



BORG^o Giusto
tuscan^y

Menù del barga



MENÙ CENA
DINNER MENU



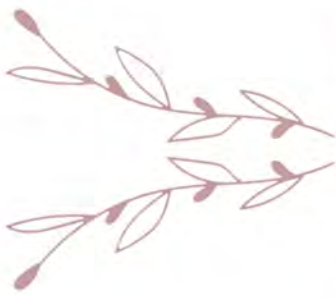
MENÙ CENA DINNER MENU

19:30-22:00

ANTIPASTI - STARTERS

- Tagliere del Borgo - *Borgo's Tuscan Platter* **12,00€**
(Prosciutto crudo, salame, coppa, mondiola, crostini, formaggi) ① ⑦ ⑧
(mixed cold cuts: Raw ham, Salami, Coppa, Mondiola, croutons and cheeses)
- Selezione di formaggi della Garfagnana con miele e marmellate ⑤ ⑦
Selection of Garfagnana local cheese with honey and jams **10,00€**
- Bruschette al pomodoro bicolore ①
Tomato bruschetta with yellow and red tomatoes **9,00€**
- Tortino di zucchine con fonduta di pecorino in paglia ① ③ ⑦
Zucchini flan with pecorino cheese fondue in straw **9,00€**
- Manzo di Pozza rucola e grana - *Pozza beef (Slow Food presidium)* ⑦
with arugula and Grana cheese **12,00€**
- Crostino Toscano - *Chicken liver pate with toast* **7,00€** ① ④ ⑨
- Acciughe con Pane Caldo e burro ① ④ ⑦
Anchovy with warm bread and butter **9,00€**
- Prosciutto e Melone - *Ham and Melon* **10,00€**
(disponibile da Maggio a Settembre) ①
(available from May to September)
- Bruschetta con lardo - *Ham and Melon* **10,00€**

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



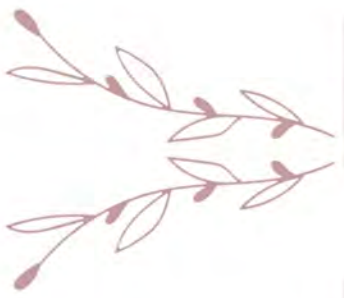
MENÙ CENA DINNER MENU

19:30-22:00

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€** ①③⑦⑨
- Gnudi burro e salvia (pasta fresca e ripieno fatti in casa)
Homemade butter and sage gnudi with ricotta ③⑦
and spinach filling **10,00€**
- Zuppa frantoiana con pane tostato ①⑨
Lucca soup with vegetables, legumes and toasted bread **9,00€**
- Tagliolini di farro con burro al tartufo (pasta fresca fatta in casa)
Homemade spelt flour tagliolini with truffle butter **12,00€** ①③⑦
- Tagliolini di farro ai limoni del Borgo (pasta fresca fatta in casa)
Homemade spelt flour tagliolini with Borgo's Lemon **10,00€** ①③⑦
- Pappardelle al cinghiale (pasta fresca fatta in casa) ①③⑨
Homemade pappardelle pasta with wild boar sauce **12,00€**
- Risotto cacio e pere ⑦
Risotto with cheese and pears **10,00€**
- Tagliatelle all'uovo con funghi porcini o fiori di zucca ①③⑦
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms or courgette flowers **12,00€**
- Tagliatelle all'uovo con crema di castagne e rigatino croccante ①③⑦⑨
Home made tagliatelle with chestnut cream and crunchy rigatino **12,00€**

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 **5,50€/hg**
- Tagliata di manzo senza osso rucola e grana (Peso minimo 250 gr)
Boneless beef tagliata (minimum weight 250gr) ⑦
with arugula and Grana cheese **5,50€/hg**
- Bistecca di manzo con osso alla griglia (Peso minimo 700 gr)
Grilled T-bone beef steak (min. weight 700gr)
5,00€/hg
- Lonza di maiale al latte con castagne ⑦⑨
Pork loin with milk and chesnut **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 ⑦⑧
(or lemon sauce) **12,00€**
- Insalatina calda di ceci e baccalà ④
Warm salad of chickpeas and cod **12,00€**
- Cinghiale in umido - Wild boar stew **12,00€⑨**
- Filetto di manzo con pepe rosa e fonduta di Pecorino in paglia ①⑦⑩
Beef fillet with pink pepper and straw Pecorino fondue **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€ ⑦**
- Insalata verde o Insalata mista - *Green Salad or Mixed salad* **3,50€**

DOLCI - DESSERTS

- Semifreddo al Torroncino - *Nougat parfait* **6,00€ ①③⑦⑧**
- Tiramisù **5,00€ ①③⑦**
- Soufflé al cioccolato o al pistacchio - *Chocolate or pistachio soufflé* **5,00€**
- Macedonia con gelato alla crema - *Fresh fruit salad with vanilla ice cream* **5,00€ ③⑦**
- Cantucci e vinsanto - *Almond biscuit and Vin Santo (sweet wine)* **5,00€ ①③⑧**
- Cheesecake frutti di bosco - *Red berries cheesecake* **6,00€ ①③⑦**
- Bicchiere di crema di ricotta della Garfagnana al cacao ⑦
Glass of Garfagnana ricotta cream with cocoa **5,00€**
- Linguine alla lavanda e **①③⑧**

1,5€ DI COPERTO E SERVIZIO €1.5 COVERAGE AND SERVICE

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

LEGENDA ALLERGENI



1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena,



2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.



3. UOVA e prodotti a base di uova.



4. PESCE e prodotti a base di pesce.



5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.



6. SOIA e prodotti a base di soia.



7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.



8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.



9. SEDANO e prodotti a base di sedano.



10. SENAPE e prodotti a base di senape.



11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.



13. LUPINI e prodotti a base di lupini.



14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.



BORGO *Gusto*
tuscan*y*