



Sull'Albero
TRATTORIA

Gli “impegni”

Trattoria Sull'Albero, Borgo Santo Pietro

Disegnata attorno ad un grande albero di quercia con interni rustici che evocano un'elegante e ampia Casa Sull'Albero, la nostra Trattoria Sull'Albero offre un ambiente informale lounge e una sala da pranzo con vista sui campi e sulla foresta della Valle Serena. Il nostro menu toscano "dalla fattoria al piatto" propone i nostri ingredienti coltivati con metodi biologici provenienti dalla nostra azienda: verdure appena colte, formaggi artigianali, uova da allevamenti all'aperto, prosciutto crudo e carne a km zero. Gli ospiti possono gustare una deliziosa bevanda sia all'interno dell'accogliente salottino davanti al camino, al di fuori nel bancone bar o nel cortile ombreggiato che confina con la piscina a sfioro d'acqua dolce. Con la nostra cucina a vista, si può ammirare il nostro pizzaiolo far ruotare una pizza prima di infilarla nel forno a legna per poi servirla, ancora sfrigolante sul piatto. Ogni lunedì sera, Sull'Albero ospita il nostro Farmers'Market, dove gli ospiti sono invitati a deliziarsi scegliendo tra una ricca selezione di piatti proposti, e cenare all'aperto in un'atmosfera conviviale con musica dal vivo. Sull'Albero è aperto tutto il giorno agli ospiti dell'hotel e al pubblico, offrendo una vasta scelta di snacks e pasti dalla tarda mattinata fino alla chiusura, inclusi pranzo, cena e aperitivi.

The “Promises” of Borgo Santo Pietro

Designed around a large spreading oak tree with rustic interiors that evoke an elegant expansive tree house, our Trattoria sull'Albero offers a laid-back lounge and dining ambience overlooking the fields and forest of Valle Serena. The classic Tuscan Menu of our farm to plate fare showcases our organically cultivated ingredients sourced from our farm: freshly picked vegetables, artisanal cheeses, free-range eggs, in-house prosciutto ham and zero-kilometer sourced meat. Guests can enjoy a delicious drink either inside by the cosy fire or outside at the large wooden bar or in the shady courtyard that borders the freshwater infinity pool. With our open-plan kitchen, you can watch our pizzaiolo make and twirl a pizza from scratch before sliding it into the wood-fired oven and serving it, still sizzling, onto your plate. Every Monday evening, Sull'Albero plays host to our gourmet Farnes'Market, where guests are invited to take their pick on the spot, and dine outdoors in a convivial atmosphere of live music. Sull'Albero is open all day to hotel guests and public alike, offering a range of snacks and meals from late morning until closing, including lunch, dinner and aperitifs.



Sull'Albero Trattoria Menu

ANTIPASTI / STARTERS

Sformatino di zucchini e fonduta di pecorino di Borgo

Zucchini flan with Borgo's pecorino cheese fondue

26 €

Uovo di Borgo, crema di porri e patate e zafferano di Palazzetto

Borgo's egg, leeks and potatoes cream with saffron from Palazzetto

26 €

Mazzancolle al guazzetto con fagiolini e pesto rosso

Tiger prawns in guazzetto sauce with green beans and red pesto sauce

32 €

**Prosciutto di San Galgano al coltello, crostini misti
e verdure in agro dolce**

San Galgano's Tuscan ham hand cut by knife, mixed crostini
and pickled vegetables

30 €

Tagliere di salumi misti e formaggi pecorini di Borgo

Mixed salami platter and pecorino cheeses from our farm

28€



Sull'Albero
TRATTORIA

ZUPPE / SOUPS

Pappa al pomodoro e basilico

Tuscan tomato bread soup and fresh basil

22€

Acquacotta alla maremmana

“Maremmana”cooked water soup

23€

PASTA E RISOTTO

Risotto al ragù di nana

Carnaroli rice with duck sauce

26€

Tortelli di ricotta di Borgo al burro e salvia

Tortelli pasta filled with Borgo’s ricotta cheese, butter and sage

26€

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

29€

Gnocchi di patate agli asparagi e pesto alle erbe aromatiche

Potatoes gnocchi with asparagus and aromatic herbs pesto

29€

Pici al ragù di piccione e pecorino di Borgo

Pici pasta with pigeon ragù and pecorino cheese from our farm

29€

Pici al ragù di Chianina

Pici pasta with Chianina beef ragù

28€



Sull'Albero
TRATTORIA

PESCI E CARNI / FISH AND MEAT

Baccalà fritto, piselli, lattuga e maionese al pomodoro

Fried cod, green pea, lettuce and tomato mayonnaise

34€

Cacciucco alla livornese

Traditional tuscan cacciucco fish soup

42€

Pescato del giorno in varie cotture

Catch of the day in various cooking choices

per hg 11€

Stufato di cinta senese con asparagi ed olive toscanelle

Pork stew from our farm with asparagus and Tuscan olives

34€

Agnello di Borgo al forno, patate e melanzane ripiene al pomodoro

Roasted lamb from our farm, potatoes and eggplant with tomatoes

38€

Coniglio alla cacciatore e polenta croccante

Rabbit hunter's style with fried polenta

38€



Sull'Albero
TRATTORIA

DALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL

Pescato del giorno

Catch of the day

per hg **11€**

Scamerita di cinta senese

Pork neck chop from our farm

32€

Bistecca alla fiorentina

Fiorentina beef steak

per hg **12€**

Tagliata di manzo

Sliced grilled beef striploin

40€

Filetto di manzo

Beef tenderloin

42€

Contorno a scelta,

Patate al forno - Fagioli all'uccelletto - Verdure alla griglia

Seasonal vegetable side dishes

Roast potato - Stewed beans - Grill vegetables



Sull'Albero
TRATTORIA

INSALATE / SALADS

Insalate miste dell'orto
Fresh mixed garden salad

25€

Mozzarella di bufala con pomodoro e timo limone
Buffalo mozzarella with tomato and lemon thyme

22€

Insalata di rape rosse e limone arrosto con pecorino di Borgo e capperi
Beetroot and roasted lemon salad with Borgo's pecorino cheese and capers

29€

Insalata con fave, piselli e prugne
Salad with fava beans, peas and plums

27€

Insalata di zucchini, arachidi toscane e semi di girasole
Salad with zucchini Tuscan peanuts and sunflower seeds

27€



Sull'Albero
TRATTORIA

PIZZE / PIZZAS

Margherita

Mozzarella, tomato and basil

21 €

Napoli

Mozzarella, tomato, anchovies and capers

23 €

Verdure dell' orto

Mozzarella, fresh vegetables from our farm

23 €

Pecorino di Borgo

Mozzarella and Borgo's pecorino cheese

24 €

Prosciutto crudo di San Galgano

Mozzarella, tomato, tuscan ham from San Galgano

23 €

Salsiccia

Mozzarella, tomato, fresh sausages, rosemary

23 €

Prosciutto di cinghiale

Mozzarella, tomato, wild boar cured ham

25 €

Focaccia al rosmarino

Focaccia bread with rosemary

16 €



Sull'Albero
TRATTORIA

DOLCI / DESSERT

Tiramisù

Tiramisù

19 €

Cheese cake ai frutti rossi

Cheese cake with red fruit sauce

19 €

Panna cotta alle fragole e menta

Panna cotta with strawberry sauce and mint

19 €

Torta di mele

Apple cake

19 €

Torta soffice al cioccolato

Moist chocolate cake

19 €

Cantucci e vin santo

Cantucci almond biscuits and vin santo wine

16 €

Gelati e sorbetti

Homemade ice cream and sorbets

16 €



Vini al calice / Wine by the glass

Vini Bianchi / White wines

Montepepe

Colli Apuani Alberico 2015

€10

Montenidoli

Vernaccia di San Gimignano Fiore 2016

€12

Fossamala

Pinot Grigio Friuli 2016

€10

Castello di Monsanto

Chardonnay Fabrizio Bianchi 2016

€15

Cantina di Terlano

Sauvignon blanc 2017

€15

Vini Rossi – Red wines

Castello di Monsanto

Chianti Classico 2015

€12

Sesti - Castello di Argiano

Rosso di Montalcino 2015

€15

Tua Rita

Rosso dei Notri igt 2015

€12

Casanova di Neri

Brunello di Montalcino 2013

€25

Vini Rosati – Rosè wines

San Donatino

Barbagianni Rosè igt 2016

€10

Bollicine – Sparkling wines

Faccoli

Franciacorta Extra Brut NV

€15

Ferrari

Trento Doc Perlé Rosé Brut 2011

€20



Sull'Albero
TRATTORIA

Philipponnat

Champagne Royale Réserve Brut NV

€25