



“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 Giacomo, Sergio e 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.”

“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*

❖ 4 portate a scelta dello Chef
(antipasto- primo piatto- secondo piatto-dessert)
€ 65.00 per persona
In abbinamento vino: € 100.00 per persona

❖ 6 portate a scelta dello Chef
(2 antipasti- 2 primi piatti- 1 secondo -dessert)
€ 75.00 per persona
In abbinamento vino: € 120.00 per persona

❖ “Degustazione dell’olio”
-su prenotazione-
3 oli nazionali
€20.00 per persona

*Per informazioni sull’acquisto dell’olio che avete assaggiato
durante la cena chiedete la nostra
“Carta degli Oli”*

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

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.

- cacciatorino di anatra
- ferro di cavallo di anatra al ginepro
- cacciatorino di cinghiale
- spalla di cinghiale
- pancetta di cinghiale arrotolata
- petto d'anatra
- cacciatorino di pecora
- salame di lepre in dolce e forte
- salame di capriolo
- salame di cervo
- prosciutto di grigio

Per Iniziare.....

“I Nervetti”

Olio Essentia – Az. Agr. Matrix (Toscana)

Insalata di nervetti a carpaccio,
maionese al limone, olive disidratate
e verdure dell'orto bio

“4 Zucchine”

Olio Cherubino – Terraliva (Sicilia)

Varietà di zucchine in 4 consistenze, susine
e spuma di caprino di Varena

La Prima portata....

“Linguina Estiva”

Olio mono varietale Frantoio – Pruneti (Toscana)

Linguine integrali, cacio e pepe d’olio,
sedano rapa, pompelmo rosa e tartare di manzo

“La Porchetta”

Olio monocultivar Moraiolo – Reto di Montisoni (Toscana)

Cappelletti ripieni di Porchetta, crema di soffritto,
fondo di Maiale e spuma di patate

La portata principale....

“Il Controfiletto”

Olio monovarietale coratina – Intini (Puglia)

Controfiletto di Calvana, lardo,
tartarre di melanzane, cipolle caramellate
e glassa al Chianti Classico

“La Quaglia”

Olio 46° Parallelo – Frantoio di Riva (Trentino)

Rollè di Quaglia ripiena di salsiccia
di Grigio del Casentino,
carote, amarene, cicoria e zenzero

Dalla 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

❖ **Chianina.....€ 8.50 l'etto**

carni sapide e saporite, dal gusto persistente, dal colore rosso vivo e dalla tessitura consistente, soda ed elastica al tocco. Il grasso è di colore bianco o giallo chiaro, indispensabile per renderle ben saporite.

❖ **Calvana.....€ 7.00 l'etto**

allevato all'aperto tra le montagne, 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 della Valle del Sasso.....€ 6.50 l'etto**

I vitelli nascono dalle fattrici dell'Azienda e vengono cresciuti liberi, a fianco della madre, con la convinzione che non esista un mangime migliore del latte materno. L'ingrassamento è effettuato solo e soltanto con farine autoprodotte a base di cereali (orzo e mais) e leguminose (favino), ma soprattutto con fieno di prato e con erba fresca. Da questi elementi imprescindibili nascono prodotti che assicurano il più alto livello di qualità.

La griglia del Giorno

Filetto di manzo

Contorni dall'orto