

Gli Antipasti

OUR APPETIZERS

Vellutata di zucca gialla e polpo scottato in padella

Pumpkin cream with seared octopus

Tuorlo croccante, crema di cipolla e tartufo bianco

Yolk crispy, onion cream and white truffle

Trippa alla Senese in umido con crostone alla griglia e grana padano

Veal stewed Sienese tripe with crouton bread and grana padano

Tartare di manzo, tuorlo fritto, stracciatella e fiore di cappero

Beef tartare, fried yolk, stracciatella cheese and caper flower

Antologia di salumi de "Il Borgo" a km 0 con selezione di formaggi stagionati ed erborinati con confettura di fichi e mandorle

Tuscan sliced cold cuts "Il Borgo" factory, selection of old pecorini cheese with fig and almond jams

I Primi

OUR PASTA

*Spaghetto "Pastificio agricolo Mancini" risottato alla bottarga di muggine e filetto di triglia**

Spaghetto by "Pastificio Agricolo Mancini" factory with bottarga fish eggs and mullet fish filet

Mezzi paccheri "Pastificio agricolo Mancini" al ragù di spigola e polpo*, pomodori datterini, basilico e pinoli tostati al rhum*

Short pasta by "Pastificio Agricolo Mancini" factory with sea bass and octopus ragout, cherry tomatoes, basil and rhum roasted pine nuts

Tagliolini paglia e fieno di pasta fresca all'uovo al tartufo bianco

Hay and straw thin noodles fresh egg pasta with white truffle

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo al ragù di capriolo battuto a coltello

Noodles fresh egg pasta with hand cut deer ragout

Pici di acqua e farina tirati a mano al ragù di manzo

Handmade Pici pasta of water and flour with beef ragout

Mezze maniche "Pastificio agricolo Mancini" alla carbonara

Short pasta by "Pastificio Agricolo Mancini" factory alla carbonara

I Nostri Secondi

OUR SECONDS

Filetto di ombrina scottato in padella e purè di lenticchie

Seared croker fish filet and mashed lentils

Gran zuppa di pesce con fasolari, vongole veraci, cozze, crema di cuore di bue e scorsa di limone con

crostino di pane

Fish soup, cockles, clams, mussels, ox heart tomato sauce and lemon peel with crouton bread

Petto di quaglia a bassa temperatura con sfera di porro al timo e glassa di pollo

Quail breast cooked in low temperature with leek ball and chicken glaze

Ossobuco di vitello da latte alla Brenda in bianco, agrumi e zafferano puro in filo

Veal ossobuco in white sauce, citrus and pure saffron in threads

Stracotto di vitello con polenta

Veal stew with polenta

Dalla nostra griglia

OUR GRILL

Tagliata di Controfiletto di manzo con patate arrosto e misticanza

Sliced grilled beef steak with roast potatoes and misticanza salad

La Bistecca alla Fiorentina nel filetto con patate arrosto *minimo 1,2 kg*

Traditional Tuscan T-bone steak with roast potatoes minimum (2,65 pound)

I nostri contorni

OUR SIDE DISHES

Insalata mista

Mix salad

Patate arrosto

Roast potatoes

Caponata di verdure

Vegetables caponata

Fagioli in umido

Beans with tomato sauce

I Dolci

OUR DESSERT

Il tiramisù

Torta al cacao ripiena di crema di nocciola, noce croccante e crema di limoncello

Chocolate cake with hazelnut cream, cruchy walnut and limoncello cream

Strudel di mele

Apples strudel

Castagnaccio all'antica con ricotta mantecata al lime e pinoli tostati

Chestnut cake with a ricotta cheese with lime and roast pine nuts

Dolci Senesi con Ricciarello, Panforte e Cantucci con Vin Santo

Siena's cookies & cakes, Ricciarello, Panforte and cantucci served with Tuscan passito wine (Vinsanto)