



Menù autunno 2022

Piccole portate che aggradano il palato

Il mitico cotechino, uovo e salsa al tartufo	€ 7,00
(cotechino prodotto localmente, sbollentato e servito con mezzo uovo sodo e la nostra salsa al tartufo estivo e olio EVO – accompagna il pane per la “scarpetta”)	
Crostino di fegatini Brûlée	€ 7,00
(Fegatini tagliati a punta di coltello cotto nel vino, nel nostro pane fatto in casa, con ricotta di bufala e tartufo)	
L’indimenticabile Mini hamburger di Cervo	€ 7,00
(Mini hamburger di cervo servito con la nostra salsa di paprika affumicata)	
Il Sig. Salmone	€ 7,00
(Salmone affumicato, ricotta di capra e un tocco di rafano servito nel nostro pane)	






I nostri Primi

(tutte le paste, salse e sughi, sono prodotte da noi)

Quadrotti al Bardiccio di Rufina	€ 16,00
("Bardiccio" è un insaccato tipico di Rufina, prodotto con le frattaglie del suino – Una volta farcita, la pasta è condita con olio EVO al basilico e una “spolverata” di Grana Padano DOP)	
Ricotta e Spinaci (vegetariano)	€ 14,00
(la nostra pasta ripiena con ricotta e spinaci, saltata nel burro e salvia)	
Spaghetti alla Chitarra con il Pomodoro Arrabbiato (vegetariano)	€ 14,00
(La nostra pasta semplice con un sugo di pomodoro e peperoncino)	
Il Manzo e il Maiale	€ 16,00
(la nostra pasta farcita con carne di manzo servita con il nostro famoso ragù 100% suino)	
Bacon e Cipolla	€ 16,00
(Pasta ripiena con Il nostro Bacon Home Made deglassato e cipolle caramellate)	

La selezione di carni

Cervo con polenta e funghi	€ 22,00
(Cervo cotto lentamente nel vino e spezie, servito con polenta cremosa e funghi)	
Tagliata di Picanha con insalatina verde	€ 22,00
(Classico taglio di carne bovina sudamericano, grigliato e servito in tagliata)	
Rib’s al BBQ con patate	€ 20,00
(Piatto di costine di suino tradizionale delle campagne toscane, elaborato con la nostra salsa barbecue)	
Costola bovina con la nostra salsa e patate schiacciate	€ 20,00
(Costola bovina cotta a bassa temperatura, sfilacciata e servita con salsa e patate schiacciate)	
Il nostro succoso Maialino arrosto e spinaci al vapore	€ 20,00
(Il nostro maialino rimane in cottura lenta nel forno per risultare morbido e succoso)	
Bistecca Fiorentina (PREVIA ORDINAZIONE)	€ 60,00/kg
(Bistecca fiorentina nel filetto)	
Contorni – tutti da condire al tavolo:	€ 6,00

-  Patate spadellate
-  Insalatina verde fresca
-  Spinaci cotti a vapore in olio e profumo di limone
-  Hummus
-  Funghi





IL BORGO
RESTAURANT & MORE

1 nostri dessert

(tutti rigorosamente elaborati dalla nostra Chef Ana)

Il Classico Tiramisù (Dolce ma non troppo, assolutamente da provare. Abbiamo la opzione con Nutella)	€ 9,00
Lo strepitoso Brownie (Il nostro Brownie, caldo, morbido, con noci, servito con il nostro gelato artigianale alla vaniglia.)	€ 9,00
Cheese cake all'Italiana (Una proposta dalla nostra Chef per addolcire il palato)	€ 9,00
L'audace Petit Gâteaux (Il nostro tortino porta nel suo morbido cuore <u>l'olio di oliva e tartufo</u> . Servito con il nostro gelato artigianale alla vaniglia)	€ 9,00
Il nostro gelato artigianale (Una preziosità, fresco e digestivo)	€ 9,00

 **Menù Fidati di Me** - La migliore espressione della nostra cucina
6 portate a scelta del nostro Chef Orlando
(Necessaria l'adesione di tutto il tavolo)
Euro 50,00 a persona adulta (incluso coperto - escluse tutte le bevande)

 **Menù degustazione in abbinamento**
(5 portate principali e 3 vini in abbinamento)
(Necessaria l'adesione di tutto il tavolo)
Euro 80,00 a persona adulta (incluso coperto)
SOLO SU PRENOTAZIONE

 **Verificare con il nostro staff le novità STAGIONALI FUORI MENÙ**