornmeal mush and escarole endive</i> | (1,9,12) |
| Pesce del mediterraneo, purea di cavolo viola e broccoli all'aglio | € 22.00 |
| <i>Fish of the day with red cabbage puree and broccoli sautéed in olive oil and garlic</i> | (4) |

INSALATE E VERDURE:

| | |
|--|----------------|
| CAVOLATA: insalata di cavolo, cavoli bolliti, pomodoro secco acciughe e peperoncino | € 14.00 |
| <i>Mix of boiled cabbages dressed with spicy anchovy oil</i> | (4) |
| Insalata mista | € 9.00 |
| <i>Freshly mixed green salad</i> | |
| Insalata di cereali e legumi, pesto di cavolo nero e frutta secca | € 14.00 |
| <i>Grain and legume salad, kale pesto and dried fruit</i> | (1,8) |
| Frittata di cipolle rosse, insalata di campo e giardiniera | € 14.00 |
| <i>Red onion omelette topped with lettuce and pickled vegetables</i> | (3,12) |
| Tonno, fagioli zolfini e cipolla rossa | € 12.00 |
| <i>Canned tuna on beans and red onions</i> | (4) |

Tags: Allergeni:

1 glutine/2 uova/3 latte/4 pesce/5 frutta a guscio/
6 sedano/7 senape/8 anidride solforosa o solfiti/9 lupini

Gentile cliente, a tutela della sua salute, la informiamo che nella nostra cucina si utilizzano alimenti contenenti allergeni. Non potendo escludere contaminazioni, la invitiamo a segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze.

Dear customer, to protect your health, we inform you that food in our kitchen contains allergenic ingredients. Since we can not rule out contamination, we invite you to advice our staff of any allergies or intolerances.