



## 2026 MENÙ “L’AVANGUARDIA DELLA TRADIZIONE”






Quest’anno abbiamo intitolato il nostro menù «L’AVANGUARDIA DELLA TRADIZIONE» poiché con la nostra proposta vogliamo evolvere i piatti classici attraverso tecniche moderne, con creatività e rispetto per gli ingredienti, creando un ponte tra passato e presente, piuttosto che stravolgere le radici.

E` un equilibrio tra conoscenza e innovazione.






I concetti chiave di questo menù sono: la RISCOPERTA di ricette quasi dimenticate, l’uso di TECNICHE MODERNE, infatti usiamo tecniche come la cottura sous vide, la sferificazione ecc.; conferendo LEGGEREZZA E GUSTO ai piatti.

**Passione, studio, territorio, personalità..... Questa è la nostra cucina!**

### Piccole porzioni / Antipasti / Aperitivi / Amuse bouche

- Paté di “foie gras” vegetale nei vasettini, servito con il pan brioche e il burro soffice = Euro 12,00
- Crostini con i fegatini brulèe, lo spalmabile di capra e un leggero tocco di salsa tartufata (2 unità) = Euro 12,00
- Crostini di mozzarella fior di latte, pomodoro leggermente scottato, e olio al basilico  (2 unità) = Euro 10,00
- Crostini con il pesto di rucola, granella di nocciole e il pecorino cremoso  (2 unità) = Euro 10,00
- La storica Pappa al pomodoro con i crotons di pane tostato e condito  = Euro 10,00
- Ribollita di primavera (ricetta tradizionale toscana)  = Euro 12,00
- Tris di capesante (leggermente scottate), nel cestello di tapioca e misticanza condita dallo chef = Euro 14,00
- Baccalà mantecato, in sfera croccante, sulla salsa vicentina = Euro 12,00
- Cestello di platano con humus di canellini e filetti di peperone colorito – accompagna una insalata di quinoa  = Euro 14,00
- Carpaccio di salmone fresco, condito specialmente dallo chef (caramello di cavolfiore, limone, e microgreens) = Euro 15,00

### Insalate, vellutate e minestre (servite con crotons di pane tostato e condito)

- Ribollita di primavera (ricetta tradizionale toscana)  = Euro 12,00
- La storica Pappa al pomodoro con i crotons di pane tostato e condito  = Euro 10,00
- La Vellutata catalana di zucca, zenzero, cipolla e miso  = Euro 12,00
- La vellutata di carote, thaine, limone e patate egiziane  = Euro 12,00
- Crema di broccoli, farina di mandorla e grana padano stagionato 18 mesi  = Euro 12,00
- Insalata grigliata, uva passa, capperi, olive taggiasche e parmigiano = Euro 15,00 (suggerita per due persone)
- Insalata fresca rucola, grana e pomodorini condita con l’olio EVO al basilico = Euro 12,00 (suggerita per due persone)



### **I Primi Piatti / Portate Principali / Pietanze di apertura**

- La mitica rosa, con la salsa al limone e i petali commestibili 🌱 = Euro 16,00
- Pici al cacao con il salmone e caviale fresco = Euro 16,00
- Crespella fiorentina di ricotta e spinaci gratinata 🌱 = Euro 14,00
- Tagliolini al Grana padano stagionato 18 mesi, burro e tartufo nero 🌱 = Euro 18,00
- Carciofi al cuore, nella crepe di castagne, e crema di pecorino 🌱 = Euro 16,00

### **Secondi piatti, portate principali**

- Medaglione di coda bovina, accostato al carciofo e ceci, con la freschezza del sedano = Euro 22,00
- Tagliata di picanha con le patate affumicate alla pancetta = Euro 24,00
- Anatra in sous vide, cotta a bassa temperatura, accompagnata dalla tenera manioca = Euro 22,00
- Guazzetto all'arancia con il branzino ed il pomodoro confit = Euro 22,00
- Bocconcini di cervo nella salsa Cumberland e la polenta bianca = Euro 18,00

### **MENÙ LIGHT GASTRONOMICO**

**Bilanciato, leggero e salutare; per assaporare la gastronomia in piccole porzioni.**

- Assaggio del nostro capocollo, con la misticanza ed il condimento speciale dello chef = Euro 14,00 – per due pax = Euro 25,00
- Assaggio del nostro carpaccio di salmone condito e preparato specialmente = Euro 14,00 – per due pax = Euro 25,00
- Humus di cannellini, con i nostri crostini = Euro 10,00 – per due pax = Euro 18,00
- Assaggio dei nostri pici, al pomodoro fresco con un tocco di basilico e formaggio grattugiato = Euro 12,00 – per due pax = Euro 20,00
- Assaggio dei tortelli mugellani, con il ragù di cinghiale = Euro 12,00 – per due pax = Euro 22,00
- Assaggio di tagliatelle al pesto di rucola = Euro 12,00 – per due pax = Euro 20,00
- Assaggio del nostro maialino arrosto con le patate croccanti = Euro 18,00 – per due pax = Euro 32,00
- Assaggio del nostro cotechino, l'uovo sodo e la salsa al tartufo = Euro 14,00 – per due pax = Euro 24,00
- Torta al limone euro = Euro 5,00
- Una pallina di gelato (scegli fra crema, pistacchio o nocciola) = Euro 5,00
- Abbinamento consigliato con questo menù:
  - Calice di vino bianco: Sinopie Chardonnay della Toscana Igt - € 5,00
  - Calice di vino rosso: Colognole Chianti Rufina Docg - € 5,00



### **Dessert, dolci**

- Mousse di maracujà (dolce, morbida, con il retrogusto leggermente acido dovuto al maracujá) = Euro 7,00
- La torta frangipane di pere classica; con il gelato alla vaniglia = Euro 9,00
- Tortino di mela individuale, accompagnato dalla salsa ai frutti di bosco = Euro 8,00
- Torta della nonna con crema pasticcera e mandorle; accompagnata dal gelato alla vaniglia = Euro 8,00
- Gelato alla vaniglia, al pistacchio e alla nocciola (3 palline) = Euro 8,00

### **2026 Menù Aperitivi**

**“Aia” del ristorante IL BORGO, dalle 18 alle 20:00**

**Coperto con patatine e un assaggio di Chardonnay IGT Toscana Sinopie = Euro 3,00**

#### **Crostini (2 unità) = Euro 12,00**

- Salsa verde
- Pesto rucola
- Pesto cavolo nero
- Mozzarella fior di latte e pomodorini scottati
- Squaquerone, salmone leggermente affumicato e caviale

#### **Speciali (1 unità) = Euro 15,00**

- Quiche sushi
- Pão de queijo
- Salmone a cubettini con la papaya condita.

#### **Stile brasiliano (1 unità) = Euro 10,00**

- Coxinha (classico street food brasiliano)
- Empada de frango (tortino con pollo sfilacciato)
- Kibe assado (tortino con carne bovina, frumento e prezzemolo)



## **Beverage alcolico**

### **Spritz (Aperol o Campari)**

Il re degli aperitivi, composto da Prosecco, bitter (Aperol o Campari) e soda/seltz.

### **Negroni**

Cocktail classico a base di Gin, Vermouth rosso e Bitter Campari,

### **Negroni Sbagliato**

Variante milanese del Negroni, nata sostituendo il gin con il Prosecco, risultando più leggero

### **Americano**

Il precursore del Negroni, composto da Bitter Campari, Vermouth rosso e soda.

### **Hugo**

Aperitivo fresco e floreale a base di Prosecco, sciroppo di sambuco (o melissa), seltz e menta.

### **Bellini**

Un classico veneziano, leggero ed elegante, composto da Prosecco e purea di pesca bianca

### **Milano-Torino (Mi-To)**

Il mix originale di Bitter Campari (Milano) e Vermouth rosso (Torino), antenato dell'Americano.

### **Garibaldi**

Semplice e rinfrescante, unisce Bitter Campari e succo d'arancia fresco.

## **Mocktail**

### **Spritz Analcolico (o Spritz 2.0):**

Versione senza alcol del classico spritz, preparato con Crodino, succo d'arancia e soda.

### **Virgin Mojito:**

Menta fresca, lime, zucchero di canna, ginger ale e ghiaccio tritato.

### **Shirley Temple:**

Preparato con ginger ale, sciroppo di granatina e una ciliegina.

### **Virgin Colada:**

Dolce e cremosa, a base di succo d'ananas e latte di cocco.