

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD APPETIZERS

Tartar di Salmone con yogurt ,erba cipollina , lime , crema d'avocado e maionese all'acciuga

Salmon Tartare with yogurt , chives , lime, avocado cream and anchovy mayonnaise

€ 18,00

Mazzancolle in pasta fillo con maionese piccante

Prawns in phyllo dough with spicy mayonnaise

€ 16,00

Tartar di Tonno rosso fresco abbattuto con avocado e spuma di cipolle

Fresh Tuna Tartare with avocado and onion foam

€ 19,00

Insalatina tiepida di mare con julienne di verdure dell'orto

Warm seafood salad with julienned vegetables from the garden

€ 17,00

Gran Misto Mare arricchito con soutes di molluschi (per 2 persone)

(Tartare di Salmone, Tartare di Tonno, Crudités di Gamberi e Scampi, mazzancolle, insalatina di mare , assaggio di polpo arrosto)

Great Mix enriched with shellfish soutes (for 2 people)

(Salmon Tartare , Tuna Tartare, prawn and scampi crudites , seafood salad and tasting of roasted octopus)

€ 59,00

ANTIPASTI DI TERRA

MEAL MENU APPETIZERS

Gran Tagliere "BORDERLINE"

(Prosciutto Crudo Toscano, Finocchiona, Salame Toscano, Salamini di cinta, bruschette e verdure sott'olio)

Great charcuterie board "BORDERLINE"

(Tuscan prosciutto crudo, Finocchiona, Tuscan Salami, Cinta salami, bruschettas and under oil vegetables)

€ 23,00

Selezione di Pecorini Toscani con Miele e Mostarde

Cheese selection with honey and mustard

€ 18,00

Tris di Tartar di manzo con olio e limone, burrata e tartufo

Trio of beef tartare

One with olive oil and lemon, one with burrata cheese and one with truffle

€ 19,00

Uovo Bio in CBT con carpaccio di asparagi , vela di pane e tartufo

BIO egg with asparagus carpaccio , bread veil and truffle

€ 16,00

Pappa al Pomodoro con Burrata e capperi

Tomato soup with burrata and capers

€ 16,00

PRIMI PIATTI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSE

Spaghetti di mare allo Scoglio
Seafood Spaghetti with Scoglio
€ 19,00

Linguina " NEW ENTRY "Borderline all'Astice
" NEW ENTRY " Borderline Lobster Linguine
€ 28,00

Gnocchetti agli Scampi , pomodorini confit e finocchietto selvatico
Scampi gnocchi , confit cherry tomatoes and wild fennel
€ 19,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

MEAL FIRST COURSES

Tortellacci ripieni di pappa al pomodoro su crema di zucchine e mentuccia

Tortellacci stuffed with tomato puree on courgette and mint cream

€ 16,00

Tagliolini all'uovo saltati al Tartufo di San Miniato

Tagliolini sauteed with San Miniato truffle

€ 26,00

Risotto di Carciofi mantecato al Pecorino di Fossa

Artichoke risotto creamed with Pecorino di Fossa

€ 17,00

Pici al sugo d'Anatra

Pici with duck sauce

€ 18,00

SECONDI PIATTI DI MARE

SEAFOOD MAIN COURSES

**Tagliata di Tonno Rosso al balsamico con crema di burrata e invidia belga
stufata**

Sliced Balsamic red Tuna with Burrata cream and stewed Belgian envy

€ 24,00

**Filetto di Salmone in panur d'erbe con cremoso al limone e giardinetto di
legumi**

Salmon Fillet in herb bread with lemon cream and legumes

€ 22,00

**Tentacolo di Polpo arrosto Crema di carote, pepe nero e finocchietto
selvatico**

Roasted octopus tentacle with carrots cream, black pepper and wild fennel

€ 22,00

Fritturina di pesce con verdure julienne

Mixed Fry Fish with julienne vegetables

€ 21,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

MEAL MAIN COURSES

**Tagliata di Controfiletto di manzo al rosmarino con cristalli di sale,
misticanza e patate al forno**

Sliced beef sirloin with rosemary with salt crystals , mixed salad and baked
potatoes

€ 24,00

Lombatina di vitello da latte alla moda dello Chef

Chef's way Veal loin steak

€ 24,00

Filetto di Manzo alla brace con patate al forno e biette saltate

Grilled beef fillet with baked potatoes and sauteed beets

€ 32,00

Nobile Filetto di Manzo al tartufo di San Miniato

Noble Beef Fillet with San Miniato's truffle

€ 35,00

Filetto di Maialino arrosto con caponata di verdure e patate croccanti

Roasted Pork fillet with vegetable caponata and crispy potatoes

€20,00

Bistecca alla Fiorentina

Florentine Steak

€ 5,90 hg

Lombata di Scottona Angus (Dry Aged 30 gg)

Scottona Angus (Dry Aged 30 gg)

€ 7,90 hg

BORDERLINE

GET YOUR HALO DIRTY

MENU

RESTAURANT

Coperto € 3,00

Cover charge

Acqua € 3,00

Water

Lattina € 4,00

Soft Drinks

Calice Vino Bianco o Rosso € 7,00

Glassed of white or red Wine

Contorni Freschi di Stagione

Fresh Side Dishes of the season

Patate al forno € 6,00

Baked Potatoes

Verdure di stagione fritte € 6,00

Fried seasonal vegetables

Fagioli cannellini saltati all'olio € 6,00

Cannellini beans sauteed in oil

Verdure saltate € 6,00

Sauteed vegetables

Insalata Verde € 6,00

Green Salad

Insalata Mista € 8,00

Mixed Salad

Funghi Porcini e Carciofi fritti € 9,00

Porcini Mushrooms and Fried Artichokes

DESSERT

Tortino alla goccia di cioccolato in salsa di Vaniglia

Chocolate chip cake in vanilla sauce

€ 8,00

Tiramisu' Borderline

Tiramisu

€ 7,00

Semifreddo al Vin Santo con Crumble di Cantucci

Vin Santo Semifreddo with cantucci crumble

€ 8,00

Tagliata di Frutta di Stagione

Sliced seasonal fruit

€ 7,00

Cantucci e Vin Santo

Cantucci

€ 7,00

Cheese Cake In Salsa di Sottobosco

Cheesecake with undergrowth sauce

€ 7,00

Gelato Alla crema

Cream Ice cream

€ 7,00

INSALATONE

- **OLIVA** (Romana, misticanza , indivia , pompelmo rosa , avocado , gamberetti , calamari, granella di pistacchi , olive nere e cipollina)

€ 18,00

- **VILLA** (Romana, radicchio , scaglie di pecorino , pomodori datterini , cipolline , mais , carote , menta e pollo)

€ 15,00

- **BORGIO** (Pomodoro e Mozzarella crema di basilico e olive)

€ 15,00