



GLI “IMPEGNI”

Trattoria Sull'Albero, Borgo Santo Pietro

La Trattoria Sull'Albero, progettata attorno a una maestosa quercia secolare, fonde il fascino rustico di una casa sull'albero con un'eleganza sofisticata. L'ambiente intimo, decorato con dettagli dalle tonalità verdi, si affaccia sui tranquilli campi della Valle Serena, offrendo una vista mozzafiato. Il menu celebra la tradizione toscana con una varietà di piatti squisitamente in sintonia con la nostra filosofia "dalla fattoria al piatto". Questo impegno si traduce nell'offrire un'esperienza culinaria che celebra la natura e la ricchezza dei prodotti locali, creando un legame indissolubile tra la terra toscana e i nostri ospiti. Utilizziamo ingredienti biologici provenienti dalla nostra azienda: verdure fresche dell'orto, formaggi artigianali, uova da allevamenti all'aperto, prosciutto e carne a chilometro zero. Gli ospiti possono assaporare le nostre delizie nell'accogliente salottino davanti al camino, al bancone del bar o nel cortile ombreggiato che confina con la piscina. Dalla nostra open kitchen si può ammirare lo spettacolo del pizzaiolo che fa volteggiare l'impasto prima di infornarlo nel forno a legna, per poi servire una squisita pizza ancora fumante sul piatto. Aperta dalla tarda mattinata fino a sera, la Trattoria accoglie sia gli ospiti dell'hotel che il pubblico esterno, offrendo una vasta scelta di spuntini, pranzi, cene e aperitivi, per soddisfare ogni palato in qualsiasi momento della giornata.

THE “PROMISES”

Trattoria Sull'Albero, Borgo Santo Pietro

Nestled around a majestic, secular oak tree, Trattoria Sull'Albero evokes the rustic charm of a treehouse with sophisticated elegance. This intimate dining venue, adorned with green-tinted details, overlooks the tranquil fields of Valle Serena. The menu boasts a variety of classic Tuscan dishes, meticulously crafted to embody our “farm-to-plate” philosophy. This commitment translates into offering a culinary experience that celebrates nature and the richness of local produce, creating an unbreakable bond between the Tuscan land and our guests. We showcase our organically cultivated ingredients sourced from our farm: freshly picked vegetables, artisanal cheeses from our dairy, free-range eggs, house-cured prosciutto, and zero-kilometre sourced meat. Guests can savour our culinary delights either inside by the cosy fire, outside at the large wooden bar, or in the shady courtyard that borders the 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. Open from late morning until evening, Trattoria Sull'Albero welcomes both hotel guests and the public, offering a diverse array of snacks, lunches, dinners, and aperitifs to satisfy every palate throughout the day.



MENU

ANTIPASTI - STARTERS

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

Zucchini flan with Borgo Santo Pietro pecorino fondue

29 Euro

Uovo poché di Borgo, la nostra ricotta, peperoni arrosto e basilico (3,7)

Poached Borgo egg, homemade ricotta cheese, roasted peppers, and basil

29 Euro

Carpaccio di Frisona, erbe del Borgo, citronette e salsa verde (3,4)

Frisona beef carpaccio, Borgo herbs, citronette, and green sauce

29 Euro

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

Selection of Tuscan cured meats and Borgo pecorino cheese

34 Euro

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

Tuna tataki, teriyaki sauce, and crispy vegetables

40 Euro

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

Salmon tartare, avocado, lime

37 Euro

Ciaccino caldo con prosciutto crudo del Casentino (1)

Warm Ciaccino with Casentino cured ham

23 Euro



ZUPPE – SOUPS

Pappa al pomodoro e basilico (1,9)

Traditional Tuscan thick tomato and bread soup with fresh basil
23 Euro

Minestrone di verdure del nostro orto (9)

Tuscan style minestrone soup with vegetables from our garden 26
Euro

Ribollita (1,9)

Iconic Tuscan thick soup with bread, beans, and organic
vegetables
26 Euro

PASTA FRESCA FATTA IN CASA E PASTA SECCA

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

Homemade agnolotti filled with ricotta and spinach, butter and sage
32 Euro

Pappardelle al ragù di cinghiale battuto al coltello (1,3,9)

Homemade pappardelle with wild boar ragoût
34 Euro

Gnocchetti di patate al pomodoro fresco del nostro orto (1,3,9)

Homemade potato gnocchetti with fresh tomatoes from our
garden 32 Euro

Tagliolino frutti di mare e crostacei (1,2,4,13)

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



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 hg 14 Euro

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

Ostriche Shardana dalla Sardegna
salsa di soia, aceto di mele e cipolla, citronette (2,6,13)
Shardana oysters from Sardinia, soy sauce, apple cider vinegar
and onion, citronette
16 Euro l'una – each

LE CARNI - MEAT

Terrina di agnello del Borgo, fondo alla birra, melanzane arrosto (1,7,9,10)
Borgo lamb terrine, beer sauce and roasted aubergines
42 Euro

Bistecca alla fiorentina selezione Macelleria Mantovani
con patate e verdure arrosto (attesa 40')
Florentine steak with potatoes
and roasted vegetables (40 minutes wait)
per hg 17 Euro (min. 1,2kg)

Tagliata di Frisona selezione Macelleria Mantovani,
rucola e Parmigiano Reggiano 36 mesi
Sliced Frisona beef with rocket
and 36-month aged Parmigiano
Reggiano 60 Euro

Filetto di Frisona selezione Macelleria Mantovani,
fondo al Vin Santo e verdure arrosto
Beef tenderloin with Vin Santo sauce and roasted vegetables
54 Euro

CONTORNO - SIDE DISH

Raccolta del giorno dal nostro orto
Selection of the day from our vegetable garden



Sull'Albera
TRATTORIA

INSALATE - SALADS

Insalata dell'orto con erbe e citronette

Fresh mixed garden salad with citronette 28 Euro

Insalata Caprese, basilico, olio EVO (7)

Buffalo mozzarella, tomatoes, basil and extra-virgin olive oil

29 Euro

Insalata di fagiolini, patate e pesto (8)

Green bean, potato, and pesto salad

29 Euro

Insalata dello Chef

Petto di pollo, pancetta, lattuga, pomodori, cetrioli,
avocado,

cipolla marinata all'aceto, condimento all'olio, miele e senape antica (9,10)

Chef's Salad

Chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes, cucumber, pickled onion with oil, honey and
mustard dressing

35 Euro

Panzanella dell'orto (1)

Traditional Tuscan bread salad with cucumbers,
tomatoes, vinegar-marinated onions, basil, and olive oil

26 Euro

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

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

44 Euro

Insalata di tonno sott'olio, pomodorini, fagiolini, patate, acciuغه, olive nere e citronette (2,4)

Oil-preserved tuna salad, cherry tomatoes, green beans, potatoes, anchovies, black olives
and citronette

35 Euro



L'ORTO IN FERMENTO – THE GARDEN IN FERMENT

Tacos di farina di ceci fermentati e riso, verdure saltate, erbe aromatiche e maionese al miso (1,3)

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

32 Euro

Mezzelune fritte ripiene di patate, kimchi, olio aromatico croccante (1,11)

Fried half-moon pastries filled with potatoes, kimchi, crispy aromatic oil 31 Euro

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

Purple rice salad, roasted vegetables, fermented onions, cucumber, Koji-marinated egg

39 Euro

PIZZA

Lievitazione 48 H - 48 H Leavening

Margherita (1,7)

Mozzarella, pomodoro e basilico

Mozzarella, tomato and basil

24 Euro

Napoli (1,4,7)

Mozzarella, pomodoro, acciughe e capperi

Mozzarella, tomato, anchovies and capers

26 Euro

Verdure dell'orto (1,7)

Mozzarella, pomodoro e verdure fresche del nostro orto

Mozzarella, tomato and fresh vegetables from our garden

26 Euro

Pecorino di Borgo (1,7)

Mozzarella e pecorino di Borgo

Mozzarella and Borgo's pecorino cheese

26 Euro



Sull'Albera
TRATTORIA

**Prosciutto crudo di San Galgano (1,7)
Mozzarella, pomodoro e prosciutto toscano
di San Galgano**

Mozzarella, tomato, Tuscan ham from San
Galgano
28 Euro

**Mozzarella, pomodoro, salsiccia grigia del Casentino
e cipolla rossa (1,7) Mozzarella, tomato, Casentino
sausages, and red onion**

28 Euro



DOLCI – DESSERTS

Tiramisù (1,3,7)

Tiramisù

20 Euro

Panna cotta, salsa ai frutti rossi (7)

Panna cotta with red berry sauce

20 Euro

Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia (20 minuti di attesa) (1,3,7,8)

Dark chocolate cake with vanilla ice cream (20-minute wait)

20 Euro

Lemon tarte con meringa fiammeggiata

(1,3,5,8)

Lemon tart with toasted meringue

20 Euro

Selezione di gelati e sorbetti di Borgo fatti in casa (3,7)

Borgo's selection of artisanal ice cream and sorbets

18 Euro



VINI - WINES

BOLLICINE & CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Baracchi, Brut Rosè Sangiovese	€ 15	€ 65
Muratori, Numerozero Chardonnay	€ 20	€ 95
Forment Griffon, Premier Cru Grande Réserve Brut Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay	€ 30	€ 120
Claude Beaufort, Prestige Millésimé Grand Cru Brut Pinot Nero, Chardonnay	€ 35	€ 195
Palmer, Blanc de Blancs Chardonnay		€ 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 2023 Chardonnay	€ 22	€ 110
Chartron et Trebuchet, Puligny Montrachet 2022 Chardonnay		€ 260
Nicolas Potel, Mersault 2022 Chardonnay		€ 285
Nicolas Potel, Valmour Grand Cru 2021 Chardonnay		€ 270
Nicolas Potel, Chassagne Montrachet 2022 Chardonnay		€ 285



VINI ROSATI - ROSÉ WINES

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

VINI ROSSI - RED WINES

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

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

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

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

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

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

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

Carpineto, Molin Vecchio IGT 2007 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah		€ 210
--	--	-------

Carpineto, Molin Vecchio IGT 2001 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah		€ 260
--	--	-------

Carpineto, Farnito IGT 2000 Cabernet Sauvignon		€ 240
---	--	-------

Carpineto, Farnito IGT 2007 Cabernet Sauvignon		€ 190
---	--	-------



Silvano Bolmida, Barolo Riserva Bussia 2016 Nebbiolo	€ 190
Silvano Bolmida, Barolo Riserva Bussia 2013 Nebbiolo	€ 240
Colle Santa Mustiola, Poggio ai Chiari 2013 Sangiovese	€ 230
Colle Santa Mustiola, Poggio ai Chiari 2012 Sangiovese	€ 240
Colle Santa Mustiola, Poggio ai Chiari 2005 Sangiovese	€ 260
Michele Chiarlo, Barbaresco Asili 2021 Nebbiolo	€ 210
Michele Chiarlo, Barolo Cerequio 2020 Nebbiolo	€ 330
Michele Chiarlo, Barolo Cannubi 2020 Nebbiolo	€ 330
Chartron et Trebuchet, Chambolle Musigny 2020 Pinot Noir	€ 270
Chartron et Trebuchet, Clos De Vougeot Grand Cru 2016 Pinot Noir	€ 715
Chartron et Trebuchet, Gevrey Chambertin 2020 Pinot Noir	€ 240
Chartron et Trebuchet, Vosne Romanèe 2022 Pinot Noir	€ 300



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 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