



“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

❖ **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'ocio
- Sbriciolona di Capriolo
- Ferro di cavallo di capra
- Salsiccia di Montone
- Prosciutto di montone
- Bardiccio
- Golosetto di Daino
- Salame toscano di cinghiale
- Cacciatorino di cinghiale
- Finocchiona di cinghiale
- Sale di grigio, noci e fichi
- Finocchiona di pecora
- Prosciutto di pecora
- Mezzone di maiale e Calvana

“Tartarre”

Olio monovarietale Frantoio- Torre Bianca (Toscana)

Tartare di filetto,
midollo e agretti

“Sapori autentici”

Olio monovarietale Nocellara del Belice – Titone (Sicilia)

Uovo di “Olivart” al vapore, spinaci, trota affumicata del Casentino
e bernese al finocchio

“Contaminazioni”

Olio Blend Bosana, semidana, Gran Riserva Sardegna dop – Accademia Olearia (Sardegna)

Sedano rapa
cardoncelli, aglio nero e ginger

“Pasta Rotta”

Olio Monovarietale Moraiolo “Sincero”– Az. Agr. Viola(Umbria)

Pasta rotta
olio, parmigiano 48 mesi, trippa e limone

“Cappelletti”

Olio Monovarietale Nocellara Etnea IGP Sicilia - Don Peppino-Sikulus (Sicilia)

Cappelletti di cotechino
verza, zafferano dei Colli fiorentini e mandarino

“Gnocchetti”

Olio blend frantoio, moraiolo, leccino- Al588- Az. Agricola Borgo i Vicelli (Toscana)

Gnocchi di patate di “Pietramala”
ripieni di pecorino di Pienza, liquirizia e carciofi

“Maialino”

Olio blend frantoio, moraiolo, leccino- “Guadagnolo Primus” fattoria Ramerino (Toscana)

Maialino di Vallolmo
mela, patate e pancetta

“VegLove”

Olio Monovarietale Itrana “Verde Mare” Cosmo di Russo (Lazio)

Wellington di barbabietola
giardiniera e lamponi

“L’Agnello”

Olio Monovarietale Coratina-“Coppaoro”- Ciccolella (Puglia)

Terrina di agnello di “Agricervoli”
gnocco di semolino e porri

- 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 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.

❖ 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 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.

Griglia del Giorno.....

Filetto di manzo Calvana.....

Contorni dall'orto.....

#sweetlovers

“Deciso”

Olio monovarietale Correggiolo-az.ag Marzocco-(Toscana)

Fondente e topinambur
orzo, arancia e nocciola del Casentino

“In Toscana”

Olio monovarietale Roggianella-Nonno Peppe-F.lli Rotella (Calabria)

Cavolo nero
yogurt di pecora, cioccolato bianco, olio e lampone

“Il Classico”

Olio blend frantoio,leccino,moraiolo- Il588-az.ag Borgo i Vicelli-(Toscana)

Sfoglia di mela, crema, sambuco e vin brûlé