

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.

LUNCH

ANTIPASTI

- Salumi misti toscani, sott'oli bio** 22 €
Assortment of Tuscan cold cuts, Bio pickles 12
- Formaggi misti, mostarda e miele bio del Borro** 22 €
Assorted cheeses, mustard and organic honey from Il Borro 7|12
- Focaccia al rosmarino, prosciutto toscano del Casentino e carciofi sott'olio** 23 €
Rosemary focaccia bread, Tuscan Casentino cured ham and pickled artichokes 1|12
- Paleta Joselito 70 g** 24 €
Paleta Joselito 70 g - Spanish ham
- Carpaccio di rape marinate, ricotta, ravanelli e rucola** 18 €
Marinated turnip carpaccio, ricotta cheese, radishes and rocket salad 3|7|12

INSALATE

- Insalata mista** 12 €
Mixed salad 9
- Farro Bio, pesto di rucola, zucchine alla scapece** 18 €
Organic spelt, rocket pesto, scapece courgettes 1|7|12
- Insalata di campo, pere, pecorino, noci, capperi e miele** 18 €
Field salad, pears, pecorino cheese, walnuts, capers and honey 7|8
- Finocchi, arance, avocado e olive** 16 €
Fennel salad with orange, avocado and olives
- Pollo, lattuga, maionese al dragoncello, olive al forno** 18 €
Chicken roasted, lettuce, tarragon mayonnaise, baked olives 3
- Tonno, radicchi misti, patate, fagiolini e uovo del Borro** 22 €
Sautéed tuna, mixed of chicory, potatoes, green beans and Il Borro egg 3|4

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle di farina di farro, faraona, olive, pomodoro secco** 22 €
Spelt flour tagliatelle, guinea fowl ragout and sun-dried tomatoes 1|3|9|12
- Spaghetti di Gragnano, vongole veraci, asparagi e bottarga** 25 €
Gragnano Spaghetti with clams, asparagus and bottarga (fish roe) 1|4|14
- Gnudi di ricotta e bietola su crema di pecorino e tartufo** 20 €
Ricotta and chard dumplings on a pecorino cheese and truffle cream 1|3|7
- Pennone di Gragnano, passata di pomodoro del Borro (18 min di cottura)** 18 €
Gragnano Pennone pasta, tomato puree from Il Borro (18 min cooking time) 1|9

STUZZICHERIE

Alici pastellate al limone, avocado, finocchi e agrumi 18 €

Lemon battered anchovies, avocado, fennel and citrus fruit 1|4

Polpette fritte con passata di pomodoro “rustica” del Borro 18 €

Fried meatball with “rustic” tomato puree from Il Borro 1|3|7|9

Terrina di fegatini di pollo, pan brioche e cipolle rosse 20 €

Chicken liver terrine, brioche bread and red onions 1|7|12

Tartare di manzo, tartufo, maionese e insalata riccia 24 €

Beef tartare, sliced truffle, mayonnaise and Curley lettuce 3

Friggitello, burrata, acciughe e pane aromatico 22 €

Friggitello sweet peppers, burrata cheese, anchovies and aromatic bread 1|4|7

SECONDI PIATTI

Pollo marinato alla griglia, ortolana al forno, timo e limone 29 €

Marinated grilled chicken, oven baked mixed vegetables, thyme and lemon 7|9

Filetto di manzo, spinaci all’aglio e bietole rosse 33 €

Beef sirloin, garlic sautéed spinach and red beets 7|12

Pescato del Tirreno, patate, guazzetto e insalata primaverile 33 €

Fish from the Tyrrhenian sea, potatoes, fish stew and spring salad 4|7

Frittata di cipolle rosse, spinaci, patata dolce e tartufo 26 €

Omelette with red onion, spinach, sweet potato and truffle 3|7

Bistecca fiorentina alla griglia 88 €/kg

Fiorentina T-Bone Steak: priced per kilogram. (Please ask your server for details).

DINNER

ANTIPASTI

- Salumi misti toscani, sott'oli bio** 22 €
Assortment of Tuscan cold cuts, Bio pickles 12
- Formaggi misti, mostarda e miele Bio del Borro** 22 €
Assorted cheeses, mustard and organic honey from Il Borro 7|12
- Focaccia al rosmarino, prosciutto toscano del Casentino e carciofi sott'olio** 23 €
Rosemary focaccia bread, Tuscan Casentino cured ham and pickled artichokes 1|12
- Paleta Joselito 70 g** 24 €
Paleta Joselito 70 g - Spanish ham
- Carpaccio di rape marinate, ricotta, ravanelli e rucola** 18 €
Marinated turnip carpaccio, ricotta cheese, radishes and rocket salad 3|7|12
- Polpo alla piastra, carciofi, peperoni arrosto e misticanze** 22 €
Grilled octopus, artichokes, roasted bell peppers and spring mix 4|14
- Tartare di manzo, tartufo, maionese e insalata riccia** 24 €
Beef tartare, truffle, mayonnaise and curley salad 3
- Friggitello, burrata, acciughe e pane aromatico** 22 €
Friggitello sweet peppers, burrata cheese, anchovies and aromatic bread 1|4|7
- Insalata di campo, pere, pecorino, noci, capperi e miele** 18 €
Field salad, pears, pecorino cheese, walnuts, capers and honey 7|8

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle di farina di farro, faraona, olive, pomodoro secco** 22 €
Spelt flour tagliatelle, guinea fowl ragout and sun-dried tomato 1|3|9|12
- Spaghetto di Gragnano, vongole veraci, asparagi e bottarga** 25 €
Gragnano Spaghetto, clams, asparagus and bottarga (fish roe) 1|4|14
- Gnudi di ricotta e bietola su crema di pecorino e tartufo** 20 €
Ricotta and chard dumplings on a pecorino cheese and truffle cream 1|3|7
- Pennone di Gragnano, passata di pomodoro del Borro (18 min di cottura)** 18 €
Gragnano Pennone pasta, tomato puree from Il Borro (18 min cooking time) 1|9
- Gnocchi di zafferano, carciofi, porri stufati e mandorle** 20 €
Saffron dumplings, artichokes, stewed leeks and almonds 1|3|7|8
- Tortello di brasato di manzo, sedano rapa e prezzemolo** 22 €
Braised beef Tortello, celeriac and parsley sauce 1|3|7|12

INSALATE E VERDURE

Insalata mista <i>Mixed salad</i> 9	12 €
Spinaci all'aglio <i>Garlic sauteed spinach</i>	8 €
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	8 €
Fagioli all'Olio EVO Bio del Borro <i>Beans with Organic EVO olive oil from Il Borro</i>	10 €
Ortolana alle erbe <i>Oven baked mixed vegetables</i>	10 €
Carciofi fritti <i>Fried artichokes</i> 1	15 €

SECONDI PIATTI

Pollo marinato alla griglia, ortolana al forno, timo e limone <i>Marinated grilled chicken, oven baked mixed vegetables, thyme and lemon</i> 7 9 12	29 €
Filetto di manzo, spinaci all'aglio e bietole rosse <i>Beef sirloin, garlic sautéed spinach and red beets</i> 7 12	33 €
Pescato del Tirreno, patate, guazzetto, insalata primaverile <i>Fish from the Tyrrhenian sea, fish stew, spring salad</i> 4 7	33 €
Frittata di cipolle rosse, spinaci, patata dolce e tartufo <i>Omelette with red onion, spinach, sweet potatoes and truffle</i> 3 7	26 €
Parmigiana di melanzane e crema di mozzarella di bufala <i>Eggplant Parmigiana and buffalo mozzarella cream</i> 1 7 9	25 €
Peposo di manzo, agretti e millefoglie di patate alle erbe <i>Beef peposo stew, samphire and potato millefeuille with herbs</i> 7 12	30 €
Bistecca Fiorentina alla griglia <i>Fiorentina T-Bone Steak: Priced per Kilogram. Please ask your server for details.</i>	88 €/kg

