



BORGO *Giugto*
tuscan*y*

Menù del borgo



MENÙ CENA
DINNER MENU



MENÙ CENA
DINNER MENU
19:30-22:00

ANTIPASTI - STARTERS

- Tagliere del Borgo - *Borgo's Tuscan Platter* **12,00€**
(Prosciutto crudo, salame, coppa, mondiola, crostini, formaggi)
(mixed cold cuts: Raw ham, Salami, Coppa, Mondiola, croutons and cheeses)
- Selezione di formaggi della Garfagnana con miele e marmellate
Selection of Garfagnana local cheese with honey and jams **9,00€**
- Bruschette al pomodoro - *Tomato bruschetta* **8,00€**
- Tortino di zucchine con fonduta di pecorino in paglia
Zucchini flan with pecorino cheese fondue in straw **8,00€**
- Manzo di Pozza rucola e grana - *Pozza beef (Slow Food presidium)*
with arugula and Grana cheese **12,00€**
- Crostino Toscano - *Chicken liver pate with toast* **6,00€**
- Acciughe e Pane Caldo - *Anchovy and warm bread* **8,00€**
- Prosciutto e Melone - *Ham and Melon* **10,00€**
(disponibile da Maggio a settembre)
(available from May to September)

si prega di comunicare al cameriere eventuali intolleranze e allergie
please inform the waiter of any intolerances and allergies





MENÙ CENA
DINNER MENU
19:30-22:00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

- Tortelli lucchesi con ragù di carne (pasta fresca e ripieno fatti in casa)
Homemade Lucchese Tortelli with meat sauce **12,00€**
- Gnudi burro e salvia (pasta fresca e ripieno fatti in casa)
Homemade butter and sage gnudi with ricotta and spinach filling **9,00€**
- Zuppa frantoiana con pane tostato
Lucca soup with vegetables, legumes and toasted bread **8,00€**
- Tagliolini di farro con burro al tartufo (pasta fresca fatta in casa)
Homemade spelt flour tagliolini with truffle butter **12,00€**
- Pappardelle al cinghiale (pasta fresca fatta in casa)
Homemade pappardelle pasta with wild boar sauce **12,00€**
- Risotto cacio e pere
Risotto with cheese and pears **9,00€**
- Tagliatelle all'uovo con funghi porcini o fiori di zucca
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms or courgette flowers **12,00€**
- Calamarata con trota fario e fiori di zucca
Calamarata pasta with trout and courgette flower **12,00€**
- Crema di patate con baccalà
Pureed potato soup with salted cod **10,00€**

si prega di comunicare al cameriere eventuali intolleranze e allergie
please inform the waiter of any intolerances and allergies





MENÙ CENA DINNER MENU

19:30-22:00

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

- Tagliata di manzo senza osso ai funghi porcini (Peso minimo 250 gr)
Boneless beef tagliata (minimum weight 250gr) with porcini mushrooms **4,50€/hg**
- Tagliata di manzo senza osso rucola e grana (Peso minimo 250 gr)
*Boneless beef tagliata (minimum weight 250gr)
with arugula and Grana cheese* **4,50€/hg**
- Bistecca di manzo con osso alla griglia (Peso minimo 450 gr)
(NON INCLUSO IN HB; + €15,00)
Grilled T-bone beef steak (min. weight 450gr)
(NON INCLUDED IN HB; + €15,00) **4,50€/hg**
- Lonza di maiale al latte con castagne
Pork loin with local honey **12,00€**
- Filetto di trota fario Lardellata con verdure al forno
Larded brown trout fillet **15,00€**
- Bocconcini di pollo gorgonzola e noci (oppure ai limoni del Borgo)
Chicken strips with blue cheese and walnuts
(sauce, lemon sauce or white wine) **12,00€**
- Insalatina calda di ceci e baccalà
Warm salad of chickpeas and cod **12,00€**
- Cinghiale in umido - *Wild boar stew* **12,00€**
- Controfiletto al pepe verde - *Green pepper beef sirloin* **15,00€**

si prega di comunicare al cameriere eventuali intolleranze e allergie
please inform the waiter of any intolerances and allergies





MENÙ CENA DINNER MENU

19:30-22:00

CONTORNI - SIDE DISHES

- Patate fritte o Patate arrosto - *French fries or Roasted potatoes* **3,50€**
 - Verdure miste al forno - *Mixed roasted Vegetables* **3,50€**
 - Spinaci al burro - *Buttered Spinach* **3,50€**
- Insalata verde o Insalata mista - *Green Salad or Mixed salad* **3,50€**

DOLCI - DESSERTS

- Semifreddo al cantuccino - *Creamy dessert with raspberries* **5,00€**
 - Tiramisù **5,00€**
- Tortino al cioccolato o al pistacchio - *Chocolate or pistachio mini cake* **5,00€**
- Macedonia con gelato alla crema - *Fresh fruit salad with vanilla ice cream* **5,00€**
- Cantucci e vinsanto - *Almond biscuit and Vin Santo (sweet wine)* **5,00€**
 - Cantuccino semifreddo - *Semifreddo al cantuccino* **5,00€**
 - Semifreddo al mojito - *Mojito's semifreddo* **5,00€**

si prega di comunicare al cameriere eventuali intolleranze e allergie
please inform the waiter of any intolerances and allergies



LEGENDA ALLERGENI

1. PESCE e prodotti a base di pesce.
2. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.
3. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
4. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
5. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
6. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.
7. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.
8. LUPINI e prodotti a base di lupini.
9. UOVA e prodotti a base di uova.
10. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.
11. SOIA e prodotti a base di soia.
12. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.
13. SENAPE e prodotti a base di senape.
13. SEDANO e prodotti a base di sedano.



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A
GUSCI



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE
SOLFOROSA E
SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

si prega di comunicare al cameriere eventuali intolleranze e allergie
please inform the waiter of any intolerances and allergies



BORGO *Giusto*
tuscan*y*