



*“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*

**❖ 5 portate a scelta dello Chef**

**❖ Al Buio**  
**-L'Italia che non c'è più-**  
*Degustazione 9 portate*

**❖ “Degustazione dell'olio”**  
3 oli nazionali

\*\*\*\*\*

# 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
- Cacciatorino anatra
- Finocchiona pecora
- Prosciutto pecora
- Bardiccio pecora
- Cacciatorino pecora
- Spalla maiale large white
- Prosciutto maiale grigio
- Prosciutto capriolo
- Prosciutto cinghiale

## **Per Iniziare.....**

### **“Tartarre”**

Olio Maurino- Solaia ( Toscana)

Tartare di filetto alle erbe,  
midollo arrostito, agretti marinati, kiwi

\*\*\*\*\*

### **“Dall’orto”**

Olio Il 588 – Borgo i Vicelli (Toscana)

Cavolo nero e caprino in più  
consistenze

\*\*\*\*\*

### **“Galantina di Faraona”**

Olio blend- Capezzana (Toscana)

Galantina di faraona, albicocche dry,  
fondo barrique ,uovo di quaglia & crauti

# **La Prima portata....**

## **“Cappelletti”**

Olio Frantoio – Az. Agr. Pruneti (Toscana)

Cappelletti ripieni di porchetta,  
spuma di patate arrosto, alloro, polvere di cotenna & bottarga di fegato

\*\*\*\*\*

## **“La Pasta”**

Olio Ogliarola – Ciccolella(Puglia)

Pasta ceci, cozze e pecorino

\*\*\*\*\*

## **“Gnocchetti”**

Olio “Inprivio” monovarietale frantoio – Viola (Umbria)

Gnocchetti piastrati di topinambur di montagna, caciotta di mucca,  
cardi e tartufo

## **La portata principale....**

### **“Finta Anatra”**

Olio Pendolino- Solaia (Toscana)

Finta anatra all'arancia di sedano rapa,  
fondo di sedano rapa all'arancia caramellata, purè di fagioli e spinaci

\*\*\*\*\*

### **“Terrina D’Agnello”**

Olio Dop Umbria- Az Agr.Mannelli ( Umbria)

Terrina d'agnello , cavolo verza e porro fondente

\*\*\*\*\*

### **“Piccione”**

Olio frantoio- Torre Bianca ( Toscana)

Piccione in quattro consistenze,  
cavolfiore e nocciole

# 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

### ❖ **Manzo del Palagiaccio**

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.

### ❖ **Maremmana 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)**

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.

Dessert by:

**Francesca Benedettelli**

PastryChef

## **“Tiramisù”**

Morbido al cacao bagnato al caffè,  
pralinato alla nocciola, spuma di mascarpone & gelato al caffè

## **“TartaTain”**

Tart tatine, gelato alla cannella, mela caramellata con sorbetto mela verde e  
zenzero

## **“Millefoglie”**

Sfoglia caramellata, chantilly & arachidi



