

## MORE TO DRINK

PIEROPAN – CALVARINO SOAVE CLASSICO 2016	10
BORGO SAN DANIELE – PINOT GRIGIO 2017	10
TERLANO – WINKL 2017	12
KOFERERHOF – RIESLING 2017	13
ISOLE E OLENA – COLLEZIONE PRIVATA 2017	18
FEUDI DI SAN GREGORIO – VISIONE ROSÈ 2017	10
FEUDI DI SAN GREGORIO – AGLIANICO DEL RE	10
RIECINE – CHIANTI CLASSICO 2017	11
PIEROPAN – AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2015	17
LA MORANDINA – MOSCATO D'ASTI 2018	10
POJER & SANDRI – ESSENZIA 2013	10
TORRE A CONA – VIN SANTO DEL CHIANTI MERLAIA 2011	10

## COCKTAIL

from 6pm to 10.30pm  
€14

### HOLD ON

Campari, Vermò Vermouth Rosso,  
Aranciata Lurisia

### BEHIND THE MULE

Chianti Classico, Maraschino, Ginger Beer

### MIDNIGHT MAN

Gin Sabatini, Vermuth Bianco,  
Citrus Fruits Mix Bitter

### SANTITO

St. Germain, Campari, Peychaud's Bitter, Prosecco

### MOONLAND

Tuscan Vodka, Triple Sec, Lemon Juice,  
Alpine Apple and Peach Juice

### LOW DOWN

Gin, Fortified Red Wine, Amaro Formidabile

### BRAWLER

Rye Wiskey, Fernet, Sugar Syrup


### A JOKEY FULL OF BOURBON

Bourbon Whisky, Lemon Juice,  
Italian Honey Syrup, Fresh Ginger, egg white


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.

## ANTIPASTI • STARTERS

QUAGLIA ARROSTO, FUNGHI CARDONCELLI	20
Roasted quail and "Cardoncello" mushrooms	
CECINA, SCAMPI, CAVOLETTI DI BRUXELLES	18
Chickpeas flour flat bread, grilled scampi, Brussels sprouts	
TERRINA DI MAIALE, CARCIOFI E MAIONESE	14
Pork Terrine, artichokes and house mayo	
 GNOCCO FRITTO, SALUMI E STRACCHINO	20
Fried dumplings, cold cuts and Stracchino cheese	

## PRIMI • PASTA & RICE

TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO E SCALOGNO	20
Tortellini ham and cream, braised shallots	
 SPAGHETTI AGLIO OLIO, BOTTARGA E POMODORINI ARROSTO	19
Garlic, Evo Oil and chili pepper with "Bottarga" and roasted cherry tomatoes	
RISOTTO ALLA PESCATORA   Seafood risotto	20
PASTA E FAGIOLI	14
Traditional beans soup with pasta	

## SECONDI • MAINS

CONTROFILETTO, FONDO AI FUNGHI E PATATA ALL'OLIO	32
Grilled sirloin, mushroom and Evo oil mashed potatoes	
BACCALÀ FRITTO, SALSA ALLE ACCIUGHE E CAVOLO	24
Fried cod, anchovy sauce and cabbage	
CINGHIALE, MELA COTOGNA, CAROTA SALSA AL PAN DI RAMERINO	23
Wild boar, quince, carrot, rosemary sauce	
POLLO ALLA DIAVOLA	22
Spicy baked chicken thigh, roasted potatoes	
 HAMBURGER TOSCANO   Tuscan Hamburger	26

## Farm to Table

• ALL DAY •

All organic vegetables are cultivated  
with lots of love @OrtoDelBorro

Ribollita - 12  
Traditional Ribollita

Cipollotto, caprino e crema di carote - 11  
Spring onion, goat cheese and carrot cream

Carciofo fritto, la sua crema,  
ricotta affumicata - 10  
Fried artichoke, artichoke cream, smoked ricotta

Insalata invernale cruda e cotta - 9  
Winter Salad





Crema di ceci - 9  
Chickpea cream

Cavolfiore, porri e tartufo - 15  
Roasted cauliflower, leeks and truffle

Bieta gratinata - 8  
Gratinated swiss chard



FORMAGGI • CHEESES € 10

-  ERBORINATO SAN CARLONE
-  PECORINO DI PIENZA SEMI STAGIONATO
-  ROBIOLA DI CAPRA
-  PARMIGIANO 24 MESI

CONTORNI • SIDES € 9

- |   |  |
|---|--|
| PATATE ARROSTO<br>Roasted potatoes              | SPINACI ALL'OLIO EVO<br>Evo oil boiled spinach |
| PURÈ PATATE ALL'OLIO<br>Evo oil mashed potatoes | BIETA MARINATA<br>Marinated chard              |

- ALL DAY -

SHARING IS CARING



- PROSCIUTTO CRUDO ALLA BERKEL  
Regular 18 • Half 10
- FOCACCIA\* DI RECCO  
Regular 18 • Half 10
- FOCACCIA\*, BURRATA E TARTUFO NERO 27  
Focaccia\* with burrata and black truffle
- FOCACCIA\*, STRACCIATELLA E PROSCIUTTO CRUDO 20  
Focaccia\* with mozzarella and prosciutto crudo

MERENDA



ALLURING AFTERNOON BITES

- ALL DAY -

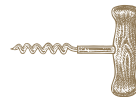
- CAESAR SALAD 17
- MOZZARELLA E BIETA MARINATA 14  
Mozzarella an brined swiss chard

- ALL DAY -

DOLCI  
DESSERT

- TORTA DI PERA AL VIN SANTO SU CREMA INGLESE 10  
Pear cake with Vin Santo on custard
- MOUSSE AL CIOCCOLATO, BISCOTTO AL SALE ED OLIO EVO 12  
Savoury cookie and Evo oil
- TIRAMISÙ TOSCANO 10  
Tuscan tiramisù 
- TORTINO ALLE CASTAGNE, CONFETTURA AUTUNNALE 12  
Chestnut pie, autumn jam 

BTG • AL BICCHIERE



FARM TO GLASS

- IL BORRO – LAMELLE 2018 10
- IL BORRO – ROSÈ 2018 10
- TENUTA IL BORRO – BORRIGIANO 2017 10
- CASTIGLION DEL BOSCO – PRIMA PIETRA 2015 16
- CASTIGLION DEL BOSCO – BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 17

SPUMEGGIANTI AKA VINS À BULLES

- BISOL – PROSECCO JEIO VALDOBBIADENE 10
- N. ANTINORI – FRANCIACORTA CUVÉE ROYAL TENUTA MONTENISA 13
- LAURENT PERRIER – CHAMPAGNE BRUT S.A. 18
- BRUNO PAILLARD – CHAMPAGNE BRUT ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE S.A. 22

VINS DE RÊVE AKA DREAMS DRINKS COME TRUE

VINI BIANCHI / WHITE WINES

- CASTELLO DELLA SALA – CERVARO DELLA SALA 2017 22
- ANGELO GAJA – ROSSJ BASS 2016 25
- GRAVNER – BREG ANFORA 2007 25

VINI ROSSI / RED WINES

- CECCHI – COEVO 2013 25
- TENUTA NUOVA – CASANOVA DEI NERI 2013 35
- TENUTA DELL'ORNELLAIA – ORNELLAIA 2013 63

VINI DOLCI / SWEET WINES

- CASTELLO DELLA SALA – MUFFATO DELLA SALA 2014 14
- LIS NERIS – TAL LÛC 2009 20
- CHÂTEAU GUIRAUD – SAUTERNES 1ER CRU CLASSÉ 1999 20

coperto 3€  
cover charge 3€



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.

\* surgelati / frozen  
° abbattuti / blast chilled

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