



RISTORANTE

# Borgo Antico

## *ANTIPASTI STARTERS*

ANTIPASTO TOSCANO MISTO € 12,00  
( Tuscany ham, salame, finocchiona, pecorino cheese and Tuscany crostino )

CROSTINI CALDI ( VEGETARIANI ) € 12,00  
( hot crostini with mozzarella, different kind of vegetables )

CROSTONE AL FORNO € 10,00  
( hot crostone with fontina cheese, tomatoes, ham, mushrooms )

CROSTONE CON ZUCCA, MOZZARELLA, ROSMARINO, GRANA € 10,00  
( hot crostone with pumpkin, mozzarella, parmisan cheese and rosemary, sage)

**Attenzione:**

Se avete allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale che vi prende l'ordine

**Attention:**

If you have food allergies or intolerances, please ask the staff

*COPERTO (COVER CHARGE)* € 1,50



RISTORANTE

# Borgo Antico

## *PRIMI PIATTI FIRST COURSES*

TAGLIATELLE AL LIMONE ( tagliatelle with lemon sauce and cream )	€ 12,00
TAGLIATELLE ALL' ERMANNO ( sausage, tomato, paprika, fresh cream, curry and meat sauce )	€ 14,00
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI ED OLIO* ( tagliatelle with porcini mushrooms and olive oil )	€ 12,00
PENNE ALLA BOSCAIOLA ( short pasta with tomato, meat sauce and mushrooms )	€ 12,00
PENNE ALL'ARRABBIATA ( short pasta with garlic, tomato, parsley and chili )	€ 12,00
TORTELLONI ALLA CONTADINA ( tortelloni with rosmarin, tomato, sage and fresh cream )	€ 12,00
TORTELLONI BURRO E SALVIA ( tortelloni with butter and sage )	€ 12,00
TORTELLONI DELLA MARY <i>con cipolla, prosciutto crudo, semi di papavero, panna e formaggio</i> ( tortelloni with onions, ham, poppy seed, cream and cheese )	€ 12,00



RISTORANTE

# Borgo Antico

## *PRIMI PIATTI FIRST COURSES*

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE ( gnocchi with meat sauce )	€ 12,00
GNOCCHI GORGONZOLA E RADICCHIO ROSSO ( gnocchi with gorgonzola cheese and red chicory )	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (X 2 persone) ( spaghetti with bacon and egg )	€ 24,00
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ( spaghetti with olive oil, garlic and chilli )	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA PAPALINA ( con cipolla e prosciutto crudo e uova ) ( onions, ham, egg and zucchini )	€ 22,00
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA ( spaghetti with anchovies, olives and capers )	€ 12,00
BAVETTE ALLA GRICIA TOSCANA <i>(specialità della casa)</i> ( bavette with finocchiona, vin santo, grana padano, pecorino cheese, fennel seeds )	€ 13,00



RISTORANTE

# Borgo Antico

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

SCALOPPINA AL LIMONE ( veal scaloppina with lemon sauce )	€ 13,00
SCALOPPINA AL VINO BIANCO ( veal scaloppina with white wine sauce )	€ 13,00
SCALOPPINA " BELLA NAPOLI " ( veal scaloppina with tomato, mozzarella, cheese and baked )	€ 13,00
BRACIOLA DI MAIALE ALLA GRIGLIA ( grilled pork chop steak with potatoes )	€ 13,00
CARRE' DI MAIALE AFFUMICATO E PATATE O FAGIOLI ( grilled pork chop smoked steak with potatoes or beans )	€ 13,00
BRACIOLA DI MAIALE INFINOCCHIATA " <b>vecchia ricetta toscana</b> " (cipolla,bacon,olive,pomodoro fresco,semi di finocchio e vino rosso) (grilled pork chop with onion,bacon,tomato,olives,fennel seeds in read wine sauce )	€ 14,00
BISTECCA ALLA FIORENTINA (AL KILO) ( typical grilled Florentin steak with potatoes and beans )	€ 48,00
ENTRECOTTE X1 RUCOLA E GRANA ( grilled entrecote with rocket salad and Grana Padano cheese )	€ 16,00
OMELETTE CON FORMAGGIO O VERDURE ( omelette with cheese or vegetables )	€ 12,00

\*\* *tutti i secondi sono accompagnati con le patate saltate*

\*\* *all the main courses are served with baked potatoes*



RISTORANTE

# Borgo Antico

## *CONTORNI VEGETABLES*

INSALATA MISTA ( mix salade )	€ 5,00
SPINACI SALTATI ( spinac with garlic )	€ 4,00
FAGIOLI ALL'OLIO ( beans with oil )	€ 4,00
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO ( beans with sage, garlic and tomato sauce )	€ 4,00
INSALATA DEL BORGIO ( rucola, tomatoes, white beans, olives, parmisan cheese )	€ 8,00

## *FORMAGGI CHEESE*

PECORINO TOSCANO CON COMPOSTA ( sheep cheese with stewed fruit )	€ 6,00
GORGONZOLA CON MIELE ( with honey )	€ 6,00