



Antipasti

l fiori della zucca 10.00€

Ripieni di mozzarella, zucchine e acciughe

Tartàre di manzo 15.00€

Carne di manzo cruda della macelleria Villani battuta al coltello con i suoi condimenti

Il tagliere del Borgo 14.00€

Tagliere di salumi, formaggi, frittini e confetture con selezione di pane Bio forno La Torre

Terrina di fegatini con gelatina al Vinsanto 9.00€Accompagnata da Pan Brioche con erbette del Borgo

Primi

Maltagliati nel cortile 14.00€

Pasta impastata al rosmarino condita con ragù di cortile

Tortelli "della Monna" 15.00€

Chiusi a mano e ripieni di ricotta su una crema di piselli e zenzero

Tagliolini freschi al pomodoro 13.00€

Pasta fresca all'uovo con salsa di pomodoro affumicato e fiocchi di stracciatella

Gnocchi con ragù di shiitake 14.00€

Gnocchi impastati a mano di sole patate con ragù di funghi shiitake di Circular Farm







IL PERCORSO DEL GRANO nelle aziende del Borgo www.borgopetriolo.it



FATTORIA BIOLOGICA

Dal campo

Prodotti biologici della migliore qualità, coltivati con passione, cura e devozione per la terra.

"La nostra missione, in quanto agricoltori e produttori, è dare alla terra più di quanto riceviamo"

FOOD LOCKER

Al piatto

Una azienda nata dalla volonta di tre appassionati della cucina di trasmettere il più possibile l'amore per la natura e per le materie prime di eccellenza.

"Supportiamo la filiera corta e utilizziamo prodotti sostenibili offrendo un menù genuino e la tranquillità di sapere che ogni ingrediente è stato accuratamente selezionato."

Spighe Toscane

Al mulino

Punto di riferimento unico in Toscana per la lavorazione e commercializzazione delle varietà antiche di grani, e di tutti i prodotti da questi derivati. Linea di prodotti bio, del tutto naturali e di altissima qualità come farine, gallette, legumi, pasta e olio.



Al forno

Il lievito madre è il cuore della nostra attività, preservarne la vitalità e migliorarne le caratteristiche è il nostro impegno quotidiano.

"È usato da tempo immemore, ci fu donato 30 anni fa da un maestro panettiere che, a sua volta, lo ricevette in dono"

I prodotti da forno e pasticceria sono fatti a mano, per poter offrire un prodotto unico, genuino e di qualità. Vengono utilizzate materie prime fresche certificate biologiche e lavorate a

> mano che si possono trovare nel punto vendita del Borgo





Secondi

Il fritto dell'aia 19.00€

Pollo, maiale, coniglio e verdure di stagione con salse di nostra produzione

La pancia del maiale 18.50€

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con patate, scalogno al balsamico e biete saltate

Pollo fusion 18.00€

Pollo marinato, cotto a bassa temperatura con salsa di birra artigianale e verdure souté al lemongrass

Chupa Chups 14.00€

Polpettine vegetariane accompagnate da salse di nostra produzione

Dolci

Torta del giorno Bio forno La Torre 6.00€

Chiedere al personale di sala

Millefoglie vegano pere e cioccolato Bio forno La Torre 6.00€

Millefoglie di sfoglie con pere williams e cannella con aggiunta di cioccolato fondente

Tiramisù 6.00€

Dolce al cucchiaio con crema di mascarpone, savoiardi di nostra produzione e caffè Torrefazione Piansa

Semifreddo 7.00€

Semifreddo alle pesche con cioccolato e cruble di nocciole

Coperto incluso