

IL BORRO
TUSCAN BISTRO
—  —
ELOUNDA

We welcome enquiries from guests regarding the ingredients in the dishes.

Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements.

Municipality Tax and VAT are included in the prices.

** Frozen items have been selected in order to guarantee the highest possible quality.*

Extra virgin olive oil from Il Borro in Tuscany, is used for salads; sunflower oil is used for frying.

Gentile ospite accogliamo con piacere le vostre richieste per quanto riguarda i nostri ingredienti.

Vi preghiamo di informarci di eventuali allergie, intolleranze alimentari o diete speciali.

** Gli articoli surgelati sono stati selezionati per garantire la massima qualità.*

Le nostre frittiture vengono fatte con olio di semi girasole.

Le nostre insalate sono condite con olio extra vergine di oliva, de Il Borro, Toscana.

ANTIPASTI

Selezioni di salumi e pecorini toscani con salse fatte in casa	40€
<i>Selection of typical salumi and pecorino cheese from Tuscany, with homemade sauce and Il Borro honey</i>	
Pappa al pomodoro ΑΥΔ	22 €
<i>Typical Tuscan bread and tomato soup, basil, vegetables julienne and E.V.O. oil</i>	
Carpaccio di rape rosse, ricotta di pecora, balsamico e olive	20€
<i>Beetroot carpaccio, ricotta cheese, balsamic vinegar and olives</i>	
Pecorino fritto, cipolle e insalata agli agrumi	25 €
<i>Fried pecorino cheese “saganaki style”, spiced onion, and citrus salad</i>	
Lingua di manzo frita e salsa di pecorino	38 €
<i>Fried veal tongue, pecorino cream sauce and black pepper</i>	
Carpaccio di manzo	32 €
<i>Chianina beef carpaccio, lettuce, parmesan cheese, balsamic vinegar and mustard</i>	
Melanzane alla parmigiana	28€
<i>“Parmigiana” baked aubergine with parmesan, mozzarella sauce and basil</i>	
Panzanella croccante e ricciola marinata	24 €
<i>Bread Tuscany salad with onion, cherry tomato, olive, cucumber and celery,” feta” and marinated amberjack</i>	
Impepata di cozze ΑΥΔ	21 €
<i>Steamed mussels with lemon, white wine and pepper, toasted bread</i>	

PRIMI PIATTI

Gnudi di ricotta e bietola, crema di pecorino e tartufo	28 €
<i>Ricotta and spinach, pecorino cheese sauce, and truffles</i>	
Tagliatelle con ragù di anatra	38 €
<i>Handmade tagliatelle with spelt flour, in duck ragu</i>	
Pennoni di Gragnano all’aglione	20 €
<i>Gragnano penne, fresh tomato sauce, garlic and basil</i>	
Linguine all’astice	56 €
<i>Lobster linguine</i>	
Gnocchi, crema di peperoni arrosto, gocce di burrata e basilico	24 €
<i>Potato gnocchi with roasted pepper cream, burrata cheese and basil</i>	
Zuppa del giorno	13 €
<i>Soup of the day</i>	

SECONDI PIATTI

Agnello alla griglia Γ	58 €
<i>Lamb with herbs, smoked aubergine and roasted tomato</i>	
Tagliata di manzo alla griglia, pomodoro arrosto, pecorino e misticanza Δ Ε Γ	48 €
<i>Chianina beef entrecote, salad, roasted tomato and pecorino flakes</i>	
Peposo di manzo al vino rosso e pure di patate e fagiolini verdi	39 €
<i>Stewed beef in red wine, with black pepper, mashed potato and green beans</i>	
Galletto alla brace, patate piccanti e peperoni al basilico Υ Δ Σ	34 €
<i>Grilled marinated rooster, baby potato, and basil red peppers</i>	
Bistecca alla fiorentina, fagioli all’olio e patate al forno**	160 €
<i>T-bone fiorentina steak, boiled white bean, sour shallots and baked potatoes</i>	
Filetto di orata al forno, asparagi e pure di zucchine alla menta Δ Ε	32 €
<i>Dorado fillet, grilled asparagus, courgette puree and mint</i>	
Polpo all griglia, fagioli toscani all’arrabbiata	34 €
<i>Grilled octopus, white beans and spicy arrabbiata sauce</i>	
Scorfano alla livornese	42 €
<i>Scorpion fish, tomato sauce, basil, olive and caper</i>	
Branzino al sale, verdure al forno Α Δ Ε Γ	48 €
<i>Mediterranean sea bass in salt and herb crust, with baked vegetables</i>	

PIZZE NEL FORNO A LEGNA	
Pizza Margherita	20 €
<i>Tomato sauce, fresh mozzarella, basil and EVO oil</i>	
Pizza al tartufo	39 €
<i>Truffle sauce, mozzarella, mushrooms, fresh truffle and truffle oil</i>	
Pannello toscano	28 €
<i>White pizza with fresh prosciutto and pecorino</i>	
Burrata e peperoni	33 €
<i>Fresh cherry tomato, roasted red peppers and burrata cheese</i>	

DOLCI	
Cheesecake, gelatina di agrumi e frutti di bosco	17 €
<i>Cheesecake, citrus gel and berry sauce</i>	
Il Borro ricotta, fragole, miele e farro	17€
<i>Ricotta cheese, strawberry, honey and spelt grain</i>	
Tiramisu	14 €
<i>Mascarpone cheese, coffee and savoiardi</i>	
Torta di cioccolato, caramello salato, e gelato alla nocciola	16 €
<i>Dark chocolate tart, salty caramel and hazelnut gelato</i>	
Millefoglie ai frutti di bosco e crema alla Fiorentina	17€
<i>Millefeuille with Florence custard and berries</i>	
Cantuccini e vinsanto	20 €
<i>Vinsanto dessert wine, handmade traditional almonds cookies</i>	
Gelati	9 €
<i>Ice cream</i>	
Sorbetti	12 €
<i>Sorbet</i>	

** Dishes payable by guests on all dining options

Αποτοξίνωση: Detox
Υπνος: Sleep well
Διατροφή: Weight Management
Ευεξία: Well-being
Γλουτένη: Gluten Free