



Tremila olivi abbracciano il Borgo e custodiscono la sua storia.
Sono loro che ci hanno fatto innamorare dell'olio, ingrediente
essenziale della nostra cucina.

Per Giulia, che ha dato vita a questo ristorante, è il simbolo di una
tradizione da raccontare e condividere.

Per Andrea, è un ricordo d'infanzia: il nonno, il frantoio,
quell'oro verde che scendeva denso e profumato. Oggi, da chef, lo
usa come filo conduttore di ogni piatto, un elemento vivo che
esalta i sapori e lega insieme ricordi, territorio e passione.
L'olio non è solo un condimento, ma il cuore della nostra cucina.

Assaggiatelo, vivetelo, portatene un po' con voi.

Scegliere la materia prima per noi non è un
passaggio qualunque, ma un gesto d'amore.
Selezioniamo personalmente ogni prodotto,
scegliendo solo il meglio del nostro territorio.

Impastiamo il pane ogni giorno, curiamo i nostri salumi con
pazienza e dedizione, trattiamo ogni ingrediente con rispetto,
perché la qualità si sente, si vede e soprattutto si vive.

Per noi la cucina non è solo un mestiere: è passione, cura,
emozione.

**Speriamo che ogni boccone
vi racconti un po' di noi.**

Tasting A1588

Due to their complexity, the tasting menus are served for all guests at the table.

The dishes will be chosen by the chef from those on the menu and possible surprises.

Please inform us of any intolerances and allergies and ask our staff for the allergen menu.

Oil Tasting

3 National oil with pairing

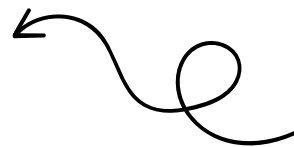
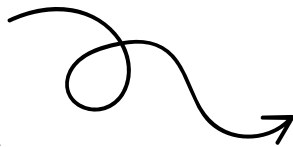
€ 15,00 per person

Tuscan tasting

4 traditional
courses

€ 70,00 per person

€ 110,00 per person with wine pairing



Chef's tasting

5 courses by la carte
menù

€ 85,00 per person

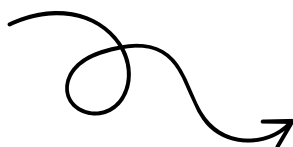
€ 125,00 per person with wine pairing

€ 120,00 per person

Blind tasting

10 surprise
courses

€ 160,00 per person with wine pairing



The Aged

A selection of seasoned products totally created by our chef in collaboration with small local producers, from refined meats reared on the territory to the refinement taken care of daily with love and dedication.

The classic cold cuts is transformed giving life to a small production that seeks unexpected and authentic flavors and aromas.

- Grigio raw ham
- Large white raw ham
- Sheep raw ham
- Goat raw ham
- Deer raw ham
- Wild boar raw ham
- Duck breast
- Goat salami
- Wild boar salami
- Sheep salami with fennel
- Wild boar salami with fennel
- Large White salami with fennel
- Duck salami
- Roe deer salami with gin
- Bardiccio seasoned
- Grigio capocollo
- Grigio Speck

2 pieces selection: € 15,00

3 pieces selection: € 18,00

Chef's selection (4 pieces): € 25,00

Our Cheeses

Our selection of cheeses chosen by our chef from local producers who takes care of their farms with passion and dedication, starting from the wellbeing of the animals to the finished products.

Sheep:

Barbabecco (Fattoria Bucanova)

Crosta fiorita, pasta molle, latte pastorizzato

Il Fresco (Il Fiorino)

Pasta compatta, latte pastorizzato

In Vinacce (Cervoli)

Semistagionato, latte pastorizzato, affinato nelle vinacce del chianti

Rufina

Cow:

Galaverna (Palagiaccio)

Semistagionato, crosta fiorita, latte pastorizzato

Gran pepato (Palagiaccio)

Stagionato, latte pastorizzato, pepe in grani

Antani (De Magi)

Pasta dura, latte pastorizzato

Goat:

Il burroso (Poggio ai Mandri)

Latte crudo, crosta fiorita

2 pieces selection: € 15,00

3 pieces selection: € 18,00

Chef's selection (4 pieces): € 25,00

La Tartarre



Olio monovarietale leccino - Olivart (Toscana)

Smoked sheep tartarre, lentils in 2 consistencies,
sheep milk whey

€ 19,00

Lo Scrigno

Olio blend "Al 588" - Borgo i Vicelli (Toscana)



Shortcrust pastry tart stuffed with leek and cabbage, grape must
and vegetal bottom

€ 18,00

La Nana



Olio monov. intosso - Masciantonio (Abruzzo)

Stuffed duck neck, pine nuts, raisins, fig chutney, cardoon salad

€ 19,00

Il Carpaccio

Olio blend "riflessi"-Fonte di Foiano (Toscana)



Beef carpaccio, rocket salad, Gran Mugello cheese,
balsamic vinegar

€ 20,00

Il Tortellino



Olio monov. itrana - Quattrociochi (Lazio)

Filled Tortellini with lamb brain, smoked Casentino salmon trout and its eggs, pil pil and wild fennel

€ 23,00

L'Ave Maria

Olio blend "Colli Trapanesi DOP" - Titone (Sicilia)



Pasta in smoked onion broth, crosta fiorita cheese, onion bergamot and pepper powder

€ 21,00

Il Cannellone



Olio monov. moraiolo - Decimi (Umbria)

Potato cannelloni stuffed with deer, bechamel made with galaverna cheese, onion cream

€ 23,00

La Pappardella

Olio blend "Al 588" - Borgo i Vicelli (Toscana)



Homemade pappardelle with ragout

€ 20,00

Il Rollè



Olio blend riserva - Fatt. Ambrosio (Umbria)

Rabbit medallion, cuttlefish and their ink, spinach and potato

€ 32,00

La Terrina

Olio monov. caninese - Podere (Lazio)



Lamb terrine, artichoke in 3 consistencies, wild herb salad

€ 31,00

Il Sedano



Olio monov. coratina - (Puglia)

Plated celeriac, chickpeas and peanuts hummus,
mushroom terijaki

€ 30,00

Filetto

Olio monov. olivotto - Ollo Pedro (Liguria)

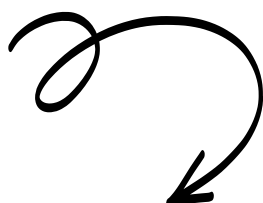


Beef fillet, potatoes purè, chard

€ 35,00

Bistecche

cuts selected by small butchers and local producers who act in compliance with two fundamental principles: animal welfare and environmental protection



Tuscan Black Angus Bio di Carlo Giusti

Raised with the Grass Fed method for almost 20 years, first with Chianina now with Black Angus.

€ 9,50 l'etto

Manzo del Palagiaccio

The calves grow freely, fed on their mother's milk and farm fodder, making their meat tasty and deep red.

€ 9,00 l'etto

Vacca Maremmana de LaGanga

Raised in the wild and fed naturally, it offers tasty and authentic meats. Macelleria La Ganga enhances its quality with careful and traditional processing.

€ 8,50 l'etto

Spumoso



Olio blend "Al588" - Borgo i Vicelli (Toscana)

Sheep yogurt mousse, white chocolate,
raspberry, black cabbage

€ 15,00

Millefoglie di Pere



Olio Blend Chianti Rufina - Selvapiana (Toscana)

Homemade cantucci shortbread, pear millefeuille, vin santo
zabaglione

€ 15,00

Cre moso



Olio Blend Garda DOP - Brioleum (Trentino)

Mandarin curd, sage crumble, blue cheese fondue, pumpkin walnut
sorbet

€ 15,00

Tiramisu 588



Olio blend "Al 588" - Borgo i Vicelli (Toscana)

Chocolate and oil sponge cake, mascarpone mousse
and coffee ice cream

€ 12,00

Water	€ 4,00
Soft Drinks	€ 4,50

Craft Beer

IPA	
33cl	€ 8,50
75cl	€ 17,00

AMBER	
33cl	€ 8,00
75cl	€ 16,00

LAGER	
33cl	€ 8,00
75cl	€ 16,00

Coperto € 5,00