

Meo Modo

BY
ANDREA MATTEI

Gli “impegni” di Borgo Santo Pietro

La nostra filosofia e il nostro impegno per l'autentico vivere italiano si estende alla cucina. Lascia che i tuoi cinque sensi siano stuzzicati dalla squisita e semplice esperienza del cibo. La freschezza degli ingredienti racconta la loro storia che è il motore primitivo dei nostri piatti stagionali. Tutto ciò che aggiungiamo è la nostra cura e passione creativa per il cibo. Monitoriamo attentamente il percorso di tutti i nostri ingredienti, la carne viene acquistata localmente nelle fattorie limitrofe e il pesce che serviamo come rombo, triglie, polpi e aragoste, arriva direttamente dal pescato del mattino. Il nostro orto biologico con oltre 200 specie di verdure, 50 erbe aromatiche e 40 fiori guida l'ispirazione dei nostri piatti. Lo chef Andrea Mattei, esperto in agricoltura, lavora a stretto contatto con i nostri giardinieri per produrre creazioni stagionali uniche e deliziose, quasi attraenti alla vista quanto al palato. Portando il concetto di biologico un passo oltre. Il nostro amore per i prodotti coltivati in casa e fatti in casa, tutto il pane, le marmellate e gli yogurt che serviamo a colazione e accanto ai piatti principali per il pranzo e la cena, vengono preparati ogni giorno nella nostra cucina. Lo chef Mattei abbraccia il nostro modus operandi di “dalla terra al piatto”, e la sua dedizione nel servire solo i migliori ingredienti ha portato alla riconferma della sua stella Michelin per Meo Modo a dicembre 2015. È autore della sua cucina semplice ma personale che prende ispirazione dalla stretta prossimità dei suoi ingredienti. Quando ricerca i migliori prodotti possibili, guarda prima ai fornitori locali e agli agricoltori nelle nostre immediate vicinanze, che contribuiscono ulteriormente all'autenticità della nostra storia toscana.



Menu Degustazione

Carta Bianca 8-10 portate

Carta Bianca Vegetariano 5 portate

Lasciatevi accompagnare dal nostro Chef attraverso un percorso tra sapori, profumi e sensazioni visive, in un accattivante menu a mano libera.

Andrea si prenderà cura di eventuali esigenze dietetiche o intolleranze per poter creare insieme a voi un'esperienza sensoriale

Menu 8 portate Centosessanta Euro

Menu 10 portate Centottanta euro

Menu 5 portate Vegetariano Centotrenta Euro

Meo Modo
BY
ANDREA MATTEI

Assoluta-mente Borgo

Verdure

Olio extra vergine toscano

Uovo

Taccole, fieno

Asparagi

Risotto, liquirizia

Agnello

Melanzane, coriandolo

Carrello dei Formaggi del caseificio di Borgo

con miele biologico
di Borgo e mostarde di frutta

Fiori e Foglie

Mascarpone, frutti rossi

Centoquarantacinque Euro

Meo Modo
BY
ANDREA MATTEI

Toscana a “Meo Modo”

Rigaglie di Pollo affumicate
Anguilla, vermouth di Prato

Coniglio
Agnolotti, condimento di una cacciatora

Piccione
Carota viola, bottarga di Orbetello

Acqua e miele
...lungo la Merse, profumi di un pan pepato

Centodiciotto Euro

Meo Modo

BY
ANDREA MATTEI

À la-carte

Antipasti

Verdure

Olio extra vergine toscano ⁸

€ 30,00

Uovo

Taccole, fieno ³⁻⁷

€ 31,00

Seppie

Bietola, pino ¹⁴

€ 35,00

Scampi

Piselli, nespole ²

€ 43,00

Rigaglie di pollo

Anguilla, vermouth di Prato ⁸

€ 38,00

Primi piatti

Asparagi

Risotto, liquirizia ⁷

€ 34,00

Cipolla tostata

Risotto, agnello, cipresso ⁷

€ 35,00

Gamberi rossi

Tagliolini al vino rosso, crescione ¹⁻²⁻³⁻⁷

€ 39,00

Coniglio

Agnolotti, condimento di una cacciatore ¹⁻³⁻⁷

€ 35,00

Chiocchie e Chiocchie

Conchiglie di grano verna, sedano ¹⁻⁹⁻¹⁴

€ 37,00

Meo Modo

BY
ANDREA MATTEI

À la-carte

Secondi piatti

Asparagi

Segale, papavero 1-7

€ 41,00

Rombo

Ravanelli, abete 1-4

€ 48,00

Branzino

Fave, piselli 1-4-8

€ 48,00

Agnello

Melanzane, coriandolo 7

€ 46,00

Piccione

Carota viola, bottarga di Orbetello 7

€ 49,00



I classici di Borgo

Tartare di manzo nostrale ³
€ 38,00

Spaghetti all'astice dell'Elba ¹⁻²⁻⁴
€ 62,00

Pescato del giorno
€ 11,00 per 100gr.

Filetto di Manzo
€ 16 per 100gr.

Bistecca fiorentina, minimo 1 kg.
€ 13,00 per 100gr.

Meo Modo

BY
ANDREA MATTEI

Dolci e Formaggi

Fiori e Foglie

Mascarpone, frutti rossi 1-3-7

€ 22,00

Ciliegia

Rapa rossa, mandorla 1-7-8

€ 22,00

Fragola,

Yogurt, pino 1-7

€ 22,00

Acqua e miele

...lungo la Merse, profumi di un pan pepato 1-7-8

€ 25,00

Cioccolato fondente

Zafferano di Palazzetto, avena 1-3-7

€ 24,00

Carrello dei Formaggi del caseificio di Borgo

con miele biologico

di Borgo e mostarde di frutta

€ 26,00

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.