

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** 22 €
Mixed Tuscan cold cuts, Bio pickles
- Formaggi misti, mostarda e miele Bio del Borro** 22 €
Mixed cheese platter, mustard and Bio honey from Il Borro 7
- Focaccia di patate fatta in casa, prosciutto di maiale grigio toscano e carciofi sott'olio** 22 €
Home made potato focaccia bread, grey pork ham and pickled artichokes 1|12
- Terrina di fegatini, mostarda di fichi e vin santo** 20 €
Chicken liver terrine, fig and vin santo mustard 1|7|9|12
- Ovo Bio, crema di patate e tartufo nero** 22 €
Bio egg, cream of potatoes and black truffle 3|7
- Millefoglie di zucca gialla, crumble di castagne e pecorino** 20 €
Yellow pumpkin millefeuille, chestnut crumble and pecorino cheese 1|7

INSALATE E VERDURE

- Insalata verde, gambero marinato, noci, mele e capocollo croccante** 22 €
Green salad, marinated prawn, walnuts, apple and crispy "capocollo" 2|4|8
- Insalata mista** 13 €
Mixed salad
- Insalata di cereali e legumi, pesto di cavolo nero e frutta secca** 16 €
Mixed cereal and legume salad, black cabbage pesto and dried fruits 1|5|7|8
- Cavolata, olio all'acciuga e peperoncino** 16 €
Mixed cabbage, anchovy oil and chilly pepper 4
- Insalata di campo, pecorino, pere, noci, capperi e miele** 18 €
Field salad, pecorino cheese, pears, walnuts, capers and honey 7|8

STUZZICHERIE

- Alici fritte, puntarelle, peperoncino, pompelmo e avocado** 20 €
Fried anchovies, "puntarelle", grapefruit and avocado 1|4|12
- Polpette di manzo fritte su passata di pomodoro "rustica" del Borro** 18 €
Fried beef meatballs on a "rustic" tomato sauce from Il Borro 1|3|7|8
- Lingua lessa, insalata di patate al rafano e cipolline in agrodolce** 18 €
Boiled tongue, horseradish potato salad and sweet and sour baby onions 9
- Farinata di castagne, gallinacci in umido e bietole** 20 €
Chestnut "farinata", stewed chanterelle and Swiss chard 8|9
- Polpo, patate, olive e finocchi** 20 €
Octopus, potatoes, olives and fennels 4|9|14

PRIMI PIATTI

- Lasagnetta di farina di farro, ragù di agnello, carciofi e pecorino** 20 €
Spelt flour "lasagnetta", lamb ragout, artichokes and pecorino cheese 1|3|9|12
- Pappardelle sull'anatra in umido** 20 €
Pappardelle with stewed duck sauce 1|3|9|12
- Spaghetto, broccolo verde, acciughe e briciole di pane** 22 €
Spaghetto, green broccoli, anchovies and bread crumbs 1|4
- Gnudi di ricotta e bietola, fonduta di pecorino e tartufo nero** 20 €
Ricotta cheese and Swiss chard "gnudi", pecorino cheese and black truffle fondue 1|3|7|9
- Zuppa di zucca gialla mantovana, funghi in umido e crostini di pane** 20 €
Mantovana pumpkin soup, stewed mushroom, crunchy bread 1
- "Ribollita" minestra di pane e verdure** 20 €
"Ribollita" bread and vegetable soup 1|9

SECONDI PIATTI

- Peposo di manzo, purée di patate e cicoria piccante** 28 €
"Peposo" beef stew, potato purée and spicy cicory 7|9|10|12
- Braciola di maiale impanata alle erbe, patate e cipolle al forno** 29 €
Pork chop with herb breadcrumbs, roasted potatoes and onions 1
- Anatra al vinsanto e finocchi al timo** 28 €
Duck with vinsanto and fennels with thyme 12
- Bistecca di calvana disossata, patate e indivia arrosto (350 gr)** 35 €
Deboned Calvana cow steak, roasted potatoes and endive (350gr)
- Pescato arrosto, crema di cavolfiore e broccolo verde** 29 €
Roasted line fish, cauliflower cream, green broccoli 4
- Frittata di cipolle rosse, insalata di spinaci, pecorino** 24 €
Red onion omelette, spinach salad and pecorino cheese 3|7
- Involentino di cavolo verza, la crema di verza e le foglie croccanti** 20 €
Cabbage roll, cabbage cream and crispy leaves

