



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.**

I percorsi degustazione

Il nostro menu degustazione è un'esperienza da condividere: tutti gli ospiti al tavolo devono scegliere lo stesso percorso. Se avete intolleranze o allergie, comunicatecele e chiedete al nostro staff il menu allergeni.

Dell'Olio

3 oli nazionali con abbinamento

€ 15,00 per persona

Toscana

4 portate
della tradizione

€ 70,00 per persona

€ 110,00 per persona con abbinamento vini

Dello Chef

5 portate dalla carta

€ 85,00 per persona

€ 125,00 per persona con abbinamento vini

Al Buio

10 portate
a sorpresa

€ 120,00 per persona

€ 160,00 per persona con abbinamento vini

I nostri Stagionati

Una selezione esclusiva di stagionati, nata dalla collaborazione tra il nostro chef e piccoli produttori locali. Carni pregiate del territorio e un affinamento curato con passione danno vita a una produzione artigianale che esalta sapori autentici. Quest'anno, molti dei nostri salumi sono fatti in casa per un'esperienza ancora più unica.

- **Prosciutto di Grigio**
- **Prosciutto di Large white**
- **Prosciutto di pecora**
- **Prosciutto di capra**
- **Prosciutto di cervo**
- **Prosciutto di cinghiale**
 - **Petto d'anatra**
 - **Salame di capra**
- **Salame toscano di cinghiale**
- **Finocchiona di pecora**
- **Finocchiona di cinghiale**
- **Finocchiona di Large White**
 - **Cacciatorino di ocio**
- **Cacciatorino di Capriolo al gin**
 - **Bardiccio stagionato**
 - **Capocollo di Grigio**
 - **Speck di Grigio**

Selezione 2 pezzi: € 15,00

Selezione 3 pezzi: € 18,00

Selezione 4 pezzi: € 25,00 - a scelta dello Chef

I Formaggi

Una selezione di formaggi totalmente scelti dal nostro Chef, da produttori locali che con passione e dedizione curano le loro aziende, partendo dal benessere dell'animale al prodotto finito.

Pecora:

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

Mucca:

Galaverna (Palagiaccio)

Semistagionato, crosta fiorita, latte pastorizzato

Gran pepato (Palagiaccio)

Stagionato, latte pastorizzato, pepe in grani

Antani (De Magi)

Pasta dura, latte pastorizzato

Capra:

Il burroso (Poggio ai Mandri)

Latte crudo, crosta fiorita

Selezione 2 pezzi: € 15,00

Selezione 3 pezzi: € 18,00

Selezione 4 pezzi: € 25,00 - a scelta dello Chef

La Tartarre



Olio monovarietale leccino - Olivart (Toscana)

Tartarre di pecora affumicata con la paglia, riduzione di siero e lenticchie

€ 19,00

Lo Scrigno

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



Tortino di brisé ripieno di porro e verza, mosto d'uva e fondo vegetale

€ 18,00

La Nana



Olio monov. intosso - Masciantonio (Abruzzo)

Collo d'anatra ripieno , uvetta, pinoli , chutney di fichi, insalata di cardi e il suo fondo

€ 19,00

Il Carpaccio

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



Carpaccio di manzo, rucola, Gran Mugello e aceto balsamico

€ 20,00

Il Tortellino



Olio monov. itrana - Quattrociochi (Lazio)

Tortellini ripieni di cervello d'agnello, trota affumicata del casentino, le sue uova, pil pil e finocchio selvatico

€ 23,00

L'Ave Maria

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



Pastina in brodo di cipolla affumicata, pecorino Barbabecco, polvere di pepe e bergamotto e acetosella

€ 21,00

Il Cannellone



Olio monov. moraiolo - Decimi (Umbria)

Cannellone di patata ripieno di francesina di cervo, besciamella al Galaverna, crema di cipolla

€ 23,00

La Pappardella

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



Pappardella al Ragù del giorno

€ 20,00

Il Rollè



Blend riserva - Fatt. Ambrosio (Campania)

Rollé di coniglio, seppia e il suo nero,
patate in olio cottura e spinacio

€ 32,00

La Terrina

Olio monov. caninese - Podere Tiberi (Lazio)



Terrina d'agnello, carciofi in 3 consistenze,
insalatina di erbe spontanee

€ 31,00

Il Sedano



Olio monov. coratina - Gangalupo (Puglia)

Sedano rapa piastrato, Teriyaki di trombette di morto, hummus
di ceci e arachidi, fondo di sedano rapa

€ 30,00

Il Filetto

Olio monov. olivotto - Ollo Pedro (Liguria)

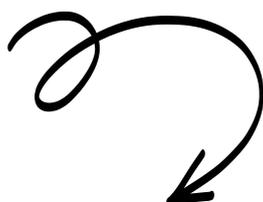


Filetto di Calvana, puré all'olio, bietola e il suo fondo

€ 35,00

Bistecche

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

Allevate con il metodo Grass Fed da quasi 20 anni, prima con le chianine ora con il Black Angus.

€ 9,50 l'etto

Manzo del Palagiaccio

I vitelli crescono liberi, nutriti con latte materno e foraggi della fattoria, rendendo le loro carni saporite e di un rosso intenso.

€ 9,00 l'etto

Vacca Maremmana de LaGanga

Allevata allo stato brado e nutrita in modo naturale, offre carni saporite e autentiche. La Macelleria La Ganga ne esalta la qualità con una lavorazione attenta e tradizionale.

€ 8,50 l'etto

Spumoso



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

Spuma di yogurt di pecora, cremoso al cioccolato bianco,
lampone e cavolo nero

€ 15,00

Millefoglie di Pere



Olio Blend Chianti Rufina - Selvapiana (Toscana)

Frolla ai cantucci del borgo, millefoglie di pere,
zabaione al vin santo

€ 15,00

Cre moso



Olio Blend Garda DOP - Brioleum (Trentino)

Curd al mandarino, crumble alla salvia, fonduta di erborinato,
sorbetto di zucca e noci

€ 15,00

Tiramisu 588



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

Pan di Spagna al cioccolato e olio, spuma di mascarpone
e gelato al caffè

€ 12,00

Acqua € 4,00

Soft Drinks € 4,50

Birre Artigianali

IPA

33cl € 8,50

75cl € 17,00

AMBER

33cl € 8,00

75cl € 16,00

LAGER

33cl € 8,00

75cl € 16,00

Coperto € 5,00