



“Tremila olivi abbracciano il Borgo e raccontano secoli di storia di questa antica fattoria medicea.

Sono loro che hanno trasmesso
a Giulia l’amore per l’olio.

Sono loro, sono i ricordi di Andrea che da bambino vedeva quell’oro verde scendere dal vecchio frantoio con il nonno, che hanno ispirato la sua cucina, dove lo accosta ad ogni suo piatto trasmettendo così la sua passione a tutta la brigata.

Sono loro che hanno insegnato a ciascuno di noi a parlarvi e farvi conoscere i caratteri dei loro frutti, ciascuno così particolare e diverso, come le terre della nostra bella Italia.

Speriamo che assaggiando i nostri sapori portiate con voi un ricordo di tutti noi, che nel lavoro di ogni giorno mettiamo un pezzetto del nostro cuore.”

“L’olio protagonista come ingrediente di qualità
e non come semplice comparsa da tavola”

“ Degustazione A1588 ”

*I menu degustazione per la loro complessità
sono serviti per tutti gli Ospiti del tavolo.*

I piatti saranno a scelta dello chef

tra quelli presenti in carta e possibili sorprese.

*Preghiamo di informarci di eventuali intolleranze e allergie e
chiedere al nostro staff il menù allergeni.*

❖ 5 portate a scelta dello Chef

€ 80.00 per persona

In abbinamento vino: € 120.00 per persona

❖ Degustazione Toscana

Degustazione 5 portate

€ 70.00 per persona

In abbinamento vino: €110.00 per persona

❖ “Degustazione dell’olio”

3 oli nazionali

€15.00 per persona

- Gli Stagionati -

Una selezione di stagionati totalmente creati dal nostro chef in collaborazione con piccoli produttori locali, dalle carni ricercate e allevate sul territorio fino all'affinamento curato giornalmente con amore e dedizione.

Il classico affettato si trasforma dando vita a una piccola produzione che ricerca sapori e profumi inaspettati e autentici.

- Prosciutto di Grigio
- Prosciutto di Large white
- Petto D'anatra
- Cacciatorino di Capriolo al gin
- Ferro di cavallo di capra
- Prosciutto di capra
- Cacciatorino d'oca
- Bardiccio
- Salame di lepre in dolceforte
- Salame toscano di cinghiale
- Cacciatorino di cinghiale
- Finocchiona di cinghiale
- Salame di grigio, noci e fichi
- Finocchiona di pecora
- Prosciutto di pecora
- Mezzone di maiale e Calvana

Selezione 2 pezzi € 15.00

Selezione 3 pezzi € 18.00

Selezione dello chef (4 pezzi) € 25.00

- I Nostri Formaggi -

Una selezione di formaggi totalmente scelti dal nostro Chef, da produttori locali che con passione e dedizione curano le loro aziende, partendo dal benessere dell'animale al prodotto finito.

Pecora

- ❖ Maschio Volterrano (Fattoria Lischeto)
Latte crudo, pasta compatta stagionato
- ❖ Gran Pienza (Fattoria Bucanuova)
Latte pastorizzato, pasta dura, pastorizzato
- ❖ Gran Cacio di Caterina (Az. Il Fiorino)
Latte crudo di maremma, stagionato in grotta, pasta dura

Mucca

- ❖ La Caciotta (Latteria Riccianico)
Latte pastorizzato, pasta semidura
- ❖ Galaverna (Palagiaccio)
Latte pastorizzato, crosta fiorita, pasta molle
- ❖ Gran Mugello Ubaldino (Palagiaccio)
Latte pastorizzato, 30/48 mesi in grotta

Capra

- ❖ Caciotta (Podere Varena)
Latte crudo, pasta semicotta
- ❖ Gessato (Da Pagliana)
Stagionato da latte crudo, pasta gessata
- ❖ Gran Caprone Riserva (De Magi)
Latte pastorizzato, pasta dura, 12 mesi stagionatura

Selezione 2 pezzi € 14.00

Selezione 3 pezzi € 18.00

Selezione dello chef (4 pezzi) € 25.00

“Lingua”

Olio blend “Almanacco” – Az. Agraria Viola (Umbria)

Lingua di Calvana in 3 cotture,
mojito, maionese alla menta e
insalatina di cavolo marinato

€18.00

“Sapori d’autunno”

Olio blend “Al 588” – Borgo i Vicelli (Toscana)

Uovo di olivart al vapore, patate di Pietramala,
fonduta di Pecorino di Pienza,
nocciole e tartufo

€19.00

“Contaminazioni”

Olio “Riserva” – Fattoria Ambrosio 1938 (Campania)

Gyoza alla piastra ripieni d’anatra, soia,
arancia, ceci e arachidi di Venturina

€19.00

“Il Tortellino”

Olio monovarietale di Crognalegno – Az. Agricola Tommaso Masciantonio (Abruzzo)

Tortellini ripieni di cervello d’ agnello,
trota del Casentino affumicata,
le sue uova e finocchio selvatico

€23.00

“Vitoni”

Olio Blend “Idillio” – Reto di Montisoni (Toscana)

Fusilloni del Fabbri, cavolo nero,
aglione, Gran Mugello riserva
e limone

€21.00

“Tagliolino”

Olio monovarietale di moraiolo – Az. Agricola Marzocco (Toscana)

Tagliolini, olio e parmigiano,
tuorlo d’uovo, cipolla stufata dell’Amiata
e pancetta di pecora

€23.00

“La Zucca”

Olio blend “Tradizionale” – Frantoio Croci (Toscana)

Medaglione di zucca gialla, il suo fondo,
liquirizia, porcini e aglio nero

€ 30.00

“Cinghiale”

Olio monovarietale di Ogliarola Barese – Ciccolella (Puglia)

Rosticciana di cinghiale,
salsa bbq, polenta e
insalatina di rafano e barbabietola

€33.00

“La Pecora”

Olio Blend “Guadagnolo Primus” - Fattoria Ramerino (Toscana)

Terrina di pecora del Casentino, cipolla
Zabaione al mirto e mosto d’uva

€31.00

- La Griglia -

Bistecca:

tagli selezionati da piccoli macellai e produttori locali che agiscono nel rispetto di due principi fondamentali: il benessere degli animali e la tutela dell'ambiente

❖ **Tuscan Black Angus Bio di Carlo Giusti..... € 9.50 l'etto**

Allevate con il metodo Grass Fed da quasi 20 anni, prima con le chianine ora con il Black Angus. Dal Sud America ha preso il culto dell'animale. Grazie alle sue esperienze nel mondo del Vino ha capito l'importanza del microclima, per organonomia e il ruolo dell'alimentazione nella fase del finissaggio. La lavorazione è il risultato di esperienze e cultura, di un lungo massaggio, di una particolare sfibratura.

❖ **Manzo del Palagiaccio..... € 9.00 l'etto**

I capi sono tutti nati ed allevati in fattoria e sono il frutto di incroci con le più pregiate razze bovine da carne. I vitelli vengono svezzati con il latte della madre e successivamente lasciati crescere liberi, nutrendosi esclusivamente con i foraggi della fattoria, ed è per questo che le loro carni risultano gustose, saporite e di un inconfondibile colore rosso intenso.

❖ **Chianina Selezione Fracassi..... € 8.50 l'etto**

La Macelleria Fracassi, dal 1927 tiene molto al rispetto delle tradizioni, alla vera preparazione della chianina. Allevato all'aperto tra le montagne del Casentino, porta a carni saporite e saporite, dal gusto persistente, dal colore rosso vivo e dalla texture consistente, soda ed elastica al tatto. Carni dal grasso di colore giallo o bianco indispensabile per renderle ben saporite. Chianina Selezione Fracassi.

Griglia del Giorno € 28.00

Filetto di manzo Calvana..... € 32.00

Contorni dall'orto.....€ 6.00

- I Classici –
-Menù riservato agli ospiti del Relais -

Carpaccio di Manzo, misticanza dell'orto,
Gran DeMagi & Balsamico

€20.00

Millefoglie di melanzane e burrata con olio al basilico

€16.00

Pappardelle fatte in casa
al ragù di Calvana

€20.00

Spaghetti con
pesto fatto in casa, pomodorini confitte
& pinoli tostati

€19.00

Filetto di manzo,
purè di patate e carota al burro

€35.00