



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 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.



Menu

ANTIPASTI - STARTERS

Sformatino di zucchine con fonduta di pecorino di Borgo (3,5)
Zucchini flan with Borgo Pecorino cheese fondue
26 Euro

Uovo di Borgo, crema di patate, nido di porri (3,5)
Egg of Borgo, cream of potatoes, nest of leeks
26 Euro

Carpaccio di chianina, erbe di Borgo, vinaigrette e salsa verde (4)
Chianina carpaccio, Borgo herbs, vinaigrette and green sauce
28 Euro

Tagliere di salumi misti e formaggi pecorini di Borgo (5)
Platter of mixed cured meats and pecorino cheeses from Borgo
30 Euro

Tataki di tonno (4)
Tuna tataki
30 Euro

Zuppetta tiepida di ravanelli, involtino di verza e broccoli, daikon
Warm radish soup, cabbage and broccoli roulade, daikon
24 Euro

Tartare di tonno al coltello, letto di guacamole
Tuna tartare, guacamole sauce
35 Euro



ZUPPE – SOUPS

Pappa al pomodoro e basilico (1)
Tuscan tomato bread soup and fresh basil
22 Euro

Minestrone con verdure del nostro orto Bio (1)
Tuscan style minestrone soup with Bio vegetables from our gardens
24 Euro

PASTA E RISOTTO

Risotto Carnaroli al Pomodoro del nostro orto, fonduta al parmigiano (5)
Carnaroli risotto with Tomato from our garden, Parmesan fondue
32 Euro

Cappelletti di ricotta e spinaci fatti in casa con burro e salvia (1,3,5)
Ricotta and spinach homemade cappelletti with butter and sage
29 Euro

Gnocchi di patate con verdure, pomodorini ed erbe (1,3,5)
Potato gnocchi with vegetables, cherry tomatoes and herbs
29 Euro

Pappardelle al ragù di cinghiale (1,3,5)
Pappardelle with wild boar ragout
32 Euro

Spaghetti alle vongole (1,4)
Spaghetti with clams
29 Euro

Spaghetti all'Astice (1,4)
Spaghetti with lobster
58 Euro

Risotto Carnaroli con porcini freschi (5)
Carnaroli risotto with fresh porcini mushrooms
46 Euro



PESCI E CARNI - FISH AND MEAT

Cacciucco alla livornese (2,4)
Traditional tuscan cacciucco sea food soup
42 Euro

Carrè di Agnello di Borgo scottato (5)
Seared Borgo lamb chops
38 Euro

Filetto di branzino in padella con verdure del nostro orto (4)
Pan-fried sea bass fillet with sautéed vegetables
42Euro

Coniglio alla cacciatora, polenta croccante e olive taggiasche (5)
Rabbit alla cacciatora, crispy polenta and Taggiasca olives
39 Euro



DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

Pescato del giorno (4)
Catch of the day
per hg 12 Euro

Scamerita di cinta senese (1)
Pork neck chop from our farm
32 Euro

Bistecca alla fiorentina (1)
Fiorentina beef steak
per hg 14 Euro (min. 1kg)

Filetto di manzo (1)
Beef tenderloin
42 Euro

Costata di manzo dry aged (1)
Dry aged Ribeye steak
53 Euro

CONTORNO - SIDE DISHES

SCELTA TRA - CHOICE OF

Patate al forno - Insalata mista - Verdure saltate

Seasonal vegetable side dishes
Roast potato - Mixed salad – Souted vegetables



INSALATE - SALADS

Insalata dell'orto
Fresh mixed garden salad
25 Euro

Insalata di rape rosse e limone arrosto con pecorino di Borgo e capperi (5)
Beetroot and roasted lemon salad with Borgo's pecorino cheese and capers
29 Euro

Insalata dello Chef
pollo, pancetta, lattuga, pomodori, cetrioli, avocado, cipolla (1,5)
chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes, cucumber, onions, avocado
32 Euro

Panzanella dell'orto (1)
Traditional Bread garden salad
25 Euro

Insalata di astice, avocado, cipolla e pomodorini (.4)
Fresh mixed garden salad with lobster, avocado, onions and cherry tomato
39 Euro



PIZZE - PIZZAS

Margherita (1,5)

Mozzarella, tomato and basil
21 Euro

Napoli (1,4,5)

Mozzarella, tomato, anchovies and capers
23 Euro

Verdure dell'orto (1,5)

Mozzarella, tomato and fresh vegetables from our garden
23 Euro

Pecorino di Borgo (1,5)

Mozzarella and Borgo's pecorino cheese
24 Euro

Prosciutto crudo di San Galgano (1,5)

Mozzarella, tomato, tuscan ham from San Galgano
23 Euro

Salsiccia (1,5)

Mozzarella, tomato, fresh sausages, rosemary
23 Euro



DOLCI - DESSERT

Tiramisù (1,3,5)

Tiramisù

19 Euro

Panna cotta, coulis di frutti rossi (4,5)
Panna cotta with strawberries and mint
19 Euro

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia (1,3,5,6)
Chocolate cake with vanilla ice cream
19 Euro

Zuppetta di frutti di bosco gratinata allo zabaione e mandorle (3,6)
Gratin sabayon, fresh berries with almond crumble
24 Euro



VINI - WINES

BOLLICINE & CHAMPAGNE

GLASS

BOTTLE

Franciacorta Cisiolo DOCG Villa Crespia "Brut Blanc de Noirs"
Pinot Nero

€15

€70

Franciacorta Rosè DOCG La Valle Brut 2015
Chardonnay, Pinot Nero

€15

€70

R&L Legras, Grand Cru
Chardonnay,

€30

€100

Georges Vasselle, Grand Cru Rosè
Pinot Nero, Chardonnay

€30

€100

VINI BIANCHI - WHITE WINES

A Carisio, Menichetti IGT 2019
Procanico, Sauvignon

€15

€60

Malvasia Gialla del Collio, Tenuta Stella DOC 2017
Malvasia

€12

€40

Vernaccia di San Gimignano Rialto DOCG 2018
Vernaccia

€15

€55

Costa d'Amalfi, Maria Cuomo DOC 2020
Falanghina, Biancolella

€14

€50

Chardonnay Collezione, Castello di Monsanto, IGT 2019
Chardonnay

€20

€65

Grattamacco Vermentino Bolgheri DOC 2018
Vermentino

€25

€90

VINI ROSATI - ROSÉ WINES

Chateau La Mascaronne Rosè 2020
Cinsault, Grenache, Shiraz, Vermentino

€20

€75

Gualdo del Re, Shiny IGT 2020
Aleatico

€15

€55

VINI ROSSI - RED WINES

Il Carbonaione, Podere Scaletta, Alta Valle della Greve IGT 2018
Sangiovese

€20

€80

Carnasciale, Podere Carnasciale IGT 2017
Caberlot

€30

€95

Chianti Classico Querciabella DOCG 2018
Sangiovese

€15

€50

"Le Potazzine" Rosso di Montalcino DOC 2019
Sangiovese

€18

€70

Amore e Magia, Podere le Ripi, Brunello di Montalcino DOCG 2016
Sangiovese Grosso

€35

€160



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.
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.
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. 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) latticello.
Milk and milk products (including lactose), except: (a) whey produced for the examination of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) milk.
6. Frutta a guscio, vale a dire: arachidi (*Arachis hypogaea*), 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.
Nuts, namely: peanuts (Arachis hypogaea), 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.

(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