

Borgo Divino e Tenuta Maiano due nomi. una sola azienda.

Per parlare delle eccellenze di questo territorio e del favoloso panorama che si apre davanti ai vostri occhi, è indispensabile un unico requisito: saper cogliere la bellezza e saperne apprezzare tutte le sue sfaccettature.

La tradizione toscana percorre una strada caratterizzata da arte, storia e cultura. Un condensato di bellezza da vivere giorno per giorno, lasciandosi ispirare dalla natura. E' proprio da qui che parte il percorso di una realtà imprenditoriale che ha fatto dell'eccellenza il suo punto di forza.

Tenuta Maiano con la sua produzione vitivinicola biologica e Borgo Divino con l'arte della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

La Nostra Cucina

La cucina tipica toscana del Borgo Divino è un'impagabile esperienza dei sensi, un vero e proprio connubio tra cultura eno-gastronomica e prodotti tipici del territorio.

Un territorio, quello dell'area fiorentina, ricco di produzioni di eccellenza; una realtà che da sempre tutela e rispetta le stagionalità delle materie prime e che le trasforma in piatti dai sapori antichi, che ricostruiscono un percorso gustativo nel quale dominano gusto e semplicità.

La cucina del Borgo Divino è un vero e proprio laboratorio che ricerca costantemente l'equilibrio tra tradizione e creatività.

Le nostre parole d'ordine?
Genuinità, Attenzione e Passione.

Borgo Divino and Tenuta Maiano Two names. one company.

In order to speak about the excellences of this area and the wonderful view in front of your eyes just one requisite is essential: grasping the beauty and appreciating it in all aspects.

Tuscan tradition travels path characterized by art, history and culture. A beauty abridgement to live day by day, taking inspiration from nature. This is the starting point of an entrepreneurial reality whose strength is the excellence itself.

Tenuta Maiano with its organic wine production and Borgo Divino with food service and tourist hospitality art.

Our Cuisine

The typical Tuscan Borgo Divino cuisine is a priceless sensorial experience, a real combination of food, wine culture and local products.

A territory of the Florentine area riche of excellent food production; it's a really that always protects and respects the seasonality of raw materials and turns them into acient flavoured dishes, which reconstruct an organoleptic journey exalting taste and simplicity.

Borgo Divino cuisine is a real lab that keeps on looking for the balance between tradition and creativity.

Our keywords ?
Authenticity, Attention e Passion.



Esigenze Alimentari & Allergie

Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nella Legenda Allergeni sono segnalate con i simboli all'interno, accanto a ogni piatto, al fine di facilitarne l'identificazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni accidentali.

Dietary Needs & Allergies

The dining room staff is available to provide you with any information on the matter the nature and origin of the raw materials used and the methods of preparing the dishes on the menu.

We invite you to communicate the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

The allergenic substances present in the Allergents Legend are marked with the symbols inside, next to each plate, in order to facilitate their identification.

During the preparations in the kitchen, accidental contamination cannot be excluded.

LEGENDA ALLERGENI ALLERGEN LEGEND



GLUTINE
GLUTEN



SOIA
SOY



LATTE
MILK



UOVA
EGG



SENAPE
MUSTARD



FRUTTA A GUSCIO
SHELL FRUIT



ANIDRIDE SOLFOROSA
SULPHUR DIOXIIDE



SEMI DI SESAMO
SESAM SEED



PESCE
FISH



CROSTACEI
SHELLFISH



MOLLUSCHI
MOLLUSK



SEDANO
CELERY



ARACHIDI
PEANUTS



LUPINI
LUPIN BEAN

Antipasti Appetizer

-  **Tagliere Del Borgo [Prosciutto Crudo, Salame Toscano, Finocchiona, Capocollo, Pecorino e Composte della Casa]** € 12.00 1 pax
€ 23.00 2 pax
Borgo's Platter [Raw Ham, Tuscan Salami, Finocchiona, Capocollo, Pecorino cheese and Homemade Jams] 
- Crudo, Coccoli e Stracciatella di Burrata** € 12.00
Raw Ham, Coccoli (fried dough) and Burrata Stracciatella Cheese   
-  **Tortino di Patate e Tartufo su Crema di Pecorino e Scaglie di Tartufo** € 15.00
Potatoes Pie with Truffle on a Pecorino Cheese Cream with Truffle's Flakes  
-  **Heritage di Pomodorini dell'Orto con Burrata** € 14.00
Tomatoes from our Vegetable Garden with Burrata Fresh Cheese Latticini 
-  **Battuta di Scottona dei Pascoli Toscani al coltello con Verdure Croccanti, Pinoli Tostati e Scaglie di Tartufo** € 19.00
Scottona Meat from Tuscany with Crispy Vegetables, Toasted Pine Nuts and Truffle Flakes 

SERVIZIO € 3.00

Cover Charge



Piatti Vegetariani
Vegetarian Dishes



Alcuni Prodotti Potrebbero Essere Surgelati
Some Products May Be Frozen



Primi first Dishes

- **Risotto al Chianti Riserva Montespertoli "Barroccio"**
mantecato al Grana 36 mesi
con gocce di Fonduta di Pecorina di Pienza

€ 14.00



Risotto with Chianti Riserva Montespertoli "Barroccio"
Creamed with Grana Cheese aged 36 months
with drops of Pienza Pecorina Fondue

- **Lasagna al Ragù di Scottona Classica**
Lasagna with Scottona Meat Classic

€ 12.00

- **Lasagna al Ragù di Scottona con Fonduta di Pecorino di Pienza**
Lasagna with Scottona Meat with Pienza Pecorino Cheese Fondue

€ 14.00



*La Pasta fresca fatta in Casa con la farina Biologica
dei Grani Antichi di Montespertoli del Nostro Raccotto*

Fresh Homemade Pasta with Organic Flour of Ancient Grains of Montespertoli from Our Harvest

- **Maltagliato con Ragù Battuto al Coltello alla Vecchia Maniera**
Maltagliato Pasta with Ragout Traditional Old Style

€ 14.00



- **Tagliolini al Tartufo**
Tagliolini Pasta with Truffle

€ 18.00



- **Pappardelle del Contadino**
Cipolla di Certaldo, Guancia di Maiale e Pecorino Toscano
Farmer's Pappardelle Pasta
Certaldo Onion, Pork's Cheek and Tuscan Pecorino Cheese

€ 13.00



- **Tortello Ripieno di Burrata con Pomodoro Datterino
dell'Orto e Basilico**

€ 15.00



*Tortello Pasta filled with Burrata Cheese with Datterini Tomatoes
and Basil from our Vegetable Garden*

Secondi Main Courses

- **Fritto del Fattore [Pollo, Coniglio e Agnello]** € 17.00
Farmer's Fried [Chicken, Rabbit and Lamb]



- **Millefoglie di Melanzane** € 12.00
Eggplants Millefeuille



- **Gran Misto di Verdure Grigliate** € 13.00
Mixed Grilled Vegetables



- **Filetto di Maiale CBT al Vin Santo "Tenuta Maiano"** € 18.00
CLT Pork Fillet with Vin Santo "Tenuta Maiano"



La Selezione della Nostra Carne alla Brace

The Selection of Our Grilled Meat

- **Ventaglio di Pollo** € 13.00
Chicken Fan



- **Bistecca alla Fiorentina** € 5.50 l'etto
Florentine T-bone Steak



- **Tomahawk di Scottona Toscana** € 7.00 l'etto
Tomahawk Tuscan Scottona Meat



- **Tagliata di Manzo Toscano Rucola e Grana** € 19.00
Sliced Tuscan Beef Rocket Salad and Grana Cheese



- **Tagliata di Manzo Toscano al Tartufo** € 22.00
Sliced Tuscan Beef with Truffle



- **Filetto di Manzo Toscano al Tartufo** € 25.00
Tuscan Beef Tenderloin with Truffle



- **Filetto di Manzo Toscano al Sale Grosso** € 22.00
Tuscan Beef Tenderloin with Coarse salt






- **Grigliata mista del Contadino** € 16.00



[Salsiccia, Rosticciana, Scamerita e Pollo]
Farmer's Mixed Grilled [Sausage, Rosticciana, Scamerita and Chicken]

Contorni Side Courses

-  • **Patate arrosto** € 6.00
Roasted Potatoes
-  • **Insalata Mista** € 6.00
Mixed Salad
-  • **Verdure Grigliate** € 6.00
Grilled Vegetables
-  • **Patate Fritte** € 6.00
French Fries



*"La Nostra è una Scelta km Zero.
Prediligiamo Prodotti del Nostro Orto e della Nostra Terra;
in particolare di Coltivatori e Allevatori Locali. "*

*" Ours is a Zero km Choice.
We Prefer Products from Our Vegetable Garden and Our Land;
in Particular of Local Farmers and Breeders. "*



Dolci Dessert

- **Tiramisù** € 7.00
Tiramisu

- **Cantuccini e Vin Santo "Tenuta Maiano"** € 7.00
Homemade Sweet Biscuits Cantuccini with Tenuta Maiano Sweet Wine

- **CheeseCake [Cioccolato o Coulis di Albicocche]** € 8.00
CheeseCake [Chocolate or Apricots Coulis]

- **Millefoglie scomposto alla Crema Chantilly e scaglie di Cioccolato** € 8.00
Disassembled Millefeuille with Chantilly Cream and Chocolate chips

- **La Crema del Borgo [Crema di Mascarpone e Nutella]** € 7.00
 *Borgo's Cream [mascarpone cheese and Nutella]*


Vini in Abbinamento Wine Pairing

Grappa di Chianti

bottiglia | bottle

€ 40.00

al bicchiere | by glass

€ 4.00

Vinsanto del Chianti D.O.C.

Trebbiano Toscano 85%,

Malvasia Bianca, San Colombano 15% bottiglia/bottle

bottiglia | bottle

€ 23.00

al bicchiere | by glass

€ 4.00

Bibite Soft Drinks

Acqua Minerale <i>Mineral Water</i>	€ 2.50
Succo di Frutta <i>Biologico Organic Fruit Juice</i>	€ 3.50
Tè Freddo <i>Iced Tea</i>	€ 3.50
Coca Cola	€ 3.50
Coca Cola Zero	€ 3.50
Fanta	€ 3.50
Schweppes Tonica	€ 3.00
Schweppes Lemon	€ 3.00
Analcolico Crodino Sanbitter	€ 4.00
Birra Artigianale del Borgo Divino <i>Borgo Divino Homemade Beer</i>	€ 7.00

Cocktail

Spritz	€ 8.00
Americano	€ 8.00
Negroni	€ 8.00
Mojito	€ 8.00
Cuba Libre	€ 8.00
Gin Tonic o Lemon	€ 8.00
Gin Tonic Deluxe	€ 10.00
Vodka Tonic o Lemon o Orange	€ 8.00
Cocktail Analcolico	€ 6.00

Caffetteria

Caffè	€ 2.00
Cappuccino	€ 3.00
Caffè Shakerato	€ 3.00
Caffè Shakerato con Baileys	€ 4.00
Thè & Infusi BIO made in Tuscany	€ 4.00

Indian Capi Royal

Caffè robusta lavato, molto corposo, di sapore gradevole, mai aggressivo, con sentore di legni pregiati, e retrogusto di cioccolato amaro.

Robust washed coffee, very full-bodied, with a pleasant flavor, never aggressive, with a hint of precious woods, and aftertaste of bitter chocolate.

Cuba Serrano Lavato 100% Arabica

Caffè dal gusto intenso di tabacco, nocciole e cacao, dotato di buon corpo e bassa acidità con retrogusto molto persistente di cioccolato amaro.

Coffee with an intense taste of tobacco, hazelnuts and cocoa, with a good body and low acidity with a very aftertaste persistent bitter chocolate.

Miscela Portofino Arabica 100%

Una miscela leggera, molto profumata e ricca di aromi tipici dei pregiati Caffè arabica. retrogusto persistente e raffinato. basso contenuto di caffeina ideale per la sera.

A light blend, very fragrant and rich in aromas typical of fine Arabica coffees. persistent and refined aftertaste. low caffeine content ideal for the evening.

Brasile Cerrado Dolce Arabica 100%

Caffè equilibrato di media corposità ed elegante dolcezza possiede una morbida densità con marcato gusto di cacao e frutta secca.

Balanced coffee of medium body and elegant sweetness possesses a soft density with a marked taste of cocoa and dried fruit.

Napoli un Grammo in Più

Cialda di caffè che da una grande cremosità abbinata a un gusto forte ma equilibrato.

Coffee pod that gives a great creaminess combined with a strong but balanced taste.

Italiano Gusto Classico

Una perfetta miscela di caffè dal gusto deciso e corposo, ideale per ogni momento della giornata.

A perfect blend of coffee with a strong taste and full-bodied, ideal for any time of day..

