



Borgo Vescine

La terrazza del Borgo

La Terrazza del Borgo, sposa a pieno la filosofia di Borgo Vescine e grazie all'offerta gastronomica dello Chef Luigi Pacifico e della sua brigata, si mostra strettamente legata al territorio del Chianti.

Freschezza e qualità delle materie prime sono i due capisaldi della cucina. Il menù che andrete a conoscere è dedito ad esaltare ogni sapore che dalla terra arriva sul piatto, cominciando dall' Orto Biologico del nostro Borgo, coltivato da anni con passione e simbolo di trasparenza, tradizione ed equilibrio naturale.

La Tradizione

Per questo menù è richiesta la partecipazione dell'intero tavolo

La Chianina IGP

Battuta di Chianina marinata, fiori di zucca, ravanello in osmosi e lamelle di tartufo

3-5-8-10

Il Risotto al profumo d'Autunno

Porcini freschi, polvere di alloro e formaggio Gran De' Magi

1-7

Il Plin di Stefano

Ripieno di fegatino, acciughe e polvere di corallo

1-2-3-4-8-14

Il Grigio del Casentino

Pancia del Grigio del Casentino e Mela della Valdichiana

1-3-5-7-8

Tiramisù

Cre moso di caffè, Mascarpone, Savoia di

1-3-5-7

80 Euro

Antipasti

L'Oca nell'Aia

Petto d'Oca, gelè al Vin Santo, mandorle e primizie di campo

3-5-7-8

20,00 €

La Castagna

Vellutata di castagne, sedano riccio, grue di cacao e aragostina

1-2-3-4-7-11-14

30,00 €

La Chianina IGP

Battuta di Chianina marinata, fiori di zucca, ravanello in osmosi lamelle di tartufo

3-5-8-10

24,00 €

Primi

Il Risotto al profumo d'Autunno

Porcini freschi, polvere di alloro e formaggio Gran De' Magi

1-7

28,00 €

L'Oro Nero

Spaghetto, Perlage al tartufo, Tartare di Gamberi e polvere di Corallo

1-2-4-7-11-14

28,00 €

La Calamarata del Chianti

Pasta Calamarata, stufato di Chianina, sfoglia al Chianti Classico, Pecorino di

Fossa

1-3-5-7-8

24,00 €

Il Plin di Stefano

Ripieno di fegatino, acciughe e polvere di corallo

1-2-3-4-8-14

24,00 €

Secondi

Il Pescato del Mediterraneo

Pescato del giorno, arancia, capperi ed insalata di finocchi

1-2-3-4-8-14

35,00 €

Il Grigio del Casentino

Pancia del Grigio del Casentino e Mela della Valdichiana

1-3-5-7-8

28,00 €

Il Non Arrosto

Arrosto di sedano rapa, chips di topinambur e la sua riduzione

22,00 €

L' Agnello

Marinato alla radice di quercia, il suo jus, carote e melograno

1-3-8

30,00 €



Borgo Vescine

La terrazza del Borgo

La Terrazza del Borgo fully embraces the philosophy of Borgo Vescine and thanks to the gastronomic offer of Chef Luigi Pacifico and his brigade, it is closely linked to the Chianti area. Freshness and quality of prime ingredients are the two cornerstones of the kitchen. The menu that you are going to discover is dedicated to enhancing every flavor that arrives on the plate from the earth, starting from the Organic Garden of our Borgo, cultivated for years with passion and a symbol of transparency, tradition and natural balance.

La Tradizione

For this menu, the participation of the entire table is required

Chianina IGP

Marinated Chianina beef tartare, fried courgette flowers, radish in osmosis and truffle slices

3-5-8-10

The Autumn Risotto

Fresh porcini mushrooms, bay powder and Gran De' Magi cheese

1-7

Il Plin di Stefano

Plin pasta Stuffed with liver, anchovies and coral powder

1-2-3-4-8-14

Il Grigio del Casentino

Pork belly of Grigio del Casentino grey pig and Valdichiana apple

1-3-5-7-8

Tiramisù

Coffee cream, Mascarpone, Ladyfingers

1-3-5-7

80 Euro

Starters

The Goose in the Hague <i>Goose breast, Vin Santo gelè, almonds and field produce</i> <small>3-5-7-8</small>	22,00 €
The Chestnut <i>Chestnut cream soup, curly celery, cocoa grue and lobster</i> <small>1-2-3-4-7-11-14</small>	28,00 €
Chianina IGP <i>Marinated Chianina beef tartare, fried courgette flowers, radish in osmosis and truffle slices</i> <small>3-5-8-10</small>	28,00 €

First Courses

The Autumn Risotto <i>Fresh porcini mushrooms, bay powder and Gran De' Magi cheese</i> <small>1-7</small>	29,00 €
L'Oro Nero <i>Spaghetti, truffle perlage, shrimp tartare and coral powder</i> <small>1-2-4-7-11-14</small>	30,00 €
The Calamarata of Chianti <i>Calamarata pasta, Chianina beef stew, Chianti Classico puff pastry, Fossa pecorino cheese</i> <small>1-3-5-7-8</small>	25,00 €
Il Plin di Stefano <i>Plin pasta Stuffed with liver, anchovies and coral powder</i> <small>1-2-3-4-8-14</small>	28,00 €

Main Courses

Catch of the Day <i>Catch of the day, orange cream, caper powder, fennel salad</i> <small>1-2-3-4-8-14</small>	35,00 €
Il Grigio del Casentino <i>Pork belly of Grigio del Casentino grey pig and Valdichiana apple</i> <small>1-3-5-7-8</small>	30,00 €
The Vegetable Roast dish <i>Roasted celeriac, Jerusalem artichoke chips and its reduction</i> <small>5</small>	24,00 €
The Lamb <i>Lamb, pomegranate and carrots</i> <small>1-3-8</small>	30,00 €