

GLI “IMPEGNI”

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 una lounge 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.

Trattoria 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.

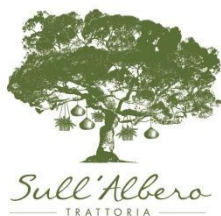
THE “PROMISES”

Designed around a large spreading oak tree with rustic interiors that evoke an elegant 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 cheese from our dairy, free-range eggs, and zero-kilometer sourced meat. Guests can enjoy a delicious drink either inside by the cozy fire, outside at the large wooden bar or in the shady courtyard that borders the suggestive infinity pool.

With our open 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.

Trattoria 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.



ANTIPASTI STARTERS

Pinzimonio dell'orto e le sue salse

Raw vegetable platter from our garden, dippings

26€

Flan di zuccina, il suo fiore, fonduta di pecorino di Borgo (3,7)

Zucchini flan, its flower and Borgo's pecorino cheese fondue

29€

Uovo di Borgo poché, peperone rosso e giallo, basilico (3, 7)

Poached Borgo egg, red and yellow capsicum, basil

29€

Carpaccio di Frisona, erbe di Borgo, vinaigrette, salsa verde (1)

Frisona beef carpaccio, Borgo's herbs, vinaigrette, green sauce

30€

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

Mixed Tuscan cold cut platter, pecorino cheese from Borgo

34€

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

Tuna tataki, sesame seeds, teriyaki sauce, crunchy vegetables

40€

Tartare di salmone, avocado, lime (4)

Salmon tartare, avocado, lime

37€

Ciaccino caldo con prosciutto crudo del Grigio del Casentino (1)

Hot "ciaccino" bread with Casentino raw ham

23€



ZUPPE SOUPS

Pappa al pomodoro (1)

Traditional Tuscan thick tomato and bread soup

24€

Minestrone con verdure del nostro orto

Tuscan style minestrone soup with vegetables from our garden

26€

Ribollita (1)

Iconic Tuscan thick bread, beans and vegetables soup

26€

PASTA

Agnolotti di ricotta e spinaci fatti in casa con burro e salvia (1,3,7)

Home-made ricotta and spinach agnolotti, butter and sage

34€

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

Home-made pappardelle, hand chopped wild boar ragout

36€

Gnocchetti di patate, salsa ai pomodori dell'orto di Borgo (1,3,7)

Home-made potato gnocchi, Borgo's tomato sauce

32€

Tagliolini fatti in casa, cacio e pepe affumicato (1,3,7)

Home-made tagliolini, cheese and smoked pepper

34€

Spaghetti alle vongole (1,4,13)

Spaghetti with clams

40€

Linguine all'astice (1,2,4)

Linguine with lobster

62€



I PESCI FISH

Pescato del giorno al forno con patate, pomodorini, capperi, olive (4)

Baked catch of the day, potatoes, cherry tomatoes, capers, olives

15€ per hg

Filetto di pescato del giorno in salsa di cacciucco (2,4)

Filleted catch of the day in seafood and tomato sauce

49€

Ostriche Shardana, aceto di mele e cipolla, salsa di soia (2,6,13)

Shardana oysters, apple and onion vinaigrette, soy sauce

12€ l'una - each

LE CARNI MEAT

Terrina di agnello di Borgo, il suo fondo, melanzana arrosto, menta (7)

Borgo's lamb terrine, its own jus, roasted eggplant, mint

42€

Bistecca alla fiorentina della macelleria Mantovani, patate e verdure

Florentine steak on the bone, roasted potatoes and vegetables

17€ per hg (min. 1,2 kg)

Filetto di manzo al Vin Santo, verdure arrosto (1)

Beef tenderloin, Vin Santo sauce, roasted vegetables

54€

Tagliata di Frisona della macelleria Mantovani, rucola, Parmigiano Reggiano 36 mesi (7)

Frisona beef loin "tagliata", arucola, 36 months old Parmigiano Reggiano

60€



INSALATE SALADS

Insalata del nostro orto, erbette, citronette

Fresh mixed salad from our garden, citronette

28€

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

Green bean, potato and pesto salad

29€

Insalata dello Chef: petto di pollo, pancetta, lattuga, pomodorini, cetrioli, avocado, cipolla marinata all'aceto, condimento di olio, miele e senape antica (7,9)

Chef' salad: chicken breast, bacon, lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, avocado, vinegar marinated onion, oil, honey and mustard dressing

35€

Panzanella dell'orto (1)

Traditional bread, cucumber, tomato and onion salad

26€

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

Lobster salad, avocado, vinegar marinated onion, tomatoes, roasted tomato sauce

44€

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

Home-cured tuna salad, cherry tomatoes, green beans, potatoes, anchovies, black olives, citronette dressing

35€

Insalata Caprese

Tomato and mozzarella salad

29€



L'ORTO IN FERMENTO THE FERMENTING GARDEN

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

Fermented chickpea and rice flour pancake, crunchy vegetables, aromatic herbs, miso mayonnaise
32€

Mezzelune fritte ripiene di patate e kimchi, rapa rossa, maionese alle erbe (1)

Fried pasta stuffed with potatoes and kimchi, red cabbage salad, herb mayonnaise
32€

**Insalata di riso viola, verdure arrostate, cipolle fermentate, cetrioli
uovo marinato al Koji**

Purple rice salad, roasted vegetables, fermented onions, cucumbers
Koji marinated egg
35€



PIZZE

Margherita (1,7)

Mozzarella, tomato, basil

24€

Napoli (1,4,7)

Mozzarella, tomato, anchovies, capers

26€

Verdure dell'orto (1,7)

Mozzarella, tomato, backed vegetables from our garden

26€

Pecorino di Borgo (1,7)

Mozzarella, Borgo's Pecorino cheese

26€

Prosciutto crudo di San Galgano (1,7)

Mozzarella, tomato, San Galgano row ham

28€

Salsiccia di grigio e cipolla (1,7)

Mozzarella, tomato, fresh sausage, onions, rosemary

28€



DOLCI DESSERT

Tiramisù, salsa al caffè (1,3,7)

Tiramisù, coffee sauce

20€

Panna cotta, coulis di frutti rossi, noci di Borgo (7)

Panna cotta, red fruit coulis, Borgo's walnuts

20€

Tartelletta al limone e meringa, fragole, Ricciarello alla mandorla (1,3,7,8)

Lemon tart, strawberries, almond Ricciarello

20€

Tenerina al cioccolato, amarena, crema chantilly (3,7,8)

Chocolate cake, black cherry, chantilly cream

20€

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

Home-made ice cream and sorbets

18€

Torta del giorno fatta in casa con gelato (1,3,7,8)

Home-made cake with ice cream

20€

Coperto – Cover Charge

5€



VINI AL CALICE - WINE BY GLASS

Bollicine – Sparkling wine

Franciacorta, Lantieri Brut Nature Chardonnay, pinot nero	20€
Baracchi, Brut Millesimato 2022 Trebiano	18€
Champagne, Froment Griffon Premier Cru Grand Reserve Brut Pinot nero, pinot meunier, chardonnay	30€
Champagne, Palmer Brut Reserve Chardonnay, pinot nero, pinot meunier	35€
Champagne, Palmer Rosè Solera Pinot nero	40€

Vini Bianchi – White wine

Menichetti 'A Carisio' – 2021 Procanico, sauvignon blanc	18€
Cappella di Sant'Andrea, Vernaccia 'Prima Luce' – 2022 Vernaccia	16€
Lunae, Colli di Luni – 2024 Albarola	16€
Arrighi 'V.I.P.' – 2023 Viognier	20€
Tua Rita Perlato Del Bosco - 2024 Vermentino	16€
Jean S. Dauvissaut, 1er Cru Chablis "Les Valloins" – 2022 Chardonnay	22€
Monteverro, Chardonnay – 2022 (by coravin) Chardonnay	70€

Rosè

Borgo Santo Pietro IGT 'Per gli Amici' 2022 Sangiovese, canaiolo nero, viognier	16€
--	-----

Vini rossi – Red wine

Le Murelle 'Max-1N' IGT Cabernet sauvignon, merlot, sangiovese	18€
Dievole, Chianti Cl. Gran Selezione Vigna Sessina – 2020 Sangiovese	22€
Croce di Febo, Nobile di Montepulciano – 2019 Prugnolo gentile	18€
Donna Olimpia Millepassi, Bolgheri Superiore – 2020/21 Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot	30€
Le Potazzine, Rosso di Montalcino – 2023 Sangiovese grosso	18€
Poggio Antico, Brunello di Montalcino – 2020 Sangiovese grosso	40€
Le Potazzine, Brunello di Montalcino riserva – 2019 (by coravin) Sangiovese grosso	100€
Silvano Bolmida, Barolo riserva Bussia – 2013 (by coravin) Nebbiolo	90€



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) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) 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) SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
- 13) LUPINS and products based on lupins
- 14) MOLLUSCS and products based on molluscs