

# CAFFE' DELL' ORO






## ANTIPASTI • STARTERS

**CECINA, COCKTAIL DI GAMBERI\* E LATTUGHINO ALLA PLANCIA**  
Chikpeas flat bread, shrimps\* cocktail and grilled crispy baby lettuce

**BATTUTO DI CHIANINA, BRICIOLE DI PANE ALLA CIPOLLA, RUCOLA, FUNGHI PIOPPINI MARINATI E PAPRICA DOLCE AFFUMICATA**  
Hand ground Chianina beef tartare, crumbled crispy onion bread, rocket salad, marinated mushrooms and sweet paprika

**TONNETTO, RICOTTA, SPINACI E LIMONE**  
Home preserved mediterranean bonito in evo oil, ricotta, spinach and lemon

## FORMAGGI • CHEESES

|   |                                    |    |
|---|------------------------------------|----|
|    | PROVOLONE DEL MONACO DI SORRENTO   | 10 |
|   | PECORINO DI PIENZA SEMI-STAGIONATO | 10 |
|  | BLU DI MOROZZO                     | 10 |
|  | TOMINO DI LATTE DI CAPRA FRESCO    | 10 |
|  | PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI        | 10 |

## PRIMI • PASTA & RICE

18 **TORTELLINI\* AL RAGÙ, OLIO AL TIMO**  
Tortellini\*, ragout and thyme evo oil

**CASERECCHE\* AL PESTO, PINOLI E FAGIOLINI**  
Caserecce\*(pasta) with basil pesto, pinenuts and green beans

20 **PASTA ALLA LIVORNESE, NERO DI SEPIA, GALLINELLA ED ORIGANO**  
Pasta in "caciucco" sauce (livornese), squid ink, roasted gurnard and oregano

16 **RISO MANTECATO CON CAPRINO FRESCO, LIMONE CANDITO E POLVERE DI CAPPERI**  
Risotto with fresh goat cheese, roasted lemon and capers

**SPAGHETTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON POMODORINO BRUCIATO E BOTTARGA**  
The one and only Spaghetti with evo oil, garlic, hot chili, candied heirloom tomatoes and cured fish roe

17 **CONTROFILETTO DI MANZO, FAGIOLO ZOLFINO E FONDO AL PEPE NERO** 32  
Grilled beef sirloin, whyte baby beans "Zolfino", black pepper jus

16 **COSCIA DI POLLO ALLA DIAVOLA CON PATATE NOVELLE ARROSTO** 22  
Spicy Roasted chicken thigh "diavola", roasted new potatoes

20 **RICCIOLA, CREMA DI PEPERONI, OLIVE E PISELLI** 25  
Amberjack, red pepper cream sauce, olives and green peas

**TRIGLIA PANATA AL POMODORO, MELANZANE E CIPOLLOTTO** 22  
Panfried red mullet, grilled eggplant and spring onion

## CONTORNI • SIDES

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>PATATE ARROSTO</b>                 | 9 |
| Roasted potatoes                      |   |
| <b>INSALATA VERDE</b>                 | 9 |
| Green salad                           |   |
| <b>SPINACI ALL'OLIO EVO</b>           | 9 |
| Extra Virgin Olive oil boiled spinach |   |
| <b>ZUCCHINE MARINATE</b>              | 9 |
| Marinated zucchini                    |   |

- TODAY -

CHEF'S PICK

Ask your waiter for  
our daily option

20

only for lunch Monday to Friday

## SHARING IS CARING

- ALL DAY -

**PROSCIUTTO CRUDO ALLA BERKEL**

|         |    |
|---------|----|
| Regular | 18 |
| Half    | 10 |

**FOCACCIA\* DI RECCO**

|         |    |
|---------|----|
| Regular | 18 |
| Half    | 10 |

**FOCACCIA\*, BURRATA E TARTUFO NERO ESTIVO** 27


Focaccia\* with burrata and black summer truffle

**FOCACCIA\*, STRACCIATELLA E PROSCIUTTO CRUDO** 20

Focaccia\* with mozzarella and cured ham

## DOLCI • DESSERT

- ALL DAY -

**TIRAMISÙ**  10

**MOUSSE AL CIOCCOLATO CON OLIO EVO TOSCANO E BISCOTTO AL SALE** 12  
Chocolate mousse, evo oil and savoury cookie

**CROSTATA DI PERA E VINSANTO, GELATO ALLA VANIGLIA** 10  
Pear and Vinsanto pie, vanilla ice cream

**MACEDONIA DI FRUTTA CON SORBETTO** 12  
Fruit salad with sorbet



## Farm to Table

- ALL DAY -

All organic vegetables are cultivated  
with lots of love @Orto del Borro

Zuppa tiepida di verdi estivi:  
bieta, zucchine, fagiolini e basilico 14

*Green Summer Soup: chard, courgettes, green beans and basil*

Crema di ceci con ceci croccanti e olio di oliva 9  
*Chickpeas cream with crispy chickpeas and evo oil*

Melanzana arrostita, pomodoro bruciato,  
pecorino e mandorle tostate 12

*Roasted eggplant, burnt heirloom tomatoes,  
pecorino cheese and toasted almonds*

Lattuga, zucchina marinata e ravenello 13  
*Lettuce, marinated zucchini and red radish*

Cipollotto arrostito, caprino  
e crema di carote al limone 11

*Roasted spring onion, fresh goat cheese,  
lemon and carrot cream*

Insalata di campo, mela verde e semi croccanti 9  
*Seasonal salad with green apples and crispy seeds*

## MERENDA ALLURING AFTERNOON BITES

- ALL DAY -

**CROCCHETTE DI PAPPALATO AL POMODORO, BASILICO** 13  
Crispy "pappa al pomodoro" nuggets, basil

**INSALATA CAPRESE** 14

**HAMBURGER DI CHIANINA E LE NOSTRE CHIPS DI PATATE** 26  
Chianina beef burger with homemade potatoes chips

**BURRATA, CRUDO E POMODORO** 18  
Burrata, prosciutto and tomatoes

**TOAST CON PROSCIUTTO ED ASIAGO STAGIONATO CON GIARDINIERA IN OLIO EVO** 15  
Toasted panino with roasted ham and aged Asiago cheese, pickled vegetables

\* surgelati / frozen

° abbattuti / blast chilled

Volta il menù per maggiori informazioni.  
Turn the menu for more information.



FARM TO GLASS

IL BORRO – LAMELLE 2018

IL BORRO – ROSÈ 2018

TENUTA IL BORRO – BORRIGIANO 2017

CASTIGLION DEL BOSCO – PRIMA PIETRA 2015

CASTIGLION DEL BOSCO – BRUNELLO DI MONTALCINO 2014

SPUMEGGIANTI AKA VINS À BULLES

BISOL – PROSECCO JEIO VALDOBBIADENE

N. ANTINORI – FRANCIACORTA CUVÉE ROYAL TENUTA MONTENISA

LAURENT PERRIER – CHAMPAGNE BRUT S.A.

BRUNO PAILLARD – CHAMPAGNE BRUT ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE S.A.

COCKTAIL

from 6pm to 10.30pm

MAI-TALIAN

Brugal rum blanco, Maraschino, Amaretto, Pier Giffard dry curaçao, succo bergamotto

INSOLITO SOUR

Vka tuscan vodka, sciroppo di sambuco, succo di limone, peperone pestato, bianco d'uovo

GREEN FIZZ

Peter in Florence gin, succo di limone, salvia, zucchero extrafine, soda water

SOPHIA

Vka tuscan Vodka, Aperol, orzata, purea di fragole, succo di limone, bianco d'uovo, prosecco superiore

LIDO

Aperol infuso alla vaniglia, purea di cocco, prosecco superiore, soda water

SAPORE DI SALE

Brugal Anejo rum, succo di albicocca bio, sciroppo alla cannella, pizzico di sale

EXOTIC FASHIONED

Bulleit Bourbon whisky, batida de coco, liquore alla banana, sciroppo alla vaniglia

VINS DE RÊVE AKA ~~DREAMS~~ DRINKS COME TRUE

VINI BIANCHI / WHITE WINES

CASTELLO DELLA SALA – CERVARO DELLA SALA 2017

ANGELO GAJA – ROSSJ BASS 2016

GRAVNER – BREG ANFORA 2007

VINI ROSSI / RED WINES

CECCHI – COEVO 2013

TENUTA NUOVA – CASANOVA DEI NERI 2013

TENUTA DELL'ORNELLAIA – ORNELLAIA 2013

VINI DOLCI / SWEET WINES

CASTELLO DELLA SALA – MUFFATO DELLA SALA 2014

LIS NERIS – TAL LÛC 2009

CHÂTEAU GUIRAUD – SAUTERNES 1ER CRU CLASSÉ 1999

MORE TO DRINK

PIEROPAN – CALVARINO SOAVE CLASSICO 2016

BORGO SAN DANIELE – PINOT GRIGIO 2017

TERLANO – WINKL 2017

KOFERERHOF – RIESLING 2017

ISOLE E OLENA – COLLEZIONE PRIVATA 2017

FEUDI DI SAN GREGORIO – VISIONE ROSÈ 2017

FEUDI DI SAN GREGORIO – AGLIANICO DEL RE

RIECINE – CHIANTI CLASSICO 2017

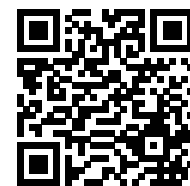
PIEROPAN – AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015

LA MORANDINA – MOSCATO D'ASTI 2018

POJER & SANDRI – ESSENZIA 2013

TORRE A CONA – VIN SANTO DEL CHIANTI MERLAIA 2011

CAFFE' DELL' ORO



I prodotti contrassegnati con \* sono surgelati all'origine. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Le materie prime o semilavorate contrassegnate con ° ed i prodotti ittici crudi serviti crudi sono abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo al nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG CE 852/04 e REG CE 853/04. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione fornita su richiesta.

The products marked with \* are frozen at the source please ask our staff for further information. All fish served raw (marked with °) are blast chilled during preparation phases in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852 / 04 and REG CE 853/04 Our staff is available for further information. A detailed list of allergens is available upon request.



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere alla fondazione il 50% del loro prezzo.

By choosing the dish marked with this logo you will contribute 50% of the price to the foundation.

Need a tip?

Try one of our other bar & restaurants:

LA TERRAZZA  
Rooftop Bar on Ponte Vecchio

THE FUSION BAR & RESTAURANT  
Nikkei and Sushi Bar

BORGO SAN JACOPO  
Gourmet Restaurant (One Michelin Star)

PICTEAU COCKTAIL BAR  
Cocktail and Bar fare along the river Arno

Book here:

Whatsapp (only message):

+39 342 1234 710