

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

**Dalla terra al piatto...**  
Olio extra vergine toscano

**Uovo**  
Funghi, fieno

**Cavolo verza**  
Risotto, lievito

**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



Toscana a “Meo Modo”

**Rigaglie di Pollo affumicate**  
Anguilla, vermouth di Prato

**Coniglio**  
Agnolotti, condimento di una cacciatora

**Piccione**  
Tabacco, uva

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

Centodiciotto Euro

Meo Modo

BY  
ANDREA MATTEI

À la-carte

## Antipasti

### Dalla terra al piatto...

Olio extra vergine toscano <sup>8</sup>

€ 32,00

### Uovo

Funghi, fieno <sup>3-6</sup>

€ 31,00

### Seppie

Cicoria, pino <sup>14</sup>

€ 35,00

### Scampi

Portulaca, mele <sup>2</sup>

€ 43,00

### Rigaglie di pollo

Anguilla, vermouth di Prato <sup>8</sup>

€ 38,00

## Primi piatti

### Cavolo verza

Risotto, lievito <sup>7</sup>

€ 34,00

### Cipolla tostata

Risotto, agnello, cipresso <sup>7</sup>

€ 35,00

### Gamberi rossi

Tagliolini al vino rosso, crescione <sup>1-2-3-7</sup>

€ 39,00

### Coniglio

Agnolotti, condimento di una cacciatore <sup>1-3-7</sup>

€ 35,00

### Chioccioline e Chioccioline

Conchiglie di grano verna, sedano <sup>1-9-14</sup>

€ 37,00

Meo Modo

BY  
ANDREA MATTEI

À la-carte

## Secondi piatti

### Funghi

Segale, malto <sup>1-7</sup>

€ 41,00

### Rombo

Fagiolini, abete <sup>1-4</sup>

€ 48,00

### Branzino

Bietola, miglio <sup>1-4-8</sup>

€ 48,00

### Agnello

Melanzane, coriandolo <sup>7</sup>

€ 46,00

### Piccione

Tabacco, uva <sup>7</sup>

€ 49,00



## I classici di Borgo

**Tartare di manzo nostrale <sup>3</sup>**  
**€ 38,00**

**Spaghetti all'astice dell'Elba <sup>1-2-4</sup>**  
**€ 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**

### **Pesca**

Pomodoro, lavanda 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 <sup>(1)</sup>;
  - b) maltodestrine a base di grano <sup>(1)</sup>;
  - 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 <sup>(1)</sup>;
  - 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) lattio.
- 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 SO<sub>2</sub> 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.