

PER INIZIARE STARTER	ASSAGGI LOCALI DOP, selezione di salumi e formaggi accompagnati da bruschetta all'olio Evo del Borgo - 1.7. <i>Local dop tastings, selection of cured meats and cheeses accompanied by bruschetta with Evo Oil.</i>	€ 18.00
	SELVAGGINA, affettati del Chianti e selezione di sott'olio del nostro orto - 1. <i>Cold cuts of Chianti game and a selection of vegetables in oil.</i>	€ 22.00
ANTIPASTI STARTER	PATÈ DI POLLO, arricchito con brodo aromatico e Vinsanto del Chianti - 1.7.9. <i>Chicken liver patè with aromatic broth and sweet wine Vinsanto.</i>	€ 16.00
	TARTARE DI MANZO CHIANINA, cipolle in agrodolce, confettura di fichi e nocciole tostate - 8. <i>Chianina beef tartare, sweet and sour onions, fig jam and hazelnuts.</i>	€ 18.00
	UOVO FONDENTE, insalata di campo colorata e Parmigiano 30 mesi - 1.3. <i>Dark egg, field salad and 30 months parmesan cheese.</i>	€ 16.00
PRIMI MAIN COURSE	PAPPARDELLE fatte in casa con ragù di cinghiale - 1.3.9. <i>Homemade pasta with wild boar ragout.</i>	€ 16.00
	RAVIOLO E PATATE in emulsione di burro e salvia con tesche di limone - 1.3.9. <i>Ravioli and potatoes in a butter and sage emulsion with lemon zest.</i>	€ 18.00
	PICI ,salsa all'aglio D.O.P della Valdichiana - 1. <i>Pici with Valdichiana D.O.P garlic sauce.</i>	€ 16.00
LE ZUPPE SOUPS	PAPPA AL POMODORO, pane rustico, pomodori e basilico fresco del nostro orto e olio evo del Borgo - 1. <i>Tuscan tomato soup, rustic bread, tomatoes, fresh basil from our garden and Borgo EVO oil.</i>	€ 14.00
	RIBOLLITA ,cavolo nero, odori e fagioli in consommé - 1.9. <i>"Ribollita" soup with black cabbage, aromatic herbs and beans in consommé.</i>	€ 16.00
SECONDI MAIN COURSE	MILLEFOGLIE DELL'ORTO, melanzane sottili con mozzarella di fiordilatte, pomodoro confit e salsa di pecorino - 7. <i>Aubergine Millefeuille, mozzarella cheese, confit tomato and pecorino sauce.</i>	€ 16.00
	GUANCIA, manzo e Sangiovese - 9. <i>Beef cheek with Sangiovese Wine.</i>	€ 24.00
	LA TOSCANA, fagioli zolfini del Valdarno e salsiccia di cinta senese <i>Typical «Zolfini» beans of Valdarno with cinta senese sausage.</i>	€ 20.00
DALLA GRIGLIA GRILLED	BISTECCA alla Fiorentina, razza scottona frollata 40 giorni con patate <i>FIorentina STEAK, 40-day dry-aged heifer, with potatoes.</i>	€ 8.00 hg
	TAGLIATA DI CONTROFILETTO al profumo di rosmarino <i>Sirloin beef with rosemary.</i>	€ 26.00
DALL'ORTO OUR GARDEN	PATATE all'aroma di rosmarino <i>Patatoes herbs scented.</i>	€ 7.00
	INSALATA di campo <i>Field salad.</i>	€ 7.00
	POMODORI in emulsione di basilico <i>Tomatoes and basil.</i>	€ 7.00

Coperto / Covered € 3,00