

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 misti toscani, sott'oli Bio** 20 €
Mixed tuscan cold cuts, organic pickles 12
- Formaggi misti, mostarda e miele Bio del Borro** 20 €
Mixed cheeses, mustard and organic honey from Il Borro 7|10|12
- Focaccia di patate fatta in casa, prosciutto toscano DOP e carciofi sott'olio** 20 €
Home made potatoe focaccia, Tuscan DOP ham and pickled artichokes 1|12
- Terrina di fegatini, mostarda di fichi e vin santo** 18 €
Chicken liver terrine, fig mustard and vin santo 1|7|9|12
- Melanzane alla parmigiana** 18 €
Eggplant parmigiana 7|9
- Mozzarella di bufala e pomodoro, basilico e olive** 17 €
Mozzarella di bufala and tomatoes, basil and olives 7

INSALATE E VERDURE

- Insalata verde, gambero marinato, noci, mele e capocollo croccante** 20 €
Green salad, marinated shrimp, walnuts, apples and crispy capocollo 2|8
- Insalata mista** 12 €
Mixed salad 9
- Insalata di cereali e legumi, pesto di basilico e frutta secca** 15 €
Salad of cereals and legumes, basil pesto and dried fruits 1|5|7|8
- Piselli alla menta, peperoni, melanzane, zucchine ed erbe aromatiche** 16 €
Peas with mint, peppers, aubergines, courgettes and aromatic herbs 9
- Crema di carota e zenzero, crostoni di pane di semi** 16 €
Cream of carrots and ginger, seeded bread crostoni 9

PRIMI PIATTI

- Lasagnetta di farina di farro, ragù di agnello e carciofi** 19 €
Small lasagna of spelt flour, lamb ragù and artichokes 1|3|9
- Pappardelle sull'anatra** 19 €
Duck pappardelle 1|3|9
- Tortellone ripieno di pesce al sugo, crema di piselli e pecorino** 20 €
Tortellone filled with fish, pea cream and pecorino 1|3|9
- Gnudi di ricotta e bietola su crema di pomodoro del Borro e basilico** 18 €
Gnudi of ricotta and chard on a tomato and basil sauce from Il Borro 1|3|7|9
- Zuppa di cipolle gratinata** 18 €
Gratinated onion soup 1|7|9
- Pappa al pomodoro con crudità di verdure** 17 €
Pappa al pomodoro with vegetable crudités 1|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 “rustica” del Borro** 15 €
Fried beef meatballs on “rustic” tomato puree from Il Borro 1|3|7|9
- Crocchetta di ceci piccini, scarola piccante, yougurt, cipolla ed erbe** 16 €
Small chickpea croquette, spicy escarole, yogurt, onion and herbs 1|3|7|9|12
- Terrina di lampredotto, salsa verde e giardiniera** 16 €
Lampredotto terrine, salsa verde and pickled vegetables 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
- Polenta morbida, baccalà mantecato e prezzemolo** 19 €
Soft polenta, creamed cod and parsley 4|7|9
- Fiori di zucca ripieni di ricotta e pistacchi, crema di pomodoro costoluto** 16 €
Courgette flowers filled with ricotta cheese and pistachios, costoluto tomato cream

SECONDI PIATTI

- Peposo di manzo, patate prezzemolate e senape** 25 €
Beef “peposo”, potatoes with presley and mustard 9|10|12
- Braciola di maiale impanata con le erbe, patate e cipolle al forno** 26 €
Herb-crumbed pork chop, baked potatoes and onions 1
- Anatra al vinsanto e finocchi al timo** 28 €
Duck with vinsanto and fennel with thyme 10
- Controfiletto di manzo, fagiolini all’aglio e pomodorino arrosto** 26 €
Beef sirloin, garlic green beans and roasted cherry tomatoes 9|12
- Pesce in guazzetto ai sapori mediterranei, zucchine arrostate al timo** 25 €
Fish stew with Mediterranean flavors, roasted courgettes with thyme 4|9
- Frittata di cipolle rosse, insalata di spinaci, pecorino** 24 €
Red onion omelette, spinach salad and pecorino cheese 3|7

