

# 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

- Selezioni di salumi, carciofi sott'olio** 20 €  
*Cured meats, marinated artichokes* 12
- Formaggi misti del Borro, mostarda e miele Bio de Il Borro** 20 €  
*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** 20 €  
*Homemade potato focaccia, Tuscan DOP ham and marinated artichokes* 1 | 12
- Terrina di fegatini, mostarda di fichi e vin santo** 18 €  
*Liver terrine, fig mustard and vin santo* 1 | 7 | 9 | 12
- Millefoglie di zucca al forno, pecorino e cavolo nero** 17 €  
*Baked pumpkin millefeuille, pecorino cheese and black cabbage* 7 | 9
- Ribollita, minestra di pane, cavolo nero e fagioli** 18 €  
*Ribollita, bread, black cabbage and bean soup* 1 | 9

## PRIMI PIATTI

- Lasagnetta di farro, ragù di agnello e carciofi** 18 €  
*Spelt flour lasagna, lamb ragout and artichokes* 1 | 3 | 9
- Tagliatella di cavolo nero con ragù di faraona e tartufo** 20 €  
*Black cabbage tagliatelle with guinea fowl ragout and truffle* 1 | 3 | 9
- Cannelloni ricotta e salsiccia, erbe e formaggio stagionato** 18 €  
*Cannelloni with ricotta and sausage, herbs and aged cheese* 1 | 3 | 7 | 9
- Gnudi di ricotta del Borro e bietola su fonduta di pecorino e tartufo nero** 18 €  
*Gnudi of ricotta cheese from Il Borro and chard on a pecorino cheese fondue and black truffle* 1 | 3 | 7 | 9
- Zuppa di cipolle gratinata** 18 €  
*Onion soup au gratin* 7 | 9
- Crema di cavolfiore, croutons e olio alle acciughe** 16 €  
*Cauliflower crème, croutons and anchovies olive oil* 1 | 4 | 9

## STUZZICHERIE

**Alici fritte**, puntarelle, peperoncino, pompelmo e avocado 18 €  
*Fried anchovies, puntarelle, chilly pepper, grapefruit and avocado* 1|4|9|12

**Polpette di manzo fritte** su Passata di pomodoro del Borro 15 €  
*Fried beef meatballs, on Il Borro tomato sauce* 1|3|7|9

**Crocchetta di ceci piccini**, cavolo rosso stufato con aceto di mele e panna acida 16 €  
*Small chickpea croquette, stewed red cabbage with apple cider vinegar and sour cream* 1|3|7|9|12

**Terrina di lampredotto**, salsa verde e giardiniera 16 €  
*Lampredotto terrine, green sauce and mixed pickles* 1|4|7|9|12

**Lingua lessa**, insalata di patate al rafano e cipolline in agrodolce 18 €  
*Boiled tongue, horseradish potato salad and sweet and sour onions* 3|9|12

## SECONDI PIATTI

**Cinghiale in dolceforte**, polenta al ginepro e alloro 26 €  
*Wild boar in dolceforte, polenta with juniper and bay leaves* 7|9|12

**Braciola di maiale impanata alle erbe**, patate e cipolle al forno 28 €  
*Crumbed pork chop with herbs, backed potatoes and onions* 1|9

**Controfiletto di manzo**, patate e rapi saltati 27 €  
*Beef sirloin, potatoes and sautéed rapids* 9|12

**Peposo di manzo**, pure di patate e cicoria piccante 26 €  
*Beef peposo, mashed potatoes and spicy chicory* 7|9

**Pesce arrosto**, panur agli agrumi e bietola saltata 26 €  
*Roasted fish, citrus panur and sautéed chard* 1|4|9

**Frittata di cipolle rosse**, insalata di spinaci, tartufo nero e pecorino 24 €  
*Red onion omelette, spinach salad, black truffle and pecorino cheese* 3|7|9

## INSALATE E VERDURE

**Zucca al forno gratinata** con couscous di cavolfiore e semi tostati 16 €  
*Baked gratinated pumpkin with cauliflower couscous and roasted seeds* 8|9

**Insalata mista** 12 €  
*Mixed salad* 9

**Insalata di cereali e legumi**, pesto di cavolo nero e frutta secca 15 €  
*Grain and legume salad, kale pesto and dried fruit* 1|5|7|8

**Cavolata con olio all'acciuga**, peperoncino e pomodori secchi 15 €  
*Cavolata with anchovy oil, chilly and sun-dried tomatoes* 4|9

**Crema di sedano rapa**, farro bio del Borro e sugo finto 16 €  
*Cream of celeriac, organic spelt from Il Borro and tomato and vegetable sauce* 1|9|12

