

BORGO

SAN  FELICE

RESORT

OSTERIA IL GRIGIO



RELAIS &
CHATEAUX

Per iniziare

Baccalà con finocchio, agrumi e olive taggiasche
28

Pappa al pomodoro, olio nuovo e stracciatella
25

Insalata mista con avocado, gamberi crudi e fichi
28

Tartare di manzo, sedano, burrata e limone candito
28

Crostino di fegatini di pollo e petto d'anatra marinato
26

Vegetali dall'Orto Felice

Lattuga arrosto con erborinato, noci e uva
23

Insalata di foglie, erbe e ortaggi (vegana)
18

Pomodori, finocchi, basilico e lavanda
20

Patata morbida al cartoccio con erba cipollina e bruschette all'aglio
15

La pasta fatta in casa

Pici al pesto di friggiteli, polvere di olive tostate
26

Ravioli con peperoni, patate, gamberi rossi e ribes
28

Tagliatelle al burro e tartufo fresco
32

Tubetti al ragù rustico di agnello, con pecorino e tarassaco
30

Pappardelle al ragù di cinghiale
30

Cannelloni di ricotta con besciamella di cipollotti e fiori di zucchine
26

Secondi

Cinta senese alla Rossini in versione Toscana
46

Pescato del giorno con pomodorini appassiti, cozze e melissa
42

Bistecca alla fiorentina (1500-1600g)
10 euro per 100g (chiedere al personale di sala per la pezzatura disponibile)

Agnello "porchettato" con carote, caprino e dragoncello
42

Filetto di manzo, cipollotti e salsa al vino rosso
45

Cosciotto di agnello al forno alle erbe del Chianti con insalata di stagione
(per due persone)
75

Pizze

Margherita con mozzarella di bufala
25

Mortadella, pesto di basilico e stracciatella
26

Burrata e prosciutto crudo
26

Alla parmigiana di melanzane
26

Avocado, pomodorini freschi, pepe e basilico
26

Tartare di manzo, mozzarella e tartufo estivo
28

Dolce finale

Pesca, mandorle e gelato alla lavanda
16

Tiramisù speziato
16

Caramello salato, cioccolato e gelato al Vinsanto
18

Sorbetto ai limoni, sambuco con panna montata
16

Prezzi in €, VAT e servizio inclusi

I piatti o gli ingredienti indicati nel menù sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

