

IL BORRO
TUSCAN BISTRO



VIESCA

ANTIPASTI \ STARTER

- Salumi** di maiale grigio del Casentino, crostone di lardo, sott'oli Bio 25 €
Cold cuts of grey pork from Casentino, lard croutons, Bio pickles 1|5|8
- Formaggi** Bio de Il Borro ed il nostro miele biologico 22 €
Bio cheeses from Il Borro and our organic honey 5|7|8
- Carciofi fritti**, crema di carciofi e fagioli zolfini 20 €
Fried artichokes, cream of artichokes and zolfini beans
- Tartare di manzo**, uovo marinato e capperi fritti 18 €
Beef tartare, marinated egg and fried capers 3
- Moscardini in umido** su crostone di pane agliato 18 €
Stewed moscardini on a garlic bread crouton 1
- Carpaccio di rape**, ricotta, puntarelle e ravanelli 16 €
Turnip carpaccio, ricotta cheese, puntarelle and radishes 7

PRIMI PIATTI \ FIRST COURSE

- Spaghettoni alla passata di pomodoro** del Borro 22 €
Spaghettoni with tomato sauce from Il Borro 1|9
- Gnocchi di patate** aglio, olio e peperoncino, scampi e fiori di zucca 20 €
Potato gnocchi, garlic, oil and chili pepper, prawns and zucchini flowers 1|2|7
- Gnudi di ricotta e spinaci**, pecorino e tartufo 22 €
Ricotta cheese and spinach gnudi, pecorino cheese and truffle 1|7
- Crema di piselli e fave**, seppie scottate e crumble di pane 22 €
Cream of peas and broad beans, sauteed cuttlefish and bread crumble 1|13
- Tagliatella di farro** e ragu di cortile 18 €
Spelt tagliatella with vegetable ragout 1|9

SECONDI PIATTI \ MAIN COURSE

Guancia di manzo come un peposo, crema di sedano rapa e spinaci 28 €
Beef cheek in a peposo style, cream of celeriac turnip and spinach 9

Polpo arrosto e insalata, fagiolo bianco e verdure 30 €
Roasted octopus with salad, white beans and vegetables 5|14

Uova Bio del Borro affogato al pomodoro e cipolla fresca 16 €
Bio egg from Il Borro poached in fresh tomato and onion 3|9

Millefoglie di verdure miste ed erbe dell'orto 20 €
Mixed garden vegetable and herbs millefeuille 7

Bistecca fiorentina (1,2 kg circa) con contorni 70 €/kg
Fiorentina Steak 1,2 kg more or less with sides

Pesce al sale con verdure 24 €
Salt crusted fish with vegetables

DOLCI \ DESSERT

Tiramisù 9 €
Tiramisù 1|3|7

Tortino di mandorle e cioccolato, gelato al caffè 9 €
Almond and chocolate tart, coffee ice cream 1|3|7|8

Torta di mele, gelato di vaniglia e crema inglese 9 €
Apple tart, vanilla ice cream and crème anglaise 1|3|7

Crumble di mandorle, ricotta fresca, fragole e miele 9 €
Almond crumble, ricotta cheese, strawberry and honey 1|7|8

Cantuccini e vin santo 9 €
Cantuccini and vin santo 1|3|7|8

TABELLA ALLERGENI

- 1 . Cereali contenenti glutine o prodotti derivati
- 2 . Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 . Uova e prodotti a base di uova
- 4 . Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 . Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 . Soia e prodotti a base di soia
- 7 . Latte e prodotti a base di latte
- 8 . Frutta a guscio e i loro prodotti
- 9 . Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e i prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit in termini di so2 totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Bacon

Gentile cliente, a tutela della sua salute, la informiamo che nella nostra cucina si utilizzano alimenti contenenti allergeni. Non potendo escludere contaminazioni, la invitiamo a segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze.

ALLERGENS TABLE

- 1 . *Cereals containing gluten or derived products*
- 2 . *Crustaceans and crustacean based products*
- 3 . *Eggs and egg based products*
- 4 . *Fish and fish based products*
- 5 . *Peanuts and peanut based products*
- 6 . *Soy and soy based products*
- 7 . *Milk and milk based products*
- 8 . *Nuts and nut based products*
- 9 . *Celery and celery based products*
10. *Mustard and mustard based products*
11. *Sesame seeds and sesame seed based products*
12. *Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/lit in terms of total so2*
13. *Lupines and lupine based products*
14. *Shellfish and shellfish based products*
15. *Bacon*

Dear customer, to protect your health, we inform you that food in our kitchen contains allergenic ingredients. Since we can not rule out contamination, we invite you to advice our staff of any allergies or intolerances.

Executive Chef
Andrea Campani

Chef
Michelangelo Facchiano