

BARCORSO

Il Borro Dinner

Il Borro Bolle di Borro

Rosé Metodo Classico Brut, Sangiovese

Focaccia

Herb oil & balsamic vinegar

Prosciutto e Polenta

Prosciutto, crispy polenta & fermented honey

Il Borro Lamelle

Toscana, Chardonnay

Stracciatella

House-made stracciatella, local greens, endive,
anchovies, candied hazelnuts

Ribollita

Parmesan broth, braised black kale, heritage beans,
house-made sourdough

Il Borro Polissena

Valdarno di Sopra, Sangiovese

Pappardelle al Cinghiale

Wild boar ragu, house-made pappardelle, Grano Padano

Il Borro Rosso Toscana

50% Merlot | 35% Cabernet Sauvignon | 15% Syrah

Ossobuco

Braised beef shank, saffron pomme puree & crispy herbs

Il Borro Vin Santo del Chianti

Occhio di Pernice, Sangiovese

Tiramisu

Local quark, espresso, ladyfingers, Amaro Lucano Caffé &
cacao