



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.

L'Estro

Per questo menù è richiesta la partecipazione dell'intero tavolo

La Capasanta

Capasanta panata al sesamo, morbido di barbabietola, Briciole di Briacacio De Magi e crema di mais

L'Oro Nero

Spaghetto, perlage al tartufo, tartare di gamberi e polvere di corallo

Le Piramidi

Grano arso, mantecato di baccalà, salicornia e crema di ceci

Il Pescato del Mediterraneo

Pescato del Giorno, ceci neri, insalata di patate e profumo di limone

L'infanzia

Il Palloncino di mousse al cioccolato bianco, lampone, tè affumicato

95 Euro

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

Il Risotto del Gallo Nero

Marmellata di pomodoro, spuma e polvere di aglio nero con crema di pecorino di Pienza

La Calamarata n.129 del Chianti

Pasta Calamarata n.129, stufato di Chianina, sfoglia al Chianti Classico, Pecorino di Fossa

Il Grigio del Casentino

Pancia del Grigio del Casentino e Mela della Valdichiana

Le Mie Origini

Triangolo di sfoglia, crema Chantilly, pesche al liquore Strega

80 Euro

Antipasti

L'Oca nell'Aia <i>Petto d'Oca, gelè al Vin Santo, mandorle e primizie di campo</i>	22,00 €
La Capasanta <i>Capasanta panata al sesamo, morbido di barbabietola, briciole di Briacacio De Magi e crema di mais</i>	28,00 €
La Chianina IGP <i>Battuta di Chianina marinata, fiori di zucca, ravanello in osmosi lamelle di tartufo</i>	28,00 €
La Pappa di Alessandro <i>Sfera di pappa al pomodoro del nostro Orto, gel di basilico, marmellata di cipolla e pomodoro arrosto</i>	24,00 €

Primi

Il Risotto del Gallo Nero <i>Marmellata di pomodoro, spuma e polvere di aglio nero con crema di pecorino di Pienza</i>	24,00 €
L'Oro Nero <i>Spaghetto, Perlage al tartufo, Tartare di Gamberi e polvere di Corallo</i>	30,00 €
La Calamarata del Chianti <i>Pasta Calamarata, stufato di Chianina, sfoglia al Chianti Classico, Pecorino di Fossa</i>	26,00 €
Il Plin di Stefano <i>Ripieno di fegatino, acciughe e polvere di corallo</i>	28,00 €

Secondi

Il Pescato del Mediterraneo <i>Pescato del Giorno, ceci neri, insalata di patate e profumo di limone</i>	35,00 €
Il Grigio del Casentino <i>Pancia del Grigio del Casentino e Mela della Valdichiana</i>	30,00 €
Coniglio alla Cacciatore <i>Rollè di coniglio al Blu di Capra "De Magi", carota, polvere di olive e frutta secca</i>	34,00 €
Il Non Arrosto <i>Arrosto di sedano rapa, chips di topinambur e la sua riduzione</i>	24,00 €
L' Orto in Zuppa <i>Cetriolo, cocomero, cipolla e crema di pomodoro del nostro Orto</i>	26,00 €



DESSERT

Le mie Origini

Triangolo di sfoglia, crema Chantilly, pesche al liquore Strega
Puff pastry triangle, Chantilly cream, peaches in Strega liqueur

18,00 €

L' Infanzia

Il Palloncino di mousse al cioccolato bianco, lampone, tè affumicato
White chocolate mousse balloon, raspberry, smoked tea

18,00 €

Il dolce di Micaela

Melaca di nocciole e cioccolato bianco su Streusel con olio e gel di limone
Hazelnut and white chocolate melaca on Streusel with oil and lemon gel

14,00 €

Trova l'intruso

Ciliegia con mandorle, coulis di ciliegia e cioccolato
Cherry with almonds, cherry coulis and chocolate

16,00 €

I Formaggi di De Magi

Selezione di Formaggi De Magi con marmellata del Borgo, miele di corbezzolo e
mostarda dello Chef
*Selection of De Magi cheeses with Borgo Vescine jam, strawberry tree honey and Chef's
mustard*

3 pcs - 15,00 €

5 pcs - 22,00 €

7 pcs - 30,00€