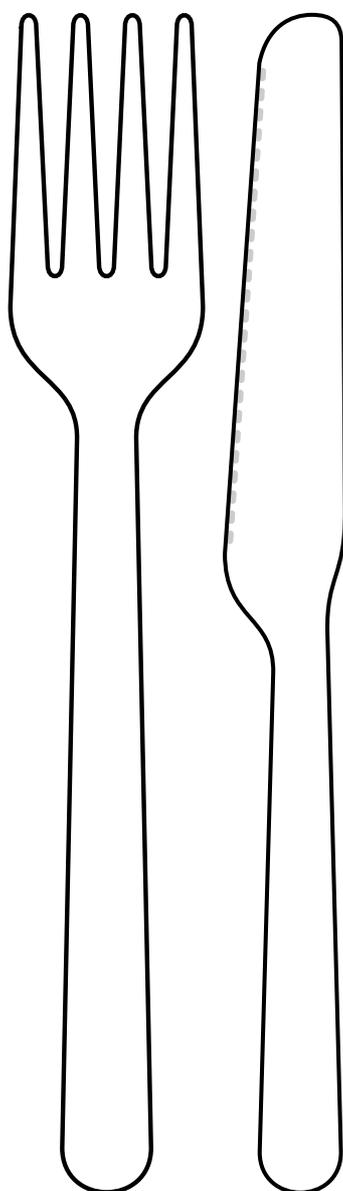
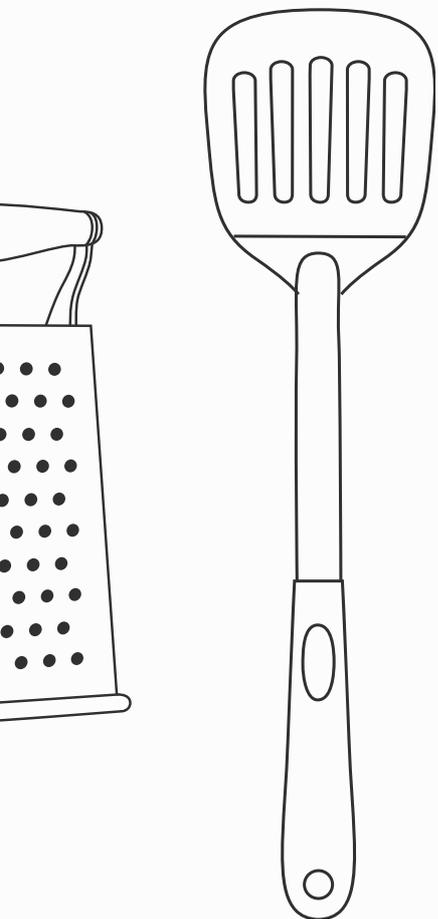


ME
B O R G O A N T I C O
NU



PRODOTTI TIPICI
RICETTE DELLA TRADIZIONE
RIVISITAZIONE



ANTIPASTI

Tavolozza del borgo € 14,00

(La selezione di affettati locali con bruschette)
Selection of local cold cuts with bruschettas

I pecorini € 15,00

(Il fresco, il semistagionato e lo stagionato accompagnati da confettura e miele)
Fresh, medium and mature pecorino cheese with jam and honey

Crostone del contadino € 10,00

(La fetta di pane croccante con pere, miele e noci)
Slice of crunchy bread with pears, honey and walnuts

Soufflé di Pienza € 12,00

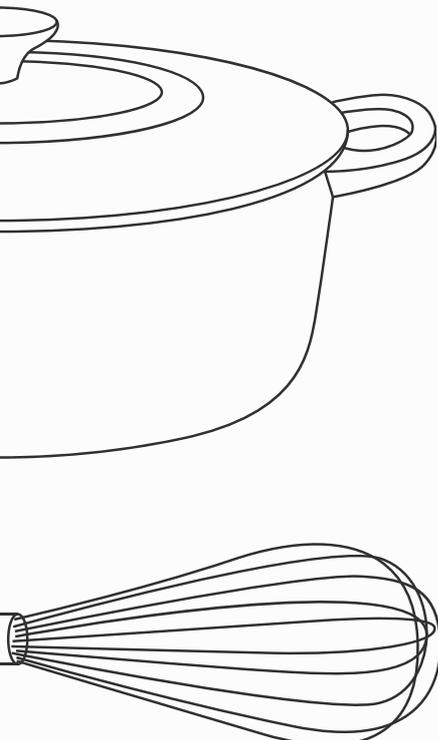
(Il morbido di pecorino su letto di pere e crema al grana)
Soft pecorino cheese on a bed of sliced pears and parmesan cream

Uovo delicato € 11,00

(L' uovo a bassa temperatura su delicata di pecorino e pancetta stagionata croccante)
Egg at low temperature on pecorino fondue and crispy seasoned bacon

Fett' unta € 4,00

(Il pane croccante con olio evo)
Crunchy bread with extra vergin olive oil



PRIMI PIATTI

Pici all'aglione € 13,00

(Il piccio al sugo di pomodoro e aglio senese)
Pici pasta with tomato and senese garlic sauce

Pici cacio e pepe € 14,00

(Il piccio con pecorino stagionato e pepe grattato)
Pici pasta with mature pecorino and grated pepper

Pappardelle selvatiche € 14,00

(La pappardella all'uovo con ragù di cinghiale e bacche di ginepro)
Long, flat and broad egg pasta with wild boar and juniper berries sauce

Tortelli estivi € 14,00

(I ravioli ripieni di pecorino fresco su letto di rucola e pomodorini)
Ravioli filled with fresh pecorino cheese on a bed of rocket salad and cherry tomatoes

Rustici e coniglio € 15,00

(I rustici con ragù bianco di coniglio e pomodorini secchi)
Short handmade pasta with white rabbit sauce and sun dried cherry tomatoes

SECONDI PIATTI

Fiorentina € 4,50 al kg

(La bistecca alla griglia)

Grilled T-bone Fiorentina high steak

Tagliata estiva € 18,00

(Il manzo a fette con pomodorini freschi, scaglie di pecorino e rucola)

Slices of beef with fresh cherry tomatoes, pecorino flakes and rocket salad

Sovracoscia al forno € 14,00

(Sovracoscia di pollo croccante al forno con rosmarino)

Roasted crispy chicken thigh with rosemary

Ossobuco € 14,00

(L'ossobuco al tegame con pomodoro)

Braised veal shank slice with marrowbone on tomato sauce

Agnello alle erbe € 15,00 *

(Le costoline d'agnello scottate nel burro con spezie di campo e finocchio)

Lamb ribs in butter with wild spices and fennel



CONTORNI

Insalata mista € 5,00

(Insalata verde, pomodori e carote)

Green salad, tomatoes and carrots

Patate arrosto € 5,00

(Patate con aromi al forno)

Oven roasted potatoes with herbs

Cannellini all'olio € 5,00

(Fagiolini cannellini all'olio d'oliva e salvia)

Cannellini beans with olive oil and sage

Misto al vapore € 5,00 *

(Le verdure al vapore)

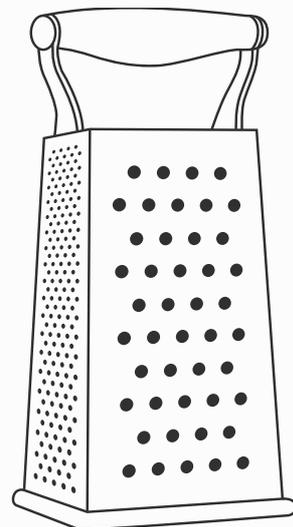
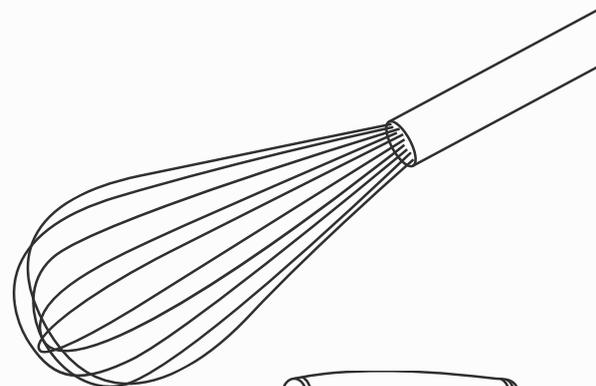
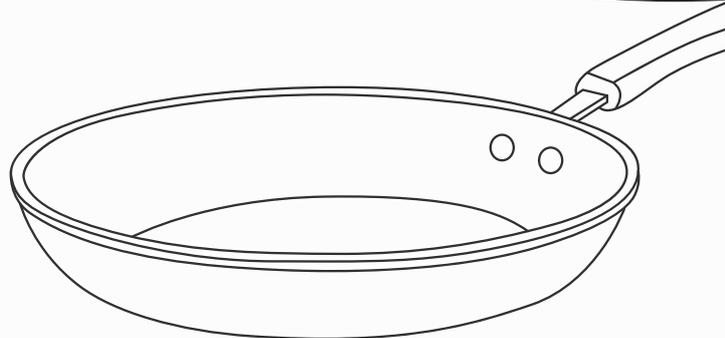
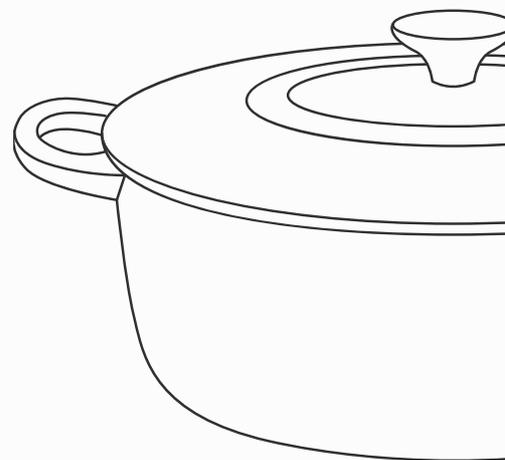
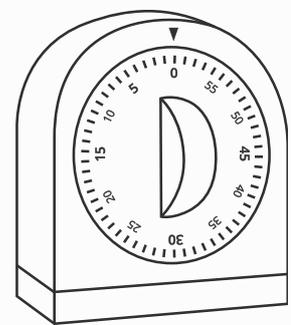
Mix of steamed vegetables

Coperto € 2,00

Service

**a seconda della reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati
depending on availability, some products may be frozen*

*-Per ogni intolleranza o allergia ti invitiamo a consultare l'apposito menù "Allergeni" presente in sala
-For any intolerance or allergy, we invite you to consult the appropriate "Allergens" menu in the dining room*





TEL. 0577 374688

WWW.HOTELBORGOANTICO.COM