


CASA AL VENTO
Osteria del Borgo

GLI ANTIPASTI

| | |
|---|-------------------------|
| ANTIPASTO DEL BORGO | € 20,00 (min 2 pers) |
| BATTUTA DI CARNE CHIANINA CON CAPPERO, CIPOLLA ROSSA E BURRATA | € 16,00 |
| FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA SU FONDUTA DI PECORINO SCOPAROLO TOSCANO - 18 MESI | € 14,00 |
| MILLEFOGLIE DI MELANZANA | € 15,00 |
| CANNOLO FEGATINO DI POLLO, CON GRANELLA DI NOCCIOLE E GEL DI ALBICOCHE | € 14,00 |

LA PASTA

| | |
|---|---------|
| PICI ALLA CARBONARA DEL BORGO | € 16,00 |
| TROFIE AL PESTO DI ZUCCHINE DEL NOSTRO ORTO, SCAGLIE DI PECORINO SENESE - 18 MESI | € 14,00 |
| TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CONIGLIO BATTUTO AL COLTELLO | € 16,00 |
| RAVIOLO CACIO E PERE CHIANTIGIANE CONFIT E POLVERE DI CAFFÈ | € 15,00 |

SECONDI

| | |
|---|--------------|
| FIorentina MINIMO 1 KG. | €/HG 6,50 |
| FILETTO DI MANZO CON SALSA AI PORCINI | € 25,00 |
| TAGLIATA DI MANZO CON OLIO ALLE ERBE E PEPE AI GRANI | € 25,00 |
| MIGNON DI MAIALE SU MOUSSE DI PRUGNE, NOCCIOLA E LE NOSTRE ERBE SPONTANEE | € 18,00 |
| BOCCONCINI DI CINGHIALE NOSTRALE IN UMIDO | € 20,00 |

CONTORNI

| | |
|--|--------|
| VERDURE DELL'ORTO, OLIO ED ERBE SPONTANEE | € 5,00 |
| PATATE ARROSTO | € 5,00 |
| INSALATA MISTA | € 5,00 |
| FUNGHI PORCINI | € 8,00 |

DOLCI

| | |
|--|---------|
| MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE, CRUMBLE DI NOCCIOLE, SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E SPUMA DI CAFFÈ | € 10,00 |
| TIRAMISÙ COMPOSTO AL PIATTO CON SPUMA DI CAFFÈ | € 10,00 |
| PARFAIT ALLE FRAGOLE E SALSA AI FRUTTI ROSSI | € 10,00 |
| CANTUCCINI CASERECCI E VINSANTO DEL BORGO ANNATA 2005 | € 10,00 |

coperto € 2,00 a persona

MEZZA PENSIONE: Antipasto, Primo o Secondo (Fiorentina esclusa) e Dolce
Se hai allergie o intolleranze, informaci al momento dell'ordine.


CASA^{AL}VENTO
Osteria del Borgo

APPETIZERS

| | |
|--|-------------------------|
| BORGIO APPETIZER | € 20,00 (min 2 pers) |
| CHIANINA STEAK TARTARE CON CAPER, RED ONION AND BURRATA CHEESE | € 16,00 |
| BATTERED ZUCCHINI BLOSSOMS ON A FONDUE OF TUSCAN PECORINO SCOPAROLO CHEESE AGED 18 MONTHS | € 14,00 |
| EGGPLANT MILLEFOGLIE | € 15,00 |
| CANNOLO WITH CHICKEN LIVER PATE, HAZELNUT GRAIN AND APRICOT GEL | € 14,00 |

THE PASTA

| | |
|--|---------|
| PICI "BORGIO" CARBONARA | € 16,00 |
| TROFIE WITH ZUCCHINI PESTO FROM OUR GARDEN AND SIENA PECORINO CHEESE FLAKES - AGED 18 MONTHS | € 14,00 |
| TAGLIATELLE WITH KNIFE-BEATEN RABBIT RAGU | € 16,00 |
| RAVIOLI WITH SHEEP CHEESE, CHAINTI CONFIT PEARS AND COFFEE POWDER | € 15,00 |

SECOND COURSES

| | |
|--|--------------|
| FLORENTINE T-BONE STEAK 1 KG. MINIMUM | €/HG 6,50 |
| BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS SAUCE | € 25,00 |
| SLICED STEAK WITH HERB OIL AND PEPPER CORNS | € 25,00 |
| PORK FILLET MIGNON ON PRUNE MOUSSE, HAZELNUTS AND OUR WILD HERBS | € 18,00 |
| STEWED WILDBOAR BITES | € 20,00 |

SIDE DISHES

| | |
|-------------------------------------|--------|
| GARDEN VEGETABLES, OIL AND HERBS | € 5,00 |
| ROAST POTATOES | € 5,00 |
| MIXED SALAD | € 5,00 |
| PORCINI MUSHROOMS | € 8,00 |

DESSERTS

| | |
|---|---------|
| DARK CHOCOLATE MOUSSE, CRUMBLE, HAZELNUTS BERRY SAUCE AND COFFEE MOUSSE | € 10,00 |
| TIRAMISU COMPOSED ON A PLATE WITH COFFEE MOUSSE | € 10,00 |
| STRAWBERRY PARFAIT AND RED BERRY SAUCE | € 10,00 |
| HOMEMADE CANTUCCI WITH VINSANTO DEL BORGIO 2005 | € 10,00 |

service € 2,00 per person

HALF BOARD: Starter, First or Second course (Florentine steak not included) and Dessert

If you have allergies or intollerances, inform us when ordering