



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 nostri vigneti 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, fuori nel bancone del bar o nel cortile ombreggiato che confina con la piscina a sfioro. Dalla 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 e domenica 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"

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" showcases our organically cultivated ingredients sourced from our farm: freshly picked vegetables, artisanal cheeses from our dairy, free-range eggs, in-house prosciutto ham and zero-kilometre 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 suggestive 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 and Sunday 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 the public alike, offering a range of snacks and meals from late morning until closing, including lunch, dinner and aperitifs.



Sull'Albera
TRATTORIA

MENU

ANTIPASTI - STARTERS

Flan di asparagi, fonduta di pecorino di Borgo Santo Pietro (3,7)

Flan of asparagus, Borgo Santo Pietro pecorino cheese fondue

29 Euro

Uovo di Borgo poché, crema di piselli, insalatina di erbe di campo (3)

Poached Borgo egg, cream of peas, wild herb salad

29 Euro

Carpaccio di frisona, erbe del Borgo, citronette e salsa verde (1)

Frisona carpaccio, Borgo herbs, vinaigrette and salsa verde

30 Euro

Tagliere di salumi misti toscani e pecorini del Borgo (7)

Platter of mixed cured meats and pecorino cheeses from Borgo

34 Euro

Tataki di tonno al sesamo, salsa teriyaki, verdure croccanti (1,4,6,11)

Tuna tataki, teriyaki sauce, crunchy vegetables

32 Euro

Tartare di salmone e avocado con guacamole e lime (4)

Salmon tartare, avocado, green lemon

37 Euro



Sull'Albera
TRATTORIA

ZUPPE – SOUPS

Pappa al pomodoro e basilico (1)

Typical dense Tuscan tomato and bread soup with fresh basil

24 Euro

Minestrone con verdure del nostro orto

Tuscan-style minestrone soup with organic vegetables from our gardens

26 Euro

Ribollita toscana (1)

Iconic Tuscan soup of thick bread, beans and organic vegetable

26 Euro

PASTA FRESCA FATTA IN CASA E PASTA SECCA

Agnolotti di ricotta del Borgo e spinaci con burro e salvia (1,3,7)

Homemade agnolotti filled with ricotta, spinach, butter and sage

32 Euro

Pappardelle al ragù di cinghiale battuto al coltello (1,3,7)

Homemade pappardelle with wild boar ragu

34 Euro

Tagliolino frutti di mare e crostacei (2,4,13)

Homemade tagliolini with shellfish and seafood

47 Euro

Spaghetti alle vongole (1,4,13)

Spaghetti with clams

40 Euro

Linguine all'Astice, bisque e pomodorini (1,2,4)

Linguine with lobster, bisque and cherry tomatoes

62 Euro



Sull'Albera
TRATTORIA

I PESCI - FISH

Pescato del giorno al forno con patate, pomodorini, capperi e olive (4)
Catch of the day baked with potatoes, cherry tomatoes, capers and olives
per kg 14 Euro

Filetto di pescato del giorno in salsa di cacciucco e pomodorini (2,4)
Fish fillet of the day in a cacciucco sauce with cherry tomatoes
49 Euro

**Ostriche Shardana della Sardegna
citronette di aceto di mele, soia e cipolla (2,6,13)**
Shardana oysters from Sardinia, citronette with apple vinegar, soy and onions
16 Euro l'una – each

LE CARNI - MEAT

Terrina di Agnello del Borgo, fondo alla birra e cipollotti alla brace (7)
Terrine of Borgo's lamb, beer sauce and grilled spring onions
42 Euro

**Bistecca alla fiorentina selezione Macelleria Mantovani
con patate e verdure arrosto (attesa 40')**
World-famous Florentine steak on the bone with potatoes and roasted vegetables
(40 minutes waiting)
per kg 17 Euro (min. 1,2kg)

**Filetto di fassona selezione Macelleria Mantovani,
fondo al Vin Santo e verdure arrosto (1)**
Beef tenderloin, Vin Santo sauce and roasted vegetables
54 Euro

**Tagliata di fassona selezione Macelleria Mantovani, rucola
e Parmigiano Reggiano 36 mesi (7)**
Traditional sliced loin of beef, rocket and shaved aged parmesan cheese
60 Euro

CONTORNO - SIDE DISHES

RACCOLTA DEL GIORNO DEL NOSTRO ORTO

SELECTION OF THE DAY FROM OUR VEGETABLE GARDEN



Sull'Albero
TRATTORIA

INSALATE - SALADS

Insalata dell'orto, erbe e dressing citronette

Fresh mixed garden salad

28 Euro

Insalata Caprese, mozzarella di Bufala, pomodorini, basilico e olio EVO (7,8)

Caprese salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil and olive oil

29 Euro

Insalata di fagiolini, patate e pesto (7,8)

Green bean salad, potatoes and pesto

29 Euro

Insalata dello Chef

Pollo, pancetta, lattuga, pomodori, cetrioli, avocado, cipolla marinata all'aceto, dressing di olio, miele e senape all'antica (7,9)

Chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes, cucumber, onions marinated in vinegar, old-fashioned dressing with oil, honey and mustard

35 Euro

Panzanella dell'orto (1)

An ancient recipe for a salad of bread, cucumbers, tomatoes, vinegar-marinated onions, basil and olive oil

26 Euro

Insalata di astice, avocado, cipolla marinata all'aceto, pomodorini e citronette (2,4)

Mixed garden salad with lobster, avocado, vinegar-marinated onions, cherry tomato and citronette dressing

44 Euro

Insalata di tonno scottato, pomodorini, fagiolini, patate, acciughe, olive nere e dressing citronette (2,4)

Seared tuna salad, cherry tomatoes, green beans, potatoes, anchovies, black olives and citronette

35 Euro



Sull'Albera
TRATTORIA

L'ORTO IN FERMENTO – THE FERMENTING GARDEN

Tacos di farina di ceci fermentati e riso, verdure saltate, erbe aromatiche e maionese al miso

Tacos made with fermented chickpea flour and rice, sautéed vegetables, herbs and miso mayonnaise

32 Euro

Mezzelune piastrate ripiene di patate, kimchi, olio aromatico croccante (1)

Grilled crescents filled with potatoes, kimchi, crunchy aromatic oil

31 Euro

Insalata di riso viola, verdure arrostate, cipolle fermentate, cetriolo, uovo marinato al Koji (3)

Purple rice salad, roasted vegetables, fermented onions, cucumber, koji marinated egg

39 Euro

PIZZE (LIEVITAZIONE 48 H) – PIZZAS (48 H LEAVENING)

Margherita (1,7)

Mozzarella, tomato and basil

24 Euro

Napoli (1,4,7)

Mozzarella, tomato, anchovies and capers

26 Euro

Verdure dell'orto (1,7)

Mozzarella, tomato and fresh vegetables from our garden

26 Euro

Pecorino di Borgo (1,7)

Mozzarella and Borgo's pecorino cheese

26 Euro

Prosciutto crudo di San Galgano (1,7)

Mozzarella, tomato, Tuscan ham from San Galgano

28 Euro

Salsiccia di grigio e cipolla (1,7)

Mozzarella, tomato, sausages, onions, rosemary

28 Euro



Sull'Albera
TRATTORIA

DOLCI - DESSERT

Tiramisù (1,3,7)

Tiramisù

20 Euro

Panna cotta, salsa ai frutti rossi (7)

Panna cotta, red berry sauce

20 Euro

Tortino al cioccolato fondente, (20 min.) gelato alla vaniglia (3,7,8)

Dark chocolate cake (20 minutes), vanilla gelato

20 Euro

Lemon tarte, meringa bruciata (1,3,5,7,8)

Lemon Tarte, toasted meringue

20 Euro

Gelati e sorbetti del giorno fatti in casa (3,7)

Homemade gelato and sorbets of the day

18 Euro



Sull'Albera
TRATTORIA

VINI – WINES

GLASS

BOTTLE

BOLLICINE & CHAMPAGNE

Baracchi, Brut Rosè Sangiovese	€ 15	€ 65
Muratori, Numerozero Chardonnay	€ 20	€ 95
Froment Griffon, Premier Cru Grande Réserve Brut Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 30	€ 120
Palmer, Blanc de Blancs Chardonnay	€ 40	€ 195

VINI BIANCHI - WHITE WINES

A Carisio, Menichetti IGT 2020/2021 Procanico, Sauvignon	€ 18	€ 85
Arrighi, V.I.P., IGT 2023 Viognier	€ 20	€ 95
Vernaccia di San Gimignano Rialto DOCG 2020 Vernaccia	€ 16	€ 75
Lunae Etichetta Nera 2023 Vermentino	€ 16	€ 75
Domaine Carrion, Chablis Premier Cru Montmains 2022/2023 Chardonnay	€ 22	€ 110



Sull'Albera
TRATTORIA

VINI ROSATI - ROSÉ WINES

Borgo Santo Pietro, IGT 2021	€ 16	€ 75
Sangiovese, Canaiolo Nero, Viognier		

VINI ROSSI - RED WINES

Chianti Selezione Podere il Palazzino DOCG 2015	€ 22	€ 110
Sangiovese		

Donna Olimpia, Millepassi Bolgheri Superiore 2020	€ 30	€ 125
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		

Bellaria, Rosso di Montalcino DOC 2022	€ 18	€ 85
Sangiovese Grosso		

Tua Rita, Giusto di Notri IGT 2020	€ 40	€ 190
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		

San Filippo dei Comunali, Brunello di Montalcino DOCG 2019	€ 30	€ 135
Sangiovese Grosso		

Le Murrelle, Uno Nove Zero Tre, IGT 2016	€ 18	€ 80
Merlot		

Cortonesi, Brunello di Montalcino DOCG 2018	€ 25	€ 140
Sangiovese Grosso		



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 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)
- 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) LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 13) MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES

- 1) **CEREALS** containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelt, kamut and their derived strains and derived products
- 2) **CRUSTACEANS** and products based on crustaceans
- 3) **EGGS** and egg products
- 4) **FISH** and fish-based products
- 5) **PEANUTS** and peanut-based products
- 6) **SOY** and soy products
- 7) **MILK** and milk-based products (including lactose)
- 8) **NUTS** such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 9) **CELERY** and celery-based products
- 10) **MUSTARD** and mustard-based products
- 11) **SESAME SEEDS** and sesame seed products
- 12) **LUPINS** and products based on lupins
- 13) **MOLLUSCS** and products based on molluscs