



GLI “IMPEGNI”

Trattoria Sull'Albero, Borgo Santo Pietro

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 un ambiente 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 ingredienti coltivati da noi 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 e infilarla nel forno a legna per poi servirla, ancora sfrigolante sul piatto. Sull'Albero è aperto tutto il giorno agli ospiti dell'hotel e al pubblico e offre una vasta scelta di snacks e pasti dalla tarda mattinata fino alla chiusura, inclusi pranzo, cena e aperitivi.

THE “PROMISES”

Trattoria Sull'Albero, Borgo Santo Pietro

Designed around a large spreading oak tree with rustic interiors that evoke an elegant expansive tree house, our Trattoria Sull'Albero offers a laid-back lounge and dining ambiance 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 cheeses from our dairy, free-range eggs, in-house prosciutto, 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-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. Sull'Albero is open all day to hotel guests and the public alike, offering a range of snacks and meals from late morning until closing, including lunch, dinner, and aperitifs.



MENU

ANTIPASTI - STARTERS

Flan di funghi porcini con la sua crema, mirtilli fermentati e crema di sedano rapa (3,7)
Porcini mushrooms flan with cream, fermented blueberries and celeriac cream
29 Euro

Uovo di Borgo pochè, la nostra ricotta, peperoni arrosto e basilico (3,7)
Poached Borgo egg, ricotta cheese, roasted peppers and basil
29 Euro

Carpaccio di Frisona, erbe del Borgo, citronette e salsa verde (3,4)
Frisona carpaccio, Borgo herbs, citronette and green sauce
30 Euro

Tagliere di salumi misti toscani e pecorini del Borgo (7)
Platter of mixed cured meats and pecorino cheeses from Borgo
34 Euro

Tataki di tonno al sesamo, salsa teriyaki, verdure croccanti (1,4,6,11)
Tuna tataki, teriyaki sauce, and crunchy vegetables
40 Euro

Tartare di salmone e avocado con guacamole e lime (4)
Salmon tartare, avocado, green lemon
37 Euro

Ciaccino caldo con prosciutto crudo del Casentino (1)
Warm Ciaccino with Casentino raw ham
23 Euro



ZUPPE – SOUPS

Pappa al pomodoro e basilico (1,9)

Typical dense Tuscan tomato and bread soup, fresh basil

24 Euro

Minestrone di verdure del nostro orto (9)

Tuscan style minestrone soup with Bio vegetables from our gardens

26 Euro

Ribollita (1,9)

Iconic Tuscan thick bread, beans and organic vegetables soup

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 pomodoro fresco del nostro orto (1,3,9)

Homemade potato gnocchetti with fresh tomato from our garden

36 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 con salsa cacciucco, 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
12 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')
World-famous Florentine steak on the bone with potatoes
and roasted vegetables (40 minutes waiting)
per hg 17 Euro (min. 1,2kg)

Tagliata di Frisona selezione Macelleria Mantovani,
rucola e Parmigiano Reggiano 36 mesi
Traditional sliced beef loin, rocket,
and shaved aged parmesan cheese
60 Euro

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



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

INSALATE - SALADS

Insalata dell'orto, erbe; dressing citronette
Fresh mixed garden salad with citronette dressing
28 Euro

Insalata Caprese, basilico, olio EVO (7)
Buffalo mozzarella, tomatoes, basil and olive oil
29 Euro

Insalata di fagiolini, patate e pesto (8)
Green bean, potato, and pesto salad
29 Euro

Insalata dello chef
Pollo, pancetta, lattuga, pomodori, cetrioli, avocado,
cipolla marinata all'aceto, dressing di olio, miele e senape antica (9,10)
Chicken breast, bacon, lettuce, tomatoes, cucumber, vinegar-marinated and old-fashioned
dressing with oil, honey and mustard
35 Euro



Panzanella dell'orto (1)

An ancient recipe for a salad of bread, 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, acciughe, olive nere e dressing citronette (2,4)

Tuna in oil salad, cherry tomatoes, green beans, potatoes, anchovies, black olives and
citronette

35 Euro

L'ORTO IN FERMENTO – THE FERMENTING GARDEN

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 tortelli filled with potatoes, kimchi, crunchy 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, tomato and Basil

24 Euro

Napoli (1,4,7)

Mozzarella, tomato, anchovies and capers

26 Euro

Verdure dell'orto (1,7)

Mozzarella, tomato and fresh vegetables from our garden

26 Euro

Pecorino di Borgo (1,7)

Mozzarella and Borgo's pecorino cheese

26 Euro

Prosciutto crudo di San Galgano (1,7)

Mozzarella, tomato, Tuscan ham from San Galgano

28 Euro

Salsiccia di grigio del Casentino e cipolla rossa (1,7)

Mozzarella, tomato, Casentino sausages, and red onion

28 Euro

DOLCI – DESSERT

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, (20 min) gelato alla vaniglia (1,3,7,8)

Dark chocolate cake (20 minutes), vanilla ice cream

20 Euro

Lemon tarte, meringa bruciata (1,3,5,8)

Lemon tarte with toasted meringue

20 Euro



Selezione di gelati e sorbetti di Borgo fatti in casa (3,7)
Borgo's homemade ice cream and sorbets selection
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	€ 115
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	€ 16	€ 75



Vernaccia			
285	Lunae Etichetta Nera 2023	€ 16	€ 75
	Vermentino		
	Domaine Carrion, Chablis Premier Cru Montmains 2023	€ 22	€ 110
	Chardonnay		
	Chartron et Trebuchet, Puligny Montrachet 2022	€ 260	
	Chardonnay		
	Nicolas Potel, Mersault 2022		€
Chardonnay			
	Nicolas Potel, Valmour Grand Cru 2021		€ 270
	Chardonnay		
	Nicolas Potel, Chassagne Montrachet 2022		€ 285
Chardonnay			

VINI ROSATI - ROSE WINES

Borgo Santo Pietro, IGT 2021	€ 16	€75
Cinsault, Grenache noir, Sirah		

VINI ROSSI - RED WINES

Chianti Selezione Podere il Palazzino DOCG 2015	€ 22	€ 110
Sangiovese		
Donna Olimpia, Millepassi Bolgheri Superiore 2020	€ 30	€ 125
CabernetSauvignon, Merlot, Petit Verdot		
Bellaria, Rosso di Montalcino DOC 2022	€ 18	€ 85
Sangiovese Grosso		
Tua Rita, Giusto Notri IGT 2020		€ 190
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
San Filippo dei Comunalì, Brunello di Montalcino DOCG 2019	€ 30	€ 135
Sangiovese Grosso		
Le Murelle, Uno Nove Zero Tre, IGT 2016	€ 18	€ 80
Merlot		
Cortonesi, Brunello di Montalcino DOCG 2018	€ 25	€ 140
Sangiovese Grosso		



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 Pinor Noir	€ 270
Chartron et Trebuchet, Clos De Vougeot Grand Cru 2016 Pinor Noir	€ 715
Chartron et Trebuchet, Gevrey Chambertin 2020 Pinor Noir	€ 240
Chartron et Trebuchet, Vosne Romanée 2022 Pinor 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 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) LUPINS and products based on lupins

13) MOLLUSCS and products based on molluscs

PER ULTERIORI INFORMAZIONI IN MERITO AGLI ALLERGENI, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
PLEASE ASK THE RESTAURANT STAFF FOR MORE INFORMATION ABOUT ALLERGENS