

IL BORRO
TUSCAN BISTRO



VIESCA

ANTIPASTI \ STARTERS

Salumi di maiale Grigio del Casentino e formaggi Bio de Il Borro

Grey pork cold cuts from Casentino and Bio cheeses from Il Borro 1|8

Pinzimonio di verdure e frutta con olio EVO del Borro

Vegetables crudites and fruit pinzimonio with extra virgin olive oil from Il Borro 9

Crostone di pane toscano, pomodoro, stracciatella e basilico

Tuscan bread crouton, tomato, stracciatella cheese and basil 1|7

INSALATE \ SALADS

Insalata dell'aia: faraona, pecorino, pane, lattuga e dressing

Farmyard salad: guinea fowl, pecorino cheese, bread, lettuce and dressing 1|4|7|8|10

Pansanella: pane, cipolla rossa, cetriolo, sedano, olive, ravanelli, pomodori misti e basilico

Pansanella: bread, red onion, cucumber, celery, olives, radishes mixed tomatoes and basil 1|7|9

Insalata del contadino: misticanza, pecorino, miele, pere, capperi e noci

Farmer's salad: mixed salad, pecorino cheese, honey, pears, capers and walnuts

Mozzarella di bufala, pomodori e basilico

Buffalo mozzarella, tomatoes and basil 7|8

PRIMI PIATTI

Spaghetti con la passata di pomodoro Bio de Il Borro

Spaghetti with home made Bio tomato sauce from Il Borro

1

Pasta del Borro con melanzane e ricotta

Pasta from Il Borro with aubergines and ricotta cheese

1|7

SECONDI PIATTI

Hamburger di manzo, cipolla, senape, patate al forno 28 €
Beef hamburger, onion, mustard, roasted potatoes
1 | 10

Pesce del giorno con verdure di stagione 24 €
Fish of the day with seasonal vegetables 4

SANDWICH

Il nostro club: tacchino, ricotta, pomodoro, guanciale e insalata 20 €
Our club: turkey, ricotta cheese, tomato, bacon and salad 1 | 7

Toast brioche, trota salmonata, finocchio, agrumi e caprino 20 €
Brioche toast, salmon trout, fennel, citrus fruit and goat's cheese 1 | 7

DOLCI

Tiramisù 10 €
Tiramisù 1 | 7

Torta al cioccolato 10 €
Chocolate cake 1 | 7

Frutta mista 10 €
Mixed fruit

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