



“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 Sergio, Asia e 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 Al588”

**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**

A scelta dello Chef

Degustazione 5 portate

€ 80,00 per persona

€ 120,00 per persona con abbinamento vini

Notte Toscana

Degustazione 5 portate

€ 70,00 per persona

€ 110,00 per persona con abbinamento vini

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.

- ❖ Salsiccia secca di montone
- ❖ Bardiccio montone
- ❖ Prosciutto montone
- ❖ Salame anatra
- ❖ Finocchiona pecora
- ❖ Prosciutto pecora
- ❖ Bardiccio pecora
- ❖ Cacciatorino pecora
- ❖ Spalla maiale large white
- ❖ Prosciutto maiale grigio
- ❖ Prosciutto capriolo
- ❖ Prosciutto cinghiale
- ❖ Finocchiona di cinghiale
- ❖ Salame di lepre

Selezione 2 pezzi

Selezione 3 pezzi

Selezione dello chef 4 pezzi



Per Iniziare

“La Tartare”

Olio Maurino- Solaia (Toscana)

Tartare di filetto, more di rovo
& cavolo cappuccio marinato

“L’Uovo”

Olio Donna Marisa – Azienda Treslizos (Sardegna)

Uovo 63°, zucchine alla scapece, menta
pinoli & parmigiano 48 mesi

“Viva l’Italia”

Olio blend- Capezzana (Toscana)

Burrata, pomodoro, basilico & caffè



La Prima portata

“Il Cappelletto”

Olio monovarietale Ascolana – Az. Agr. Il Conventino (Marche)

Cappelletti ripieni parmigiana di melanzane,
Basilico, colatura di scamorza affumicata

“Lo Spaghetto”

Olio monovarietale di Ogliarola - Ciccolella (Puglia)

Spaghetti Morelli con le sarde, aglione, limone
Arrosto, finocchio selvatico e crumble di pane
aromatizzato

“La Fregola”

Olio «Grullo» – La Gramigna (Toscana)

Fregola Toscana ai quattro pomodori, basilico
e crema di stracciatella del Mugello



La portata principale

“Donut”

Olio monovarietale Coratina - Mimì (Puglia)

Millefoglie di patate con fonduta di faggetta di
Camporbiano e tartufo nero

“Il piccione”

Olio Dop Umbria- Az Agr.Mannelli (Umbria)

Piccione di Fiorenzuola in 2 cotture,
Fichi di Carmignano, vin santo e mandorle

“Maialino”

Olio frantoio- Torre Bianca (Toscana)

Maialino del casentino cotto a bassa temperatura,
pesche di Rosano e cavolo verza



Dalla Griglia

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.

Chiedi al nostro staff pesi e disponibilità

❖ **Tuscan Black Angus Bio di Carlo Giusti**

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 l'ergonomia 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.

❖ **Chianina Selezione Fracassi**

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 sapide 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.

❖ **Manzo del Palagiaccio**

La storica fattoria del Mugello rappresenta la tradizione dell'allevamento per la produzione del latte in Toscana. I loro 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.

❖ **Maremmiana Selezione Laganga**

La Selezione 58100 MEAT della Macelleria Laganga identifica tutte le selezioni di carne scrupolosamente ricercate dalla Famiglia Laganga che rappresentino proprio il valore aggiunto della loro terra: territorialità e metodo di lavorazione saranno i requisiti base per far sì che siano identificati con il marchio registrato 58100 Meat. Con una modalità di allevamento che non sfrutti l'animale in modo intensivo, ma che goda di tutti i requisiti di allevamento con benessere animale al primo posto.

❖ **Calvana Selezione Mannori**

Dal 1950, la macelleria Mannori seleziona carne di Calvana, allevata all'aperto tra le montagne di Prato. La carne di questo esemplare presenta proprietà e caratteristiche eccezionali, grazie ad un contenuto di colesterolo più basso rispetto ad altre razze e con una buona presenza di acidi grassi Omega 6 che si traduce in un prodotto dal sapore gustoso e delicato, una consistenza tenera e dal colore rosso tenue.

❖ **Manzo di piccole realtà del territorio**

Selezione di manzo a cura dello Chef proveniente da piccole aziende situate tra le colline fiorentine e le montagne casentinesi. I vitelli nascono dalle fattrici dell'azienda e vengono cresciuti liberi e nutriti a latte materno fino allo svezzamento effettuato solo con farine autoprodotte e leguminose ma soprattutto con fieno ed erba fresca.

- La Valle del Sasso – Santa Brigida, Pontassieve
- Podere Ruggeri - Le Sieci, Pontassieve
- Agricervoli – Cervoli, Pratovecchio, Arezzo

Griglia del Giorno

Filetto di manzo Calvana

Contorni dall'orto



Bevande

Acqua

Soft drinks

Succo Bio

Birre artigianali:

IPA

Lager

Amber

Cocktail:

Regular

Premium