

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.

LUNCH

ANTIPASTI

- Salumi misti toscani, carciofi sott'olio** 22 €
Mixed tuscan cured meats, pickled artichokes 12
- Formaggi misti, mostarda di cipolle e miele Bio del Borro** 22 €
Mixed 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 artichokes under olive oil 1 | 7 | 12
- Carpaccio di rape marinate, ricotta, ravanelli e rucola** 18 €
Marinated beetroot carpaccio, ricotta cheese, radishes and rocket salad 7 | 12
- Paleta di Joselito 70 g** 24 €
Paleta Joselito 70 g - Iberian pork shoulder
- Crema di zucca mantovana, funghi e croutons** 18 €
Cream of pumpkin, mushrooms and croutons 9

INSALATE

- Insalata mista** 12 €
Mixed salad 9
- Farro Bio, pesto di cavolo nero e legumi** 18 €
Organic spelt, black cabbage, legumes 1 | 7 | 12
- Insalata di campo, pere, pecorino, noci, capperi e miele** 18 €
Field salad with pear, pecorino cheese, walnuts, capers and honey 7 | 8
- Finocchi, arance, avocado e olive** 16 €
Fennel salad with orange, avocado and olives
- Polpo, patate, ceci, olive taggiasche e pomodorini confit** 18 €
Octopus, potatoes, chickpeas, Taggiasca olives, confit cherry tomatoes 4 | 14 | 12
- Radichio alla brace, burrata, olio al prezzemolo** 22 €
Red cicory, burrata and parsley oil 7

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle di farina di farro, calamaro dell'Argentario, carciofi e maggiorana** 25 €
Spelt flour tagliatelle with Argentario squid, artichokes, and marjoram 1 | 3 | 9 | 12
- Spaghetto di Gragnano, broccolo verde, colatura di alici e tonno fresco** 25 €
Gragnano spaghetti with broccoli, anchovy sauce and fresh tuna 1 | 4 | 12
- Gnudi di ricotta e bietola su crema di pecorino e tartufo** 24 €
Ricotta cheese and spinach dumplings on a fondue of pecorino cheese with truffle 1 | 3 | 7
- Gnocchetti di patate e castagne, faraona e funghi di stagione** 22 €
Potato and chestnut dumplings with guinea fowl ragout and mushrooms 1 | 9
- Pennone di Gragnano, passata di pomodoro de Il 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 meatballs with “rustic” tomato sauce 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|4
- Tartare di manzo, salsa di lamponi, semi di senape** 22 €
Beef tartare Raspberry sauce, mustard seeds 3|10
- Uovo Bio de Il Borro al tegamino e tartufo** 24 €
Fried organic egg from Il Borro with truffle 3

SECONDI PIATTI

- Pollo marinato alla griglia, sedano rapa, spinaci saltati** 29 €
Marinated grilled chicken, celeriac, sautéed spinach 7|9|12
- Filetto di manzo, crema di fagioli al rosmarino, invidia arrosto e riduzione di vino rosso** 33 €
Beef fillet, rosemary bean cream, roasted endive and red wine reduction 7|9|12
- Pescato del Tirreno, cavolfiore, cavoletti di Bruxelles, guazzetto** 33 €
Fish from the Tyrrhenian sea, cauliflower, Brussels sprouts, fish stew 4|7|9
- Frittata di cipolle rosse, spinaci e tartufo** 26 €
Frittata with red onion, spinach and truffle 3|7
- Bistecca fiorentina alla griglia** 88 €/kg
Grilled Florentine T-Bone Steak (priced per kilogram. Please ask your server for details).
- Cavolfiore, carote, topinambur e puntarelle** 20€
Cauliflower, carrots, Jerusalem artichokes and puntarelle

DINNER

ANTIPASTI

- Salumi misti toscani, carciofi sott'olio Bio** 22 €
Mixed tuscan cured meats, pickled artichokes 12
- Formaggi misti, mostarda e miele Bio del Borro** 22 €
Mixed 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 artichokes under olive oil 1 | 12
- Zucca al forno, fonduta di pecorino e anacardi alla paprika** 18 €
Baked pumpkin, pecorino fondue and paprika-flavored cashews 3 | 7 | 8
- Paleta di Joselito 70 g** 24 €
Joselito Paleta 70 g - Iberian pork shoulder
- Tartare di manzo, salsa di lamponi, semi di senape** 22 €
Beef tartare, raspberry sauce, mustard seeds 9 | 10
- Polpo, patate, ceci, olive taggiasche e pomodorini confit** 22 €
Octopus, potatoes, chickpeas, Taggiasca olives, confit cherry tomatoes 4 | 14 | 12
- Lingua di vitello, insalata di cavoli, salsa verde e salsa tonnata** 18 €
Veal tongue, cabbage salad, salsa verde, and tuna sauce 9 | 4 | 3
- Insalata di campo, pere, pecorino, noci, capperi e miele** 18 €
Field salad with pear, pecorino cheese, walnuts, capers and honey 7 | 8

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle di farina di farro, calamaro dell'Argentario, carciofi e maggiorana** 25 €
Spelt flour tagliatelle, Argentario squid, artichokes and marjoram 1 | 3 | 4 | 9 | 12 | 14
- Spaghetto di Gragnano, broccolo verde, colatura di alici e tonno fresco** 25 €
Gragnano Spaghetto with broccoli, anchovy sauce, and fresh tuna 1 | 4 | 9
- Gnudi di ricotta e bietola su crema di pecorino e tartufo** 24 €
Ricotta cheese and spinach dumplings on a fondue of pecorino cheese with truffle 1 | 3 | 7
- Gnocchetti di patate e castagne, faraona e funghi di stagione** 22 €
Potato and chestnut dumplings with guinea fowl ragout, mushrooms 1 | 3 | 7 | 9
- Pasta mista di Gragnano, coda di manzo stufata, erba cipollina e crema di formaggio** 22 €
Gragnano pasta stewed oxtail with chives and cream cheese 1 | 7 | 9 | 12
- Vellutata di zucca mantovana, funghi, croutons** 18 €
Mantuan pumpkin soup, mushroom and croutons 1
- Tortello ripieno di ossobuco di vitello e olio al prezzemolo** 24 €
Tortello stuffed with veal ossobuco and parsley oil 1 | 3 | 7 | 9 | 12

SECONDI PIATTI

Pollo marinato alla griglia, sedano rapa, spinaci saltati <i>Marinated grilled chicken, celeriac, sautéed spinach</i> 7 9 12	29 €
Filetto di manzo, crema di fagioli al rosmarino, invidia arrosto e riduzione di vino rosso <i>Beef fillet, rosemary bean cream, roasted endive and red wine reduction</i> 7 9 12	33 €
Pescato del Tirreno, cavolfiore, cavoletti di Bruxelles, guazzetto <i>Fish from the Tyrrhenian sea, cauliflower, Brussels sprouts, fish stew</i> 4 7 9	33 €
Frittata di cipolle rosse, spinaci e tartufo <i>Frittata with red onion, spinach and truffle</i> 3 7	26 €
Bistecca fiorentina alla griglia <i>Grilled Florentine T-Bone Steak (priced per kilogram. Please ask your server for details).</i>	88 €/kg
Carrè di maiale iberico panato alle erbe con verza e mela <i>Herb-breaded Iberian pork loin with cabbage and apple</i> 1 3 7 9	33 €
Guancia di manzo stufata con cicoria saltata <i>Braised beef cheek with sautéed chicory</i> 9 12	28 €

INSALATE E VERDURE

Patate novelle al forno <i>Roasted new potatoes</i>	8 €
Spinaci saltati <i>Sautéed spinach</i>	8 €
Cavoletti di Bruxelles <i>Brussels sprouts</i>	8 €
Cicoria saltata <i>Sautéed chicory</i>	8 €
Indivia <i>Endive</i>	8 €

