



PIATTI VEGETARIANI

Vegetarian Dishes

Menù PISCINA \ Pool Menù dalle 12,30 alle 15,00

Tagliere Del Borgo (prosciutto crudo, salame, finocchiona, capocollo, pecorino e composte della casa)

Borgo's Platter (Raw Ham, Tuscan Salami, Finocchiona, Capocollo, Pecorino cheese and Homemade Jams)

1 pax € 12,00

2 pax € 21,00



Heritage di pomodorini dell'orto con burrata

Tomatoes from our Vegetable garden with Burrata fresh cheese

€ 12,00



Garganello alla salsa datterino e gocce di fonduta di pecorino di Pienza

Garganello Pasta with tomato sauce and Pienza's pecorino fondue drops

€10,00



Ventaglio di Pollo

Chicken Fan

€ 12,00



Hamburger 250 gr di Scottona Toscana con Pomodoro, Insalata e Formaggio da Chips Croccanti

250gr Tuscan Heifer Hamburger with Tomatoes, Salad, Cheese and Crunchy Chips

€ 15,00



Sandwich di Pollo con crema ai Porcini e Pecorino

Chicken Sandwich with Porcini Mushrooms cream and Pecorino Cheese

€ 12,00



Caesar salad

Caesar Salad

€ 10,00



Insalatona Contadina con misticanza, carote, pomodorini, cetrioli uvetta secca

Farmer Salad with mixed salad, carrots, tomatoes, cucumber and raisins

€ 9,00



Macedonia

Fruit Salad

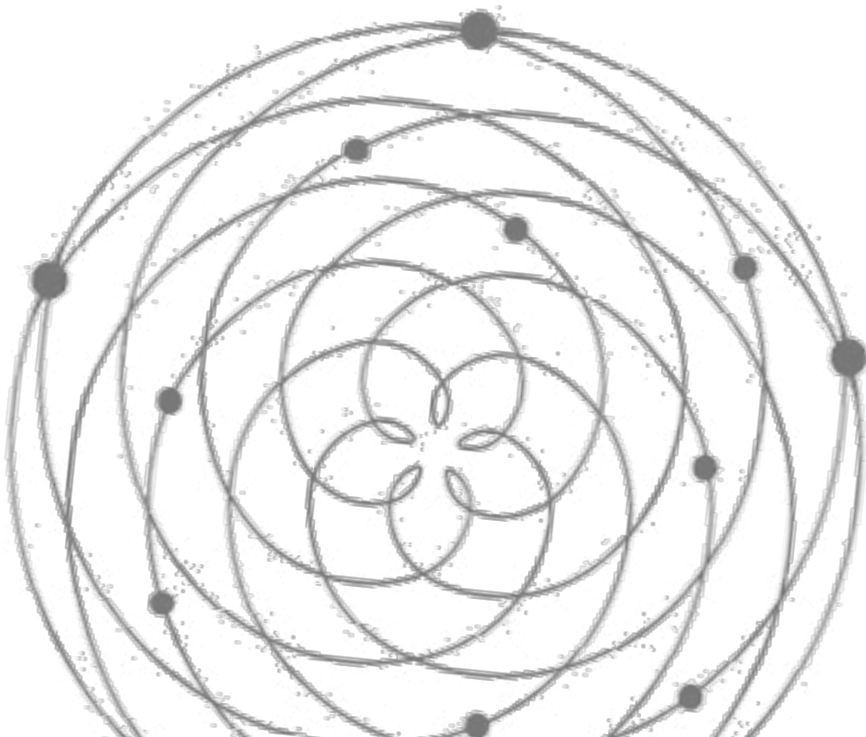
€ 5,00



Gelato

Ice Cream

€ 5,00



Menù PISCINA \ Pool Menù dalle 15,00 alle 18,00

Tagliere Del Borgo (prosciutto crudo, salame, finocchiona, capocollo, pecorino e composte della casa)
Borgo's Platter (Raw Ham, Tuscan Salami, Finocchiona, Capocollo, Pecorino cheese and Homemade Jams)

1 pax € 12,00



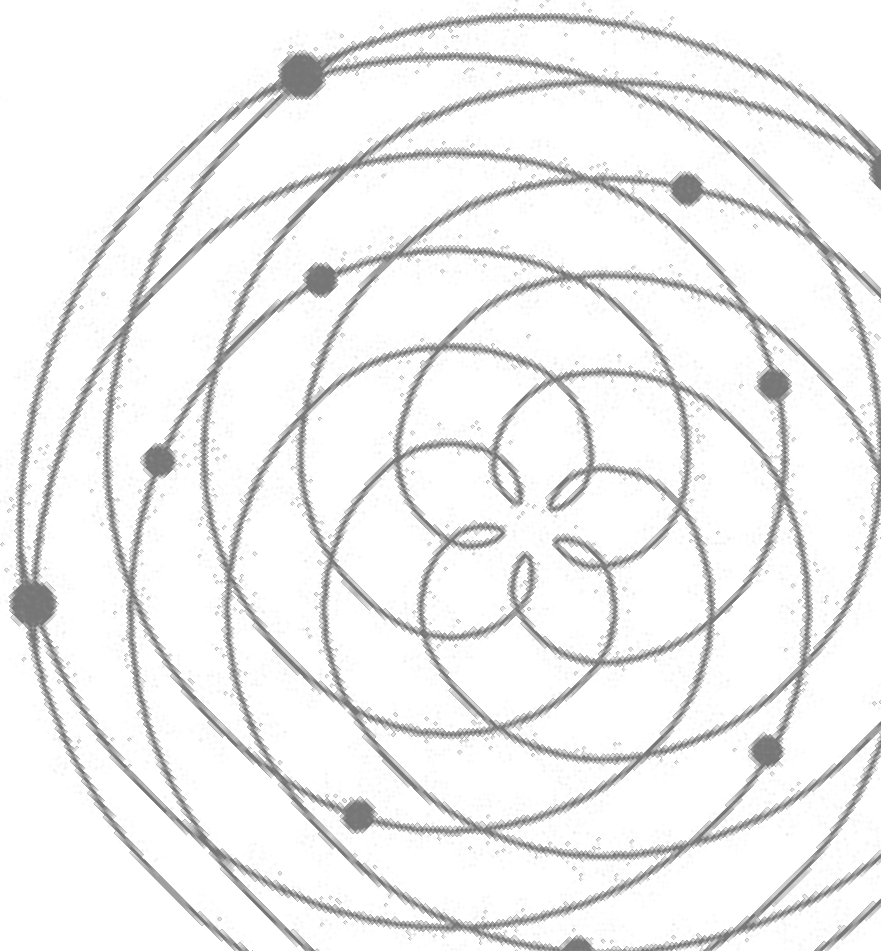
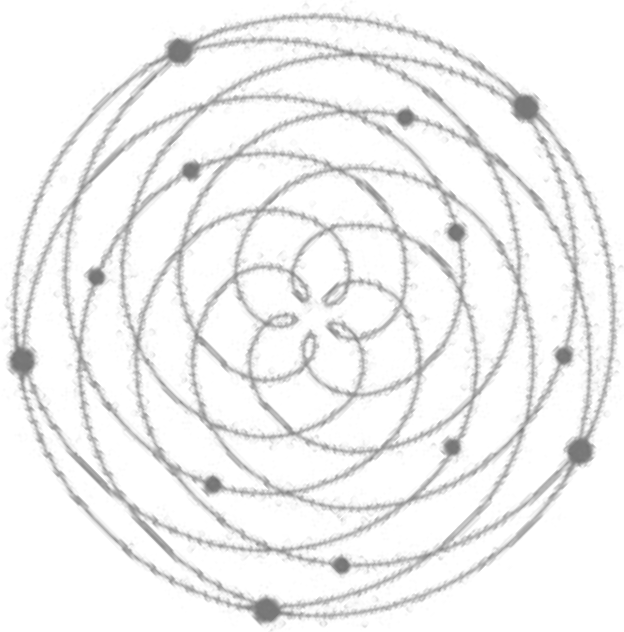
Macedonia
Fruit Salad

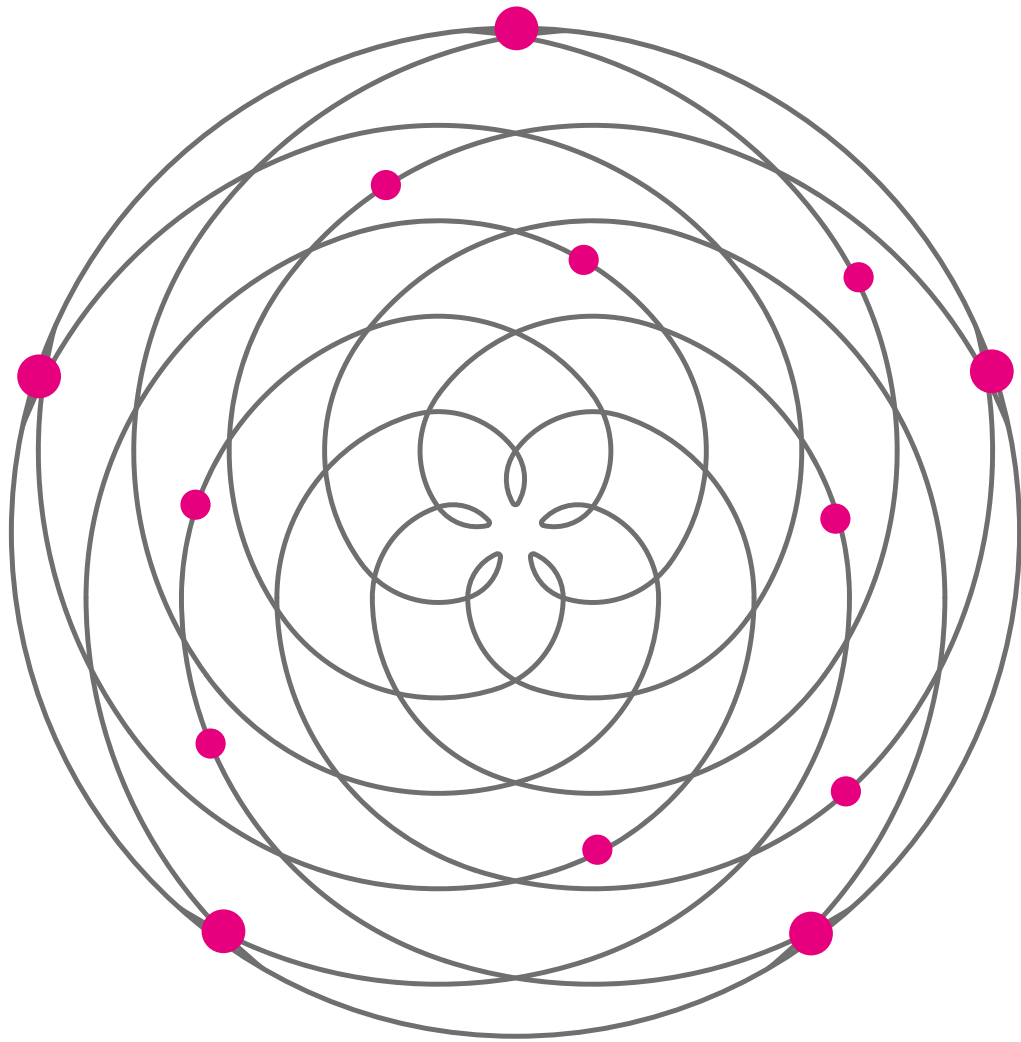
€ 5,00



Gelato
Ice Cream

€ 5,00





C A R T A D E I V I N I
W I N E L I S T

BORGO DIVINO



Bio per natura

La passione e l'amore per la natura, hanno portato Gianfranco Nigi a sviluppare un progetto ambizioso: l'agricoltura biologica.

Risale infatti al 1984 l'inizio di quel legame che si è dimostrato inscindibile tra Gianfranco ed il BIO. Verificata fin da subito la sostenibilità dell'agricoltura biologica nel territorio di Montespertoli, ha riscontrato un risultato al di là delle aspettative. L'intuizione era positiva, come di chi suona senza spartito. Adesso risultava opportuno concretizzarla.

Questa possibilità si presenta nel 2000, quando Gianfranco, dopo aver consolidato la propria esperienza con il biologico, decide di creare Tenuta Maiano, con l'acquisto dei primi ettari di terreno vitato ed un'oliveta a San Quirico, in collina. Ora l'obiettivo era diversificare la produzione, alla scoperta di nuovi "Terroir". Questa sua ricerca lo porta infatti all'acquisizione di vigneti anche nel comune di Scansano, dove produce il "Morellino di Scansano D.O.C.G."

Oggi l'azienda conta una superficie di 63 ha di vigneto e circa 7.500 piante di olivo, sparse a macchia di leopardo su quasi tutto il territorio montespertolese. La struttura operativa si articola su tre cantine (due di fermentazione ed una di stoccaggio) e su due nuclei di gestione della campagna. Grazie all'esperienza maturata, Tenuta Maiano rifiuta con decisione l'ausilio dei moderni prodotti anticrittogamici, concimi e diserbanti chimici, sfruttando invece le antiche tecniche agricole del territorio.

Questi trattamenti con prodotti a base di rame e zolfo, il "sovescio", le concimazioni organiche, le lavorazioni del suolo, oltre alla lotta biologica ai vari parassiti sono quei metodi che, seppur più onerosi, ci permettono di garantire al consumatore un prodotto finale più genuino e dal sapore inconfondibile.

Quelli della natura
sono i nostri Ritmi Divini.

**Tenuta Maiano,
tutta un'altra musica.**

Naturally Organic

Passion and love for Nature brought Gianfranco Nigi to develop a most ambitious project: organic agriculture in the Chianti area. 1984 marks the beginning of an inseparable link between Gianfranco and the ORGANIC world (BIO).

Gianfranco tested the sustainability of organic agriculture in the Montespertoli area, exceeding all expectations.

In the year 2000 he founded Tenuta Maiano, buying the first hectare of vineyard and some olive trees in the San Quirico area, on the top of the hills.

The next step was to differentiate the production by acquiring new geographical areas. As a consequence he bought some hectares in Scansano as well, where he produces an excellent red wine, the "Morellino di Scansano D.O.C.G."

Nowadays the wine producing estates include 63 hectares of vineyards and about 7.500 olive trees, spread all around the Montespertoli area.

The operative structure consists of three cellars (two of them used for fermenting and the other one for storage of the wines) and two management nuclei in the countryside. Thanks to experience, Tenuta Maiano resolutely rejects any use of modern fungicide products, herbicides and chemical fertilizers, exploiting the ancient agricultural techniques of the Chianti area, such as treatments with copper and sulphur, natural organic fertilization, workings of the ground and organic control of the several parasite insects.

These methods, even though more expensive, allow us to obtain a natural product with a tasty flavor.

*That of nature are
our Divine Rhythms.*

**Tenuta Maiano,
another music.**



Le Bollicine | Sparkling

al bicchiere/by glass € 5,00

Mio&Tuo

Spumante Rosè Demi Sec € 20,00
Malvasia Nera 90%, Merlot 10%

Maiano Biologico

Spumante Brut € 20,00
Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc 30%

Maiano Rosé Biologico

Spumante Rosé Extra Dry € 20,00
Malvasia Nera 90%, Merlot 10%

I Rossi | Red Wine

al bicchiere/by glass € 5,00

Aggeggio Biologico

Sangiovese Toscano I.G.T. € 14,50
Sangiovese 100%

Garbato Biologico

Rosso Toscano I.G.T. € 20,00
Merlot 40%, Sangiovese 20%,
Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10%,
Alicante 10% (6 months in barriques)

Chianti Lungagnana Biologico

Chianti D.O.C.G. € 16,00
Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Chianti Colli Fiorentini Biologico

Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. € 20,00
Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Gingillone Biologico

Chianti D.O.C.G. € 17,00
Sangiovese 90%, Malvasia Nera 10%

Morellino di Scansano

Morellino di Scansano D.O.C.G. € 20,00
Sangiovese 95%, Merlot 5%

I Bianchi | White Wine

al bicchiere/by glass € 5,00

Citrullo Biologico

Bianco Toscano I.G.T. € 17,00
Chardonnay 80%, Sauvignon Blanc 20%

Albo

Bianco Toscano I.G.T. € 14,00
Trebiano Toscano 85%, Chardonnay 15%

Poggio al Sondolo Biologico

Bianco Toscano I.G.T. € 21,00
Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc 30%

I Supertuscan | Supertuscan

al bicchiere/by glass € 7,00

Moranna

Rosso Toscano I.G.T. € 34,00
Sangiovese 60%, Merlot 40%
(14 months in barriques)

Ruscato

Rosso Toscano I.G.T. € 26,00
Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 40%
(6 months in barriques)

I Rosati | Rosé

al bicchiere/by glass € 5,00

Capriccio Biologico

Rosato Toscano I.G.T. € 17,00
Sangiovese 100%

Ficoso Biologico

Rosato Toscano I.G.T. € 16,00
Sangiovese 100%

Distillati e Passiti

Dessert Wine and Spirits

Grappa di Chianti

bottiglia/bottle € 40,00
al bicchiere/by glass € 4,00

Vinsanto del Chianti D.O.C.

Trebiano Toscano 85%,
Malvasia Bianca, San Colombano 15%
bottiglia/bottle € 23,00
al bicchiere/by glass € 4,00



BARROCCIO

CHIANTI MONTESPERTOLI RISERVA D.O.C.G.
2015

Il "barroccio", impiegato dalle famiglie contadine per molti secoli, veniva trainato da un mulo o da un cavallo. Il conducente, il barrocciaio, cantava canzoni popolari per annunciare il suo arrivo per le strade dei borghi toscani. Il nostro barroccio è testimone di un tempo passato e tramanda tutta la genuinità e autenticità della vita contadina.

The "barroccio", has been used by farm families for centuries and pulled by a mule or a horse. The driver, called the "barrocciaio", used to sing local songs in order to announce his coming along the roads in Tuscan villages. Our barroccio proves the past time and preserves all the authenticity of farm life.

75% Sangiovese
15% Cabernet Sauvignon
10% Petit Verdot

bottiglia 750 ml € 47,00
al bicchiere / wine by glass € 8,00



DIVIN CANTO

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.
2016

Il canto di un barrocciaio dello scorso secolo, deve aver risuonato più e più volte per i colli del Borgo Divino. Il nostro Chianti Superiore ancor prima di decantare, canta tra i filari baciati dal sole e nella nostra cantina, sorvegliato da coloro che, con amore, portano avanti il legame indissolubile con la tradizione toscana.

Barrocciaio's song resounded several times amongst Borgo Divino hills. Our Chianti Superiore, even before decanting, sings along the sun-kissed vineyard and in our cellar, guarded by those who, with love, carry on the permanent connection with the Tuscan tradition.

75% Sangiovese
15% Petit Verdot
10% Alicante

bottiglia 750 ml € 38,00
al bicchiere / wine by glass € 8,00



LE MURA

2013

Le mura che anticamente circondavano il Borgo Divino, abbracciavano i colli circostanti e racchiudevano questa perla toscana che sorvegliava il territorio fiorentino. Un territorio da sempre vocato alla tradizione vitivinicola che conserva, ormai da secoli, l'eccellenza enologica toscana e mondiale. Le mura, delle quali oggi non rimane traccia, lasciano spazio allo sguardo di coloro che amano questa terra e credono nel miracolo di un vino autentico, genuino e dal gusto inconfondibile.

The walls that in ancient times surrounded Borgo Divino, enclosed the neighbouring hills and held this Tuscan pearl guarding the Florentine territory. This land has always been particularly suitable for wine-making tradition preserving Tuscan and worldwide wine excellence for centuries. Nowadays there are no tracks of the walls, but they leave room to the gaze of those who love this area and believe in the miracle of an authentic wine with a unique taste.

70% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

magnum 150 cl € 96,00
al bicchiere / wine by glass € 10,00