

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.*

## INSALATE

<b>Panzanella Greek style</b> <i>Bread Tuscany salad with red onion, cherry tomato, olive, cucumber and celery and feta cheese</i>	16,00 €
<b>Insalata Rustica di legumi</b> <i>Organic spelt, chickpea, various beans, lentils, pesto sauce and toasted nuts</i>	17,00 €
<b>Insalata Caprese</b> <i>Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano and EVO oil</i>	18,00 €
<b>Insalata verde</b> <i>Green salad, goat cheese, Tuscan prosciutto, rosemary dressing</i>	21,00 €

## ANTIPASTI

<b>Pappa al Pomodoro</b> <i>Bread and tomato soup, basil, vegetable julienne and EVO oil</i>	21,00 €
<b>Carpaccio di manzo</b> <i>Chianina beef carpaccio, lettuce, parmesan cheese, balsamic vinegar and mustard</i>	30,00 €
<b>Polpo alla griglia con patate e olive</b> <i>Grilled octopus, potato salad, parsley and olive</i>	26,00 €
<b>Gamberi alla planza</b> <i>Grilled prawn, fresh salad and lemon oil dressing</i>	27,00 €
<b>Calamari, basil pesto e courgette</b> <i>Fried local calamari, marinated courgette in basil pesto</i>	26,00 €
<b>Pecorino fritto, cipolle e insalata agli agrumi</b> <i>Fried pecorino cheese "saganaki style", spiced onion, salad and citrus felvor</i>	21,00 €
<b>Impepata di cozze</b> <i>Steamed mussels with lemon, white wine and pepper, toasted bread</i>	20,00 €

## PRIMI PIATTI

<b>Zuppa del giorno</b> <i>Soup of the day</i>	13,00 €
<b>Spaghetti al pomodoro e basilco</b> <i>Gragnano pasta, tomato sauce, cherry tomato and basil</i>	19,00 €
<b>Risotto al caciucco</b> <i>Carnaroli risotto with fish soup and seafood</i>	34,00 €
<b>Linguine e gamberi</b> <i>Gragnano pasta, mediterranean prawns, olives, tomato and basil</i>	31,00 €

## SECONDI PIATTI

<b>Tagliata di manzo alla griglia</b> <i>Beef entrecote, lettuce salad and roasted cherry tomatoes</i>	45,00 €
<b>Galletto alla brace con fagiolini al pomodoro</b> <i>Grilled marinated rooster, green bean garlic and tomato</i>	30,00 €
<b>Bistecca alla Fiorentina, con patate e insalata di pomodori 2pax</b> <i>Tuscan T-bone steak, fried potato and tomato salad 2pax</i>	150,00 €
<b>Filetto di orata</b> <i>Grilled dorado, chicory, EVO oil-lemon rosemary and garlic dressing</i>	29,00 €
<b>Fried sea bream and verdure al forno e capperi</b> <i>Sea bream with Roasted vegetable herb and fried capers</i>	36,00 €
<b>Branzino al sale con verdure miste</b> <i>Local sea bass baked in aromatic sea salt, roasted vegetable</i>	45,00 €
<b>Pescato del giorno per 100gr</b> <i>Catch of the day, with grilled vegetables per 100gr</i>	9,00 €

## CONTORNI

<i>Side vegetable dish</i>	
Sauteed chicory	9,00 €
Green beans garlic and basil	9,00 €
Roasted baby potatoes	9,00 €
Buglione di verdure miste	9,00 €

## PIZZA

<b>Pizza Margherita</b> <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, basil and EVO oil</i>	18,00 €
<b>Pizza al tartufo</b> <i>Truffle sauce, mozzarella, mushrooms, fresh truffle and truffle oil</i>	38,00 €
<b>Fresca Napoli</b> <i>Mozzarella, cherry tomato, fresh sardins and gremolada sauce</i>	26,00 €

## DOLCI

<b>Tiramisu</b> <i>Mascarpone cheese, coffee and savoiardi</i>	12,00 €
<b>Cheesecake</b> <i>Creamy fresh cheese, berry sauce</i>	16,00 €
<b>Gelati</b> <i>Ice cream</i>	9,00 €
<b>Sorbetti</b> <i>Sorbet</i>	12,00 €
<b>Piatto di frutta fresca</b> <i>Fresh fruit plateau</i>	15,00 €