



BORGO RICCIO

RISTORANTE





Antipasti

<i>Il tagliere di Borgo Riccio</i>	€ 10
<i>Crostini caldi</i>	€ 6
<i>Mozzarella di bufala con prosciutto crudo toscano</i>	€ 8
<i>Millefoglie di melanzana con bufala e salsa di Parmigiano</i>	€ 10
<i>Sformatino di zucca gialla con fonduta di pecorino</i>	€ 8
<i>Tonno di coniglio con pesto di olive nere e pomodorini confit</i>	€ 13
<i>Antipasto di mare</i>	€ 15
<i>Insalata di mare con verdurine croccanti</i>	€ 9
<i>Polipo e patate</i>	€ 8
<i>Sauté di cozze</i>	€ 8

Primi piatti

<i>Gnocchetti con ragù bianco di Chianina</i>	€ 9
<i>Tagliatelle di farina integrale con ragù bianco di faraona e fonduta di pecorino</i>	€ 13
<i>Pappardelle con ragù d'oca</i>	€ 8
<i>Tagliatelle ai porcini*</i>	€ 9
<i>Pici all'aglione</i>	€ 7
<i>Strangozzi allo scoglio</i>	€ 12
<i>Spaghetti alle vongole</i>	€ 10
<i>Gnocchetti agli scampi</i>	€ 10



Secondi piatti

<i>Tartare di Chianina con scaglie di tartufo e uovo CBT</i>	€ 15
<i>Tagliata al rosmarino</i>	€ 12
<i>Tagliata al lardo di colonnata e riduzione di aceto balsamico</i>	€ 14
<i>Lombata di Scottona prussiana (min. 600 gr.)</i>	€ 45 al Kg.
<i>Tagliata di pollo con grana, rucola e pomodorini</i>	€ 9
<i>Cinghiale in umido alla cortonese</i>	€ 12
<i>Guancia di manzo CBT con salsa al syrah e mantecato di patate</i>	€ 16
<i>Frittura fresca di mare con verdure e chips di patate</i>	€ 15
<i>Polpo grigliato su crema di ceci al rosmarino con pomodorini confit</i>	€ 13
<i>Gamberoni al cognac</i>	€ 10
<i>Filetti di branzino con patate e pomodorini</i>	€ 12

Contorni

<i>Porcini Fritti*</i>	€ 7
<i>Verdure Grigliate</i>	€ 4
<i>Verdure di stagione saltate</i>	€ 4
<i>Patate al forno</i>	€ 4

Dessert

<i>Semifreddo di cantucci e vinsanto con salsa di cioccolato amaro</i>	€ 5
<i>Charlotte al mascarpone</i>	€ 4
<i>Panna cotta (caramello/frutti di bosco/cioccolato)</i>	€ 4
<i>Cheesecake (frutti di bosco/nutella)</i>	€ 4
<i>Tortino caldo al cioccolato</i>	€ 4
<i>Cantucci e vinsanto</i>	€ 5

Coperto € 2

Piano di Autocontrollo per la Sicurezza Alimentare

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI
ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, kamut, segale, orzo, avena, farro)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci di macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

La Direzione

* Prodotto congelato all'origine ** Prodotto fresco o congelato in proprio con abbattitore di temperatura