

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

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. *Ulfur 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*

Executive Chef
Andrea Campani

IL BORRO
TUSCAN BISTRO

VIESCA

ANTIPASTI \ STARTERS

Salumi di maiale grigio del Casentino, formaggi bio del Borro <i>Cold cuts of grey pork from Casentino, with Bio cheeses from Il Borro</i> 7	25 €
Millefoglie di zucca e porcini , cavolo nero e mandorle <i>Pumpkin and porcini mushrooms millefeuille, black cabbage and almonds</i> 8	16 €
Terrina di fegatini , vin santo, mostarda di fichi e pan brioche <i>Chicken liver terrine, vin santo, fig mustard and pan brioche</i> 1 3 7 12	20 €
Insalata di polpo , patate, broccoli, olive e maionese alla paprika e lime <i>Octopus salad, potatoes and broccoli, olives and paprika and lime mayonnaise</i> 3 14	20 €
Minestra di verdure e pane , Ribollita <i>Vegetable and bread soup, Ribollita</i> 1	16 €
Carpaccio di rape rosse , ricotta, rucola e ravanelli <i>Beetroot carpaccio, ricotta cheese, rocket leaves and radishes</i> 7	16 €
Spaghetti con passata di pomodoro Bio del Borro <i>Spaghetti with Il Borro's Bio tomato sauce</i> 1 9	16 €
Tagliatelle di farro , ragu di scamerita e sanbudello <i>Spelt tagliatelle, pork shoulder and pork sausage ragout</i> 1 3 9 12	16 €
Lasagnetta con ragu bianco di faraona e olive <i>Lasagnetta with guinea fowl white ragout and olives</i> 1 3 9	16 €
Maccherone de Il Borro , cavolfiore, arancia e colatura di alici <i>Maccherone from Il Borro, cauliflower, orange and anchovy sauce</i> 1 4 9	18 €
Pasta e fagioli zolfini e guanciale croccante <i>Pasta with zolfini beans and crispy pork cheek</i> 1 9	16 €
Gnudi di ricotta e bietola , fonduta di pecorino e tartufo <i>Ricotta cheese and chard gnudi, pecorino fondue and truffle</i> 1 3 7 9	16 €

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo come un peposo , pure di patate e rape rosse <i>Peppery beef cheek stew, potato puree and beetroots</i> 7 9 12	24 €
Pancetta arrosto , pure di mele e cipolle al forno <i>Roasted pork belly, apple puree and roasted onions</i> 7	26 €
Pesce al sale con verdure <i>Fish in a salt crust with vegetables</i> 3 4	26 €
Uovo de Il Borro , pancotto di ravioli piccanti, tartufo nero <i>Egg from Il Borro, spicy ravioli, pancotto, black truffle</i> 1 3	26 €
Cotoletta di sedano rapa , insalata di radicchiotti e salsa di rucola <i>Celeriac steak, radicchio salad and rocket sauce</i> 8 11	22 €
Bistecca fiorentina 1,2 kg circa con contorni <i>Florentine steak 1,2 kg approx with sides</i> 7	18 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i> 3	18 €
Torta di mele , gelato e crema di vaniglia <i>Apple tart with ice cream and vanilla cream</i> 1 3 7 8	18 €
Crumble di mandorle , ricotta fresca, fragole e miele <i>Almond crumble, fresh ricotta cheese, strawberries and honey</i> 1 3 7 8	9 €
Cantuccini e vin santo <i>Cantuccini and vin santo</i> 1 3 7 8	9 €
Castagnaccio e ricotta di pecora <i>Castagnaccio and sheep ricotta cheese</i> 8	9 €