



## **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 Trattoria Sull'Albero, 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 Farmes' 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 carciofi e fonduta di pecorino di Borgo (1,3,7)**

Artichoke flan with Borgo's pecorino cheese fondue

**26 €**

**Uovo di Borgo, crema di porri e patate e zafferano di Palazzetto (3,7)**

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

**26 €**

**Mazzancolle al guazzetto con fagiolini e cavolfiore (1,2)**

Tiger prawns in guazzetto sauce with green beans and cauliflower

**32 €**

**Prosciutto di San Galgano al coltello, crostini misti (1)  
e verdure in agro dolce**

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

**30 €**

**Tagliere di salumi misti e formaggi pecorini di Borgo (7)**

Mixed salami platter and pecorino cheeses from our farm

**28€**



### ZUPPE / SOUPS

**Pappa al pomodoro e basilico (1,9)**  
Tuscan tomato bread soup and fresh basil

**22€**

**Zuppa di verdure del nostro orto (1,9)**  
Mix vegetables Soup from our garden

**23€**

### PASTA E RISOTTO

**Risotto al ragù di piccione e cipolla (7,9)**  
Carnaroli rice with pigeon ragout and onion

**26€**

**Tortelli di ricotta di Borgo al burro e salvia frita (1,3,7)**  
Tortelli pasta filled with Borgo's ricotta cheese, butter and sage

**26€**

**Spaghetti alle vongole veraci (1,14)**  
Spaghetti with clams

**29€**

**Gnocchi di patate con asparagi, pomodorini ed erbe (1,3,7,9)**  
Potatoes gnocchi with sautéed asparagus, cherry tomatoes, herbs

**28€**

**Pappardelle al ragù di anatra e pecorino di Borgo (1,3,7,9)**  
Pappardelle pasta with duck ragout and Borgo's pecorino cheese

**29€**



**Pici al ragù di Chianina (1,9)**  
Pici pasta with Chianina beef ragù  
**28€**

**PESCI E CARNI / FISH AND MEAT**

**Baccalà fritto, carciofi e maionese al pomodoro (1,4,8,9)**  
Fried cod, artichokes, and tomato mayonnaise  
**34€**

**Cacciucco alla livornese (1,2,4,14)**  
Traditional tuscan cacciucco fish soup  
**42€**

**Pescato del giorno in varie cotture (1,4)**  
Catch of the day in various cooking choices  
**per hg 11€**

**Cinghiale in umido con patate schiacciate all'olio Toscano (1,9)**  
Wild boar stew with Tuscan olive oil crushed potatoes  
**34€**

**Agnello di Borgo, patate e melanzane ripiene con ricotta(1,7)**  
Lamb from our farm, potatoes and eggplant with ricotta cheese  
**38€**

**Coniglio alla cacciatore e polenta croccante (1,9)**  
Rabbit hunter's style with fried polenta  
**36€**



**DALLA GRIGLIA / FROM THE GRILL**

**Pescato del giorno (4)**

Catch of the day

per hg **11€**

**Scamerita di cinta senese (1)**

Pork neck chop from our farm

**32€**

**Bistecca alla fiorentina (1)**

Fiorentina beef steak

per hg **12€** (min. 1kg)

**Tagliata di manzo (1)**

Sliced grilled beef striploin

**40€**

**Filetto di manzo (1)**

Beef tenderloin

**42€**



Contorno a scelta,  
**Patate al forno - Fagioli all'uccelletto (9) - Verdure alla griglia**

Seasonal vegetable side dishes  
**Roast potato - Stewed beans - Grill vegetables**

### **INSALATE / SALADS**

**Insalate miste dell'orto**  
Fresh mixed garden salad

**25€**

**Mozzarella di bufala con pomodoro e basilico (7)**  
Buffalo mozzarella with tomato and basil

**22€**

**Insalata di rape rosse e limone arrosto con pecorino di Borgo e capperi (7)**  
Beetroot and roasted lemon salad with Borgo's pecorino cheese and capers

**29€**

**Insalata con varietà di pomodorini dell'orto, prugne, aglio nero**  
Salad with tomatoes variety from the garden, plums, black garlic

**27€**



**Insalata di cavolo cappuccio, arachidi toscane e blu del Mugello (7,8)**

Salad with cabbage, Tuscan peanuts and blu cheese

**29€**

**PIZZE / PIZZAS**

**Margherita (1,7)**

Mozzarella, tomato and basil

**21 €**

**Napoli (1,4,7)**

Mozzarella, tomato, anchovies and capers

**23 €**

**Verdure dell'orto (1,7)**

Mozzarella, fresh vegetables from our farm

**23 €**

**Pecorino di Borgo (1,7)**

Mozzarella and Borgo's pecorino cheese

**24 €**



**Prosciutto crudo di San Galgano (1,7)**

Mozzarella, tomato, tuscan ham from San Galgano

**23 €**

**Salsiccia (1,7)**

Mozzarella, tomato, fresh sausages, rosemary

**23 €**

**Prosciutto di cinghiale (1,7)**

Mozzarella, tomato, wild boar cured ham

**25 €**

**Focaccia al rosmarino (1)**

Focaccia bread with rosemary

**16 €**

**DOLCI / DESSERT**

**Tiramisù (1,3,7)**

Tiramisù

**19 €**

**Cheese cake ai frutti rossi (1,3,7,8)**

Cheese cake with red fruit sauce

**19 €**

**Panna cotta alle fragole e menta (7)**

Panna cotta with strawberry sauce and mint

**19 €**





**Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (1,3,7,8)**  
Chocolate cake with vanilla ice cream

**19 €**

**Zuppetta di frutti di bosco gratinata allo zabaione e mandorle (1,3,8)**  
Gratin fresh berries with almond crumble and sabayon

**24 €**

**Cantucci e vin santo (1,3,7,8)**  
Cantucci almond biscuits and vin santo wine

**16 €**

**Gelati (7) e sorbetti**  
Homemade ice cream and sorbets

**16 €**

### **Vini al calice / Wine by the glass**

	<b>Glass</b>	<b>Bottle</b>
Spumanti & Champagne		
<b>Faccoli Franciacorta Extra Brut</b>	<b>12,00</b>	<b>50,00</b>
<b>Faccoli Franciacorta Rosè</b>	<b>15,00</b>	<b>50,00</b>
<b>Philipponnat Champagne Royale Rés. Brut</b>	<b>22,00</b>	<b>100,00</b>
Vini Bianchi / White wines		
<b>Vermentino Alberico Montepepe '15</b>	<b>10,00</b>	<b>40,00</b>
<b>Pinot Grigio Friuli Grave Fossa Mala '15</b>	<b>12,00</b>	<b>45,00</b>



<b>Vernaccia di S. Gimignano Fiore Montenedoli '15</b>	<b>12,00</b>	<b>40,00</b>
<b>Chardonnay F. Bianchi Castello di Monsanto '16</b>	<b>15,00</b>	<b>45,00</b>
<b>Sauvignon Blanc Winkl Alto Adige Terlano '17</b>	<b>12,00</b>	<b>50,00</b>

### *Vini Rosati / Rosé wines*

<b>Palmira Rosè IGT Riecine 2017</b>	<b>12,00</b>	<b>45,00</b>
--------------------------------------	--------------	--------------

### *Vini Rossi / Red wines*

<b>Chianti Classico Fontodi '15</b>	<b>12,00</b>	<b>45,00</b>
<b>Vigneto Bucerchiale Chianti Ris. Selvapiana '11</b>	<b>20,00</b>	<b>75,00</b>
<b>Soffocone Bibi Graetz '15</b>	<b>15,00</b>	<b>60,00</b>
<b>Le Cupole Toscana Rosso Ten. di Trinoro '14</b>	<b>15,00</b>	<b>60,00</b>
<b>Rosso di Montalcino Casanova dei Neri '15</b>	<b>15,00</b>	<b>50,00</b>
<b>Brunello di Montalcino Sesti '12</b>	<b>25,00</b>	<b>100,00</b>

#### **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

#### *SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES*

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

*1. Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and other derivative products, except: a) Grain-based glucose syrups, including dextrose (1); b) wheat-based maltodextrin (1); c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. - 2. *Crustaceans and products based on crustaceans.*

3. Uova e prodotti a base di uova. - 3. *Eggs and egg products.*

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

*4. Fish and fish products, except:*

*a) fish gelatine used as a support for vitamin or carotenoid preparations; b) gelatin or fish gelatin use for clarification in beer and wine.*

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. - 5. *Peanuts and peanut-based products.*

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

*6. Soy and soy products, except: a) refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soybased natura D-alpha tocopherol succinate; c) vegetable oils derived from soybean phytosterols and phytoesters; d) vegetable stanol ester produced from soybean vegetable oil sterols.*

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticini.



7. Milk and milk products (including lactose), except: (a) whey produced for the examination of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) milk.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Western anacardium*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), their products, except for nuts used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Sedano e prodotti a base di sedano. - 9. Celery and celery products.

10. Senape e prodotti a base di senape. - 10. Mustard and mustard-based products.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. - 11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for the products in such a way as to be consumed for consumption.

13. Lupini e prodotti a base di lupini. - 13. Lupins and products based on lupins.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. - 14. Molluscs and products based on molluscs.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

(1) And the derivative products, to the extent that they have undergone, are not likely to increase the level of allergenicity expressed by the Authority for the basic product from which they are derived.

Per ulteriori informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di sala  
Please ask the restaurant staff for more information about allergens