

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 1|2
- Formaggi misti, mostarda e miele Bio del Borro** 22 €
Mixed cheese, mustard and Bio honey from Il Borro 7|12
- Focaccia di patate fatta in casa, prosciutto toscano del Casentino e carciofi sott'olio** 20 €
Home made potato focaccia, Tuscan Casentino ham and pickled artichokes 1|12
- Paleta Joselito 70 gr** 20 €
Paleta Joselito 70 gr
- Terrina di fegatini, mostarda di fichi e vin santo** 18 €
Chicken liver terrine, fig and vin santo mustard 1|3|12
- Involentino di melanzane, mozzarella di bufala e basilico** 18 €
Eggplant roll with buffalo mozzarella and basil 1|7
- Ovo Bio affogato al pomodoro, erbe, cipolla e tartufo** 22 €
Bio egg with tomato sauce, herbs, onion and truffle 3|7|9

INSALATE E VERDURE

- Insalata verde, gambero saltato, noci e mela verde** 22 €
Green salad, sauteed prawn, walnuts and green apple 2|8
- Insalata mista** 13 €
Mixed salad 9
- Insalata di cereali e legumi, pesto di basilico e insalata croccante** 16 €
Cereal and legume salad, basil pesto and crispy salad
1|7|8
- Insalata di campo, pere, pecorino, noci, capperi e miele** 18 €
Field salad, pears, pecorino cheese, walnuts, capers and honey 7|8
- Asparagi e fave, misticanza e carciofi fritti** 18 €
Asparagus and broad beans, mixed salad and fried artichokes 1

PRIMI PIATTI

- Lasagnetta di farina di farro, ragù di agnello e carciofi** 20 €
Spelt flour lasagnetta, lamb ragout and artichokes 1|3|7|9
- Tagliatelle verdi con ragù di faraona e olive** 20 €
Green tagliatelle with guinea fowl ragout and olives 1|3|7
- Spaghetti di Gragnano, asparagi, vongole e bottarga** 22 €
Spaghetti di Gragnano, asparagus, clams and bottarga 1|4|14
- Gnudi di ricotta e bietola su crema di pecorino e tartufo** 20 €
Ricotta and swiss chard gnudi on a pecorino cheese and truffle cream 1|3|7
- Zuppa di piselli, gocce di burrata e polvere di prosciutto** 18 €
Pea soup, burrata cheese drops and ham powder 7|9
- Pennone di Gragnano al pomodoro** 18 €
Pennone di Gragnano with tomato sauce 1|9

STUZZICHERIE

- Alici fritte, puntarelle, pompelmo, avocado e misticanza** 18 €
Fried anchovies, puntarelle, grapefruit, avocado and mixed salad 1|4
- Polpette in umido con passata di pomodoro "rustica" de Il Borro** 18 €
Meatballs in "rustic" tomato puree from Il Borro 1|3|7|9
- Lingua lessa, salsa tonnata, insalata di agretti e salsa verde** 18 €
Boiled tongue, tuna sauce, garden cress salad and green sauce 4|7|9
- Millefoglie di pane toscano, asparagi gratinati, pecorino e limone** 18 €
Tuscan bread millefeuille, gratinated asparagus, pecorino cheese and lemon 1|7
- Spiedino di polpo, lenticchie e salsa arrabbiata** 18 €
Octopus skewer, lentils and arrabbiata sauce 4|9|14

SECONDI PIATTI

- Guancia stufata, asparagi, sesamo, sedano rapa e yogurt** 28 €
Stewed cheek, asparagus, sesame, celeriac and yogurt 7|9|11
- Braciola di maiale fritta, puree di mele e scarola** 29 €
Fried pork steak, apple puree and escarole 1|7
- Anatra, miele e arancia, carote al timo e insalata di finocchi** 28 €
Duck, honey and orange, thyme carrots and fennel salad 7|9
- Bistecca di calvana disossata (350gr), taccole e patate alle erbe** 35 €
Deboned Calvana steak (350gr), snow peas and herb potatoes
- Pescato del Tirreno, carote arrosto e fagiolini verdi** 30 €
Fish from the Tirrenian sea, roasted carrots and green beans 4|7|14
- Frittata di cipolle rosse, spinaci, patata dolce e tartufo** 26 €
Omelette with red onion, spinach, sweet potatoes and truffle 3|7

