

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 e formaggi Bio de Il Borro 25 €
Cold cuts of grey pork from Casentino with Bio cheeses from Il Borro 7

Millefoglie di zucca e porcini, cavolo nero e mandorle 16 €
Pumpkin and porcini mushroom millefeuille, black cabbage and almonds 8

Insalata di polpo, patate, broccoli, olive e maionese alla paprika e lime 18 €
Octopus salad, potatoes and celery, carrots and paprika and lime mayonnaise 3 | 14

Minestra di verdure e pane, ribollita 20 €
Vegetable and bread soup, ribollita 1

INSALATE \ SALADS

Insalata dell'aia: faraona, pecorino, pane, lattuga e dressing 16 €
Farmyard salad: guinea fowl, pecorino cheese, bread, lettuce and dressing 1 | 3 | 10

Cavolata, peperoncino e acciughe 16 €
"Cavolata", cabbage, chilly pepper and anchovies 4

Insalata del contadino: misticanza, pecorino, miele, mela verde e noci 16 €
Farmer's salad: mixed green leaves, pecorino cheese, honey, green apple and walnuts 7 | 8

PRIMI PIATTI

Spaghetti con passata di pomodoro Bio de Il Borro 16 €
Spaghetti with Il Borro's Bio tomato sauce 1 | 9

Tagliatelle di farro, ragù di scamerita e sanbudello 16 €
Spelt tagliatelle, pork shoulder and pork sausage ragout 1 | 3 | 9 | 12

Pasta e fagioli zolfini e guanciale croccante 18 €
Pasta with zolfini beans and crispy pork cheek 1 | 9

SECONDI PIATTI

Hamburger di manzo, cipolla, senape, patate al forno 24 €
Beef hamburger, onion, mustard, roast potatoes 1 | 3 | 10

Pesce del giorno con verdure di stagione 26 €
Fish of the day with seasonal vegetables 3 | 4

SANDWICH

Il nostro club: tacchino, ricotta, pomodoro, guanciale e insalata 22 €
Our club: turkey, ricotta cheese, tomato, bacon and salad 1 | 7

Toast: verdure grigliate e fonduta di pecorino 18 €
Toast: grilled vegetables with pecorino cheese fondue 1 | 7

DESSERT

Tiramisu 8 €
Tiramisu 3 | 7

Frutta mista 8 €
Mixed fruit

Gelati e sorbetti 8 €
Ice creams and sorbets