

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 tallevate 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 cheeses, mustard and bio honey from Il Borro 7|12
- Focaccia fatta in casa, prosciutto toscano e carciofi sott'olio** 20 €
Home made focaccia bread, Tuscan ham and pickled artichokes 1|12
- Paleta Joselito 70 gr** 20 €
Paleta Joselito 70 gr - Spanish ham
- Lingua lessa, salsa tonnata, salsa verde e spinacino fresco** 20 €
Boiled tongue, tuna sauce, green sauce and fresh spinach leaves 4|7|9
- Involantino di melanzane, crema di mozzarella di bufala e basilico** 18 €
Eggplant roulade, buffalo mozzarella cream and basil 1|7
- Carpaccio di rape marinate, ricotta, ravanelli e rucola** 18 €
Marinated red turnip carpaccio, ricotta cheese, radishes and rocket 7

INSALATE E VERDURE

- Insalata mista** 12 €
Mixed salad 9
- Farro bio del Borro e verdure di stagione e pesto di basilico del Borro** 18 €
Organic spelt salad with seasonal vegetables and basil pesto from Il Borro 1|8|9
- Insalata di campo, pere, pecorino, noci, capperi e miele del Borro** 16 €
Field green salad, pears, pecorino cheese, walnuts, capers and honey from Il Borro 7|8
- Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico** 16 €
Buffalo mozzarella, tomato and basil 7

PRIMI PIATTI

- Gnocchi di patate, crema di peperoni al forno e Sambudello croccante** 20 €
Potato dumplings, cream of roasted peppers and crispy Sambudello salami 1|4|7|9
- Tagliatelle di farina di farro con faraona in bianco olive taggiasche** 20 €
Spelt flour tagliatelle with guinea fowl in a white wine sauce and Taggiasca olives 1|3|7
- Spaghetto di Gragnano, crema di zucchine, fiori di zucca, vongole e bottarga** 22 €
Gragnano spaghetti, zucchini sauce, zucchini flowers, clams and mullet roe 1|4|14
- Gnudi di ricotta e bietola su crema di pecorino e tartufo** 20 €
Ricotta and chard gnudi on a pecorino cheese cream and truffle 1|3|7|9
- Pennone di Gragnano al pomodoro (15 min. di cottura)** 18 €
Pennone di Gragnano pasta with tomato sauce (cooking time 15 min.) 1|9

STUZZICHERIE

- Alici fritte, finocchi, pompelmo, avocado e misticanza** 18 €
Fried anchovies, fennel, grapefruit, avocado and mixed green salad 1|4
- Polpette fritte su passata di pomodoro "rustica" del Borro** 18 €
Fried meatballs on a rustic tomato puree from Il Borro 1|3|7|9
- Terrina di fegatini di pollo, pan brioche e mostarda di fichi** 20 €
Chicken liver terrine, pan brioche sweet bread and fig mustard 1|3|12
- Fiore di zucca ripieno di ricotta e zucchine e tartare di pomodoro** 18 €
Zucchini flower filled with ricotta cheese and zucchini and tomato tartare 3|7
- Insalata di polpo, fagiolini, pomodoro confit, patate e rucola** 20 €
Octopus salad, green beans, tomato confit, potatoes and rocket 4|9|14

SECONDI PIATTI

- Rosticciana di maiale grigio del Casentino, carpaccio di pomodoro e scarola riccia** 30 €
Spare ribs of Casentino grey pork, tomato carpaccio and curly escarole 9|11
- 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 €
Boneless Calvana steak (350gr), snow peas and herb potatoes
- Pescato del Tirreno, carote arrosto e fagiolini verdi** 30 €
Tyrrhenian fish, roasted carrots and green beans 4|14
- Frittata di cipolle rosse, spinaci, chips patata dolce e tartufo** 26 €
Red onion omelette, spinach, sweet potato chips and truffle 3|7

