

IL BORRO

TUSCAN BISTRO



FIRENZE

In linea con la filosofia de Il Borro, l'offerta gastronomica della Tenuta è strettamente legata al rispetto del territorio. La qualità delle materie prime è alla base dei nostri piatti e particolare attenzione viene data agli ingredienti, sempre freschi e stagionali. I prodotti Biologici del Borro hanno tutti una storia da raccontare, il nostro olio extra vergine di oliva, le uova delle nostre galline allevate a terra, le nostre farine e paste, i genuini e variegati ortaggi provenienti dall' Orto del Borro, il miele delle nostre operose api ed i formaggi prodotti con il latte delle nostre pecore.

In line with Il Borro's philosophy, the culinary offerings of the Estate are closely linked to the respect for the land. The quality of our raw ingredients is at the core of all our dishes, with preference given to fresh and seasonal produce. All the organic products of il Borro have a story to tell: our extra virgin olive oil, the eggs from our free-range hens, our flours and pasta, the genuine and varied vegetables from Orto del Borro, the honey from our industrious bees and the cheeses made with the milk of our sheep.

ANTIPASTI

- Salumi toscani, giardiniera** 18 €
Typical Tuscan salamis and pickled vegetables 12
- Formaggi misti del Borro, mostarda e miele Bio de Il Borro** 18 €
Cheese selection from Il Borro with mostarda and organic honey from il Borro 7 | 10 | 12
- Focaccia di patate fatta in casa, prosciutto toscano DOP e carciofi sott'olio** 16 €
Homemade potato focaccia bread with DOP Tuscan ham and canned roasted artichokes in olive oil 1 | 12
- Terrina di fegatini di pollo e vin santo con mostarda di fichi** 16 €
Chicken liver and Vin Santo terrine with fig mostarda and toasted bread 1 | 7 | 12
- Zucchine marinate alla menta, burrata e pomodoro appassito** 16 €
Mint-marinated zucchini with burrata cheese and wilted tomatoes 7
- Pappa al pomodoro e julienne di verdure** 15 €
Tomato and bread soup topped with a julienne of raw vegetables 1 | 9
- Mozzarella di bufala, pomodoro, olive e acciughe** 18 €
Buffalo mozzarella, fresh tomatoes, anchovies and olives 4 | 7

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle con farina di grano saraceno del Borro e sugo con i pomodori bio del Borro** 18 €
Tagliatelle home made with our organic buckwheat flour and a tomato sauce prepared with Il Borro's organic tomatoes 1 | 3
- Pasta di Gragnano con il battuto di carni** 16 €
Gragnano PGI pasta with chopped-meat sauce 1 | 9
- Tagliolini al nero di seppia con crema di porri, calamari e Ravaggiolo di pecora de Il Borro** 19 €
Squid ink Tagliolini topped with a mix of squid, creamed leeks and Ravaggiolo sheep cheese from Il Borro 1 | 3 | 4 | 7 | 14
- Gnudi di ricotta del Borro e bietola su fonduta di pecorino e tartufo nero** 18 €
Ricotta cheese from Il Borro and chard dumplings on a cheese fondue topped with black truffle 1 | 3 | 7
- Gnocchetti di patate, salsa di pomodoro arrosto e gocce di burrata** 16 €
Potato dumplings with a roasted tomatoes sauce topped with drops of burrata cheese 1 | 3 | 7
- Crema di piselli, ricotta di pecora e crostini di pane** 16 €
Creamed pea soup topped with Il Borro's sheep ricotta and croutons 1 | 7

STUZZICHERIE

- Alici fritte**, avocado, pompelmo e cipolla marinata 18 €
Fried anchovies, avocado, grapefruit, and marinated onion 1|4
- Polpette di manzo fritte** su Passata di pomodoro del Borro 14 €
Fried beef meat balls, on Il Borro tomato sauce 1|3|7
- Parmigiana di melanzane** dell'Orto del Borro 16 €
Parmigiana of Eggplant from Orto del Borro
- Bruschetta di Panzanella** 13 €
Bruschetta topped with a Panzanella of bread, vinegar, onion, celery, tomatoes, cucumber and basil 1|9|12

SECONDI PIATTI

- Baccala lesso**, olio al limone, sedano e fagioli cannellini 24 €
Boiled codfish on citronette celery and cannellini beans 9|4
- Braciola di maiale impanata** alle erbe, patate e cipolle arrosto 24 €
Herb-crusted pork chop, roast potatoes and onions 1
- Controfiletto di manzo**, zucchine a buglione 22 €
Sirloin steak with "buglione" zucchini
- Peposo di manzo**, pure di patate e fagiolini 20 €
Black-pepper beef stew with potato purée and green beans 7|9
- Pesce arrosto**, panure al limone ed erbe di campo in padella 24 €
Roasted fish of the day in lemon Panure with sautéed wild herbs 1|4
- Lingua lessa e patate al prezzemolo**, salsa verde e mayo al limone 18 €
Boiled tongue, potato and parsley salad with green sauce and lemon mayonnaise 1|3|4

INSALATE E VERDURE

- Verdure miste al forno**, erbe e pane aromatico 14 €
Roasted vegetable mix, herbs and flavoured breads 1
- Insalata mista** 9 €
Freshly mixed green salad 9
- Insalata di cereali e legumi**, pesto di basilico e zucchine e frutta secca 14 €
Grain and legume salad, basil and zucchini pesto and dried fruit 5|7|8
- Frittata di cipolle rosse**, melanzane piccanti e crema di Raviggiolo del Borro 15 €
Red onion omelette topped with spicy eggplants and Raviggiolo cream cheese from Il Borro 3|7
- Tonno sott'olio del Mediterraneo**, fagioli zolfini e cipolla rossa 14 €
Tinned Mediterranean tuna on zolfini beans and red onions 4
- Farro monococco Bio del Borro**, verdure e pecorino del Borro marinato 18 €
Monococcus spelled from Il Borro, raw vegetables and marinated sheep cheese from Il Borro 1|7|9

