



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 Mercoledì 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 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 cozy 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 Wednesday evening, Sull'Albero plays host to our gourmet Farmer's Market, where guests are invited to take their pick on the spot, and dine 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

Parmigiana di zucchini, crema di pecorino, pomodoro aromatizzato (1,5)
Zucchini parmigiana, pecorino cream, aromatic tomato

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

Gazpacho di pomodoro e peperoni, cialda di pane (1)

Gazpacho with tomato and bell peppers, bread wafer

24 Euro

Tartare di salmone al coltello, letto di guacamole (4)

Salmon tartare, guacamole sauce

35 Euro

Crema di ceci al rosmarino, gamberi scottati e semi di sesamo (4)

Chickpea cream with rosemary essence, seared prawns and sesame seeds,

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 alle cipolle rosse e riduzione di vino rosso (5)
Carnaroli risotto with red onions and red wine reduction
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 al pesto di rucola, gota di maiale croccante (1,3,5,6)
Potato gnocchi with rocket pesto, crispy pork cheek
29 Euro

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

Risotto Carnaroli ai crostacei e frutti di mare (2,4)
Carnaroli risotto with shellfish and seafood
45 Euro

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

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



I PESCI - FISH

Zuppa di Pesce stile cacciucco alla livornese (2,4)
Traditional tuscan cacciucco sea food stew
48 Euro

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

Filetto di branzino in padella, barchetta di zucchine e caponata (4)
Stir-fried sea bass fillet, zucchini stuffed with diced vegetables
46 Euro

Ostriche, (2)
Vinaigrette di aceto di vino rosso, cipolla e soia
Fines de Claire oysters,
Red wine vinaigrette, onion and soy sauce
12 Euro l'una - each



LE CARNI - MEAT

Terrina di Agnello di Borgo laccata alla birra (5)
Terrine of Lamb of Borgo lacquered with beer
38 Euro

Scamerita di cinta senese, giardiniera di verdure, maionese basilico e menta (3)
Cinta Senese scamerita, pickled vegetables, basil and mint mayonnaise
36 Euro

Bistecca alla fiorentina
Fiorentina T-Bone steak
per hg 16 Euro (min. 1kg)

Filetto di manzo peperoni in agrodolce, bieta saltata, patata
Beef tenderloin, sweet and sour peppers, sauteed chard, potato
48 Euro

Tagliata di manzo dry aged, rucola e parmigiano (5)
Dry aged traditional "Tagliata" steak rocket and parmesan
58 Euro

Coniglio alla cacciatora, pinoli, polenta croccante e olive taggiasche (6)
Rabbit alla cacciatora, crispy polenta, pine nuts and Taggiasca olives
39 Euro

CONTORNO - SIDE DISHES

RACCOLTA DEL GIORNO DEL NOSTRO – COLLECTION OF THE DAY FROM OUR VEGETABLE GARDEN



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 marinata e pomodorini (4)
Mixed garden salad with lobster, avocado, marinated onions and cherry
tomato
39 Euro

L'ORTO IN FERMENTO - THE FERMENTED GARDEN

Antipasto del giorno di prodotti fermentati nel nostro laboratorio (1,2,5)
Daily fermented products from our laboratory
34 Euro

Pasta fresca ripiena di patate, kimchi, olio aromatico croccante (1,5)
Fresh pasta filled with potatoes, kimchi, crunchy aromatic oil
32 Euro

Piatto dell'orto (3)
Riso nero, verdure arrostate, cipolle fermentate, cetriolo, uova marinate
Black rice, roasted vegetables, fermented onions, cucumber, marinated eggs
34 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 e menta (4,5)

Panna cotta with coulis of red fruit and mint

19 Euro

Zuppetta di frutti di bosco gratinata allo zabaione e mandorle (3,6)

Gratin sabayon, fresh berries with almond crumble

24 Euro

Brownie al cioccolato (3,6)

Chocolate brownie

19 Euro

Gelati e sorbetti del giorno fatti in casa (3,5)

Homemade ice cream and sorbets of the day

16 Euro



VINI - WINES

BOLLICINE & CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Franciacorta Zero Spaccato Saten Brut DOCG Chardonnay	€18	€70
Trento DOC Zell Rosè Pinot Nero	€18	€70
Champagne Perseval – Farge C. de Reserve Pinot Nero, Meunier, Chardonnay	€30	€120
Georges Vasselle, Grand Cru Rosè Pinot Nero, Chardonnay	€30	€120

VINI BIANCHI - WHITE WINES

A Carisio, Menichetti IGT 2019 Procanico, Sauvignon	€15	€60
Vernaccia di San Gimignano Rialto DOCG 2019 Vernaccia	€14	€55
Dario Di Varia, Rapè, Viognier Bolgheri Superiore IGT 2021 Viogner	€13	€50
Chardonnay Collezione, Castello di Monsanto, IGT 2021 Chardonnay	€18	€65
Vermentino Tua Rita, Perlato del Bosco, IGT 2021 Vermentino	€25	€90

VINI ROSATI - ROSÉ WINES

Reserve de Bertrands Cotes de Provence 2021 Cinsault, Grenache noir, Sirah	€15	€60
Trevisan Solosyrah IGT 2021 Syrah	€13	€50

VINI ROSSI - RED WINES

Chianti Selezione Podere il Palazzino DOCG 2015 Sangiovese	€19	€75
Ardito, Baracchi IGT 2018 Cabernet, Syrah	€19	€75
Podere Roseto, Bolgheri Superiore DOC 2018 Merlot	€19	€75
La Fornace, Rosso di Montalcino DOC 2019 Sangiovese Grosso	€15	€60
La Fornace "Cru" Origini, Brunello di Montalcino DOCG 2016 Sangiovese Grosso	€40	€180
Amore e Magia, Podere le Ripi, Brunello di Montalcino DOCG 2017 Sangiovese Grosso		€180
La Fornace Riserva, Brunello di Montalcino DOCG 2016 Sangiovese Grosso	€45	€210
Collosorbo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG 2016 Sangiovese Grosso		€250



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) latticolo.
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