

IL BORRO
TUSCAN BISTRO
—  —
ELOUNDA

We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

Municipality Tax and VAT are included in the prices.

** Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.*

Extra virgin olive oil from Il Borro in Tuscany, is used for salads; sunflower oil is used for frying.

Gentile ospite accogliamo con piacere le vostre richieste per quanto riguarda i nostri ingredienti.

Vi preghiamo di informarci di eventuali allergie, intolleranze alimentari o diete speciali.

** Gli articoli surgelati sono stati selezionati per garantire la massima qualità.*

Le nostre frittiture vengono fatte con olio di semi girasole.

Le nostre insalate sono condite con olio extra vergine di oliva, de Il Borro, Toscana.

ANTIPASTI

Salumi misti di maiale grigio del Casentino, con sott'oli Bio <i>Selection of charcuterie from Casentino in oil organic vegetable</i>	40,00 €
Tagliere di formaggi misti, con il miele Bio de Il Borro <i>Fine cheese selection and organic Il Borro honey</i>	40,00 €
Pappa al pomodoro <i>Tuscan bread and tomato soup, vegetable crudité and basil</i>	21,00 €
Carpaccio di rape rosse, ricotta di pecora, balsamico e olive <i>Beetroot carpaccio, ricotta cheese, balsamic vinegar and olive</i>	15,00 €
Insalata rustica di legumi, pesto e frutta secca <i>Tuscan vegetable salad, basil pesto and nuts</i>	16,00 €
Panzanella e carpaccio di gamberi <i>Tuscan bread salad, red onion, cucumber, tomato, basil and prawn carpaccio</i>	24,00 €
Carpaccio di manzo <i>Chianina beef carpaccio, lettuce, parmesan cheese, balsamic vinegar and mustard</i>	30,00 €
Verdure al forno e caprino <i>Roasted vegetable herb, fresh goat cheese and fried capers</i>	24,00 €
Impepata di cozze <i>Steamed mussels with lemon, white wine and pepper, toasted bread</i>	20,00 €
PRIMI PIATTI	
Gnudi di ricotta e bietola, crema di pecorino e tartufo <i>Ricotta and spinach, pecorino cheese sauce</i>	22,00 €
Tagliatelle con ragù di anatra <i>Handmade tagliatelle with spelt flour, in duck ragu</i>	32,00 €
Pennoni di Gragnano all'aglione <i>Gragnano penne, fresh tomato sauce, garlic and basil</i>	19,00 €
Spaghetti allo scoglio <i>Gragnano spaghetti with seafood, tomato and basil</i>	35,00 €
Risotto al caciucco <i>Carnaroli risotto with fish soup and seafood</i>	34,00 €
Gnocchi, crema di peperoni arrosto, gocce di burrata e basilico <i>Potato gnocchi with roasted pepper cream, burrata cheese and basil</i>	22,00 €
Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	13,00 €

SECONDI PIATTI

Agnello alla griglia <i>Lamb with herbs, smoked aubergine and roasted tomato</i>	48,00 €
Tagliata di manzo alla griglia, pomodoro arrosto, pecorino e misticanza <i>Chianina beef entrecote, salad, roasted tomato and pecorino flakes</i>	45,00 €
Pepeo di manzo al vino rosso e pure di patate e fagiolini verdi <i>Stewed beef in red wine e black pepper, mashed potato and green beans</i>	37,00 €
Galletto alla brace, patate picanti e peperoni al basilico <i>Grilled marinated rooster, baby potato and red pepper</i>	30,00 €
Bistecca alla fiorentina, fagioli all'olio e patate al forno ** <i>T-bone fiorentina steak, boiled white bean, sour shallot</i>	150,00 €
Filetto di orata al forno, asparagi e pure di zucchine alla menta <i>Dorado fillet, grilled asparagus, courgette puree and mint</i>	31,00 €
Moscardini in umido <i>Stewed baby octopus with red wine and tomato and baked onion</i>	34,00 €
Denitce al cartoccio <i>Sea bream baked in foil with vegetable and citrus zest</i>	36,00 €
Branzino al sale, verdure al forno <i>Mediterranean sea bass in salt and herb crust, baked vegetable</i>	45,00 €

PIZZE NEL FORNO A LEGNA

Pizza Margherita <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, basil and EVO oil</i>	18,00 €
Pizza al tartufo <i>Truffle sauce, mozzarella, mushrooms, fresh truffle and truffle oil</i>	38,00 €
Acciughe <i>Tomato, garlic, fresh mozzarella and Sicilian anchovies</i>	25,00 €
Pannello toscano <i>White pizza with fresh prosciutto and pecorino</i>	26,00 €
Burrata e peperoni <i>Fresh cherry tomato, roasted red pepper and burrata cheese</i>	31,00 €

DESSERT

Cheesecake, gelatina di agrumi e frutti di bosco <i>Cheesecake, citrus gel and berry sauce</i>	16,00 €
Sfogliatina di mele, salsa al caramello e gelato alla vaniglia <i>Apple tarte, caramels sauce and vanilla gelato</i>	15,00 €
Tiramisu <i>Mascarpone cheese dessert, coffees and cookies</i>	12,00 €
Torta di cioccolato fondente, crema di pistacchi e mousse di cioccolato <i>Dark chocolate tarte, pistachio sauce and light chocolate mousse</i>	15,00 €
Cantuccini e vinsanto <i>Vinsanto wine dessert, handmade traditional almonds cookies</i>	20,00 €
Gelati <i>Ice cream</i>	9,00 €
Sorbetti <i>Sorbet</i>	12,00 €

** Dishes payable by guests on all dining options