



ANTIPASTO - STARTERS

Tagliere Borgaruccio"- Selezione di Salumi e Formaggi Toscani serviti con salse di nostra produzione

Local Cold cuts and cheese served with homemade sauce

Neccio salato con Prosciutto Toscano, crema di pecorino di fossa, funghi di stagione

Chestnut flour crepe with Tuscan ham, "Pecorino di fossa" cream, seasonal mushrooms

Bruschetta Panata con Caprino montato all'olio, prosciutto crudo e fichi saltati al Vin Santo

Toast bread with goat cheese, local ham, figs sauteed in "Vin Santo"

Battuta di Manzo gourmet all'avocado, acciughe, senape e cavolo nero croccante

Gourmet beef tartare with avocado, anchovies, mustard and crunchy black cabbage

Pecorino cotto in terrina con Noci, Pere e Miele

Pecorino cheese in terrine with nuts, pears and honey

PRIMI - FIRST COURSE

Pappardella al ragù di Cinghiale

Homemade Pasta with boar sauce

Tortello di patate Mugellano tartufato su fonduta di pecorino, coulis di barbabietola, pomodoro e cavolo nero

Potato Tortello Mugellano with truffle, pecorino fondu, beetroot coulis, tomatoes and black cabbage

Tagliatella "Floriddia" con Ragù all'antica

Homemade ancient grains tagliatelle with ancient ragù sauce

Gnocchi viola con verdure dell'orto e spuma di parmigiano

Purple homemade potato Gnocchi with beet vegetables and parmigiano mousse

Picio Senese al vino "Rivale", besciamella al pecorino e briciole di pane croccanti alle erbe spontanee

Picio Senese with "Rivale" wine, "pecorino" cheese bechamel and crunchy bread crumbs with wild herbs

SECONDI - SECOND COURSE

Peposo con pere al vino rosso

Beef meat with pepper, pears and red wine (spicy)

Filetto di maiale fasciato con pancetta e cavolo nero

Pork fillet wrap in bacon and black cabbage

Pollo e Coniglio fritto Toscano con verdure pastellate con farina di ceci

Fried local chicken and rabbit with battered vegetable in chickpea flour

Pancia di Maiale agrumata, cotta a bassa temperatura 24 h con soffice crema di patate e riduzione di barbabietola

Citrus pork belly, 24 h low temperature cooking with soft potato cream and beetroot reduction

Tagliata di Manzo con funghi di stagione e demi-glace

Sliced beef with seasonal mushrooms and demi-glace

CONTORNI - SIDE COURSE

Patate arrosto

Roasted Potatoes

Insalatina dell'orto

Vegetables Garden Salad

Erbette ripassate

Green sauteed herbs

Sfoglie di patate fritte con cacio e pepe

Fried potato chips with caciocavallo cheese and pepper