



il BORGO
MACHIAVELLI



Menu Fissi

BANQUETING | EVENTI | CERIMONIE

Menu 1

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE

APERITIVO

Bollicine & schiacciata del nostro forno

benvenuti al Borgo Machiavelli

ANTIPASTO

Tagliere di Salumi Toscani e Pecorini

Ricca selezione di salumi toscani tradizionali, perfetti per iniziare il pasto con gusto, pecorino di Seggiano, un formaggio toscano dal carattere deciso e l'aroma inconfondibile, abbinato con le nostre mostarde

Crostino Fegatino

L'incontro perfetto tra rustico e raffinato: crostini croccanti con paté di fegato aromatico

LA PASTA

Maccheroncini all'uovo con ciliegini e melanzane viola e mentuccia

Una fusione di colori e sapori: pasta fresca, pomodorini dolci, melanzane cremose e un soffio di menta fresca

Tortello di patate al Ragù Battuto al Coltello

Immergetevi nella tradizione Toscana con questi tortelli Mugellani, farciti generosamente con un ragù ricco e saporito, battuto a mano



Acque, Vino della casa, caffè e coperto inclusi
Disponibilità di opzioni vegane, vegetariane e celiache

Il Borgo Machiavelli, un piccolo gioiello del 1500

Menu 2

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE

APERITIVO

Bollicine & schiacciata del nostro forno

benvenuti al Borgo Machiavelli

ANTIPASTO

Tagliere di Salumi Toscani e Pecorini

Ricca selezione di salumi toscani tradizionali, perfetti per iniziare il pasto con gusto, pecorino di Seggiano, un formaggio toscano dal carattere deciso e l'aroma inconfondibile, abbinato con le nostre mostarde

Crostino Fegatino

L'incontro perfetto tra rustico e raffinato: crostini croccanti con paté di fegato aromatico

LA PASTA

Maccheroncini all'uovo con ciliegini e melanzane viola e mentuccia

Una fusione di colori e sapori: pasta fresca, pomodorini dolci, melanzane cremose e un soffio di menta fresca

LA CARNE

Lombo di Maiale al Forno con Mele Sciropate e Prugne

Lombo di maiale tenero con l'aggiunta dolce delle mele sciropate e prugne, un piacere per il palato

Patate Arrosto



Acque, Vino della casa, caffè e coperto inclusi
Disponibilità di opzioni vegane, vegetariane e celiache

Il Borgo Machiavelli, un piccolo gioiello del 1500

Menu 3

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE

APERITIVO

Bollicine & schiacciata del nostro forno

benvenuti al Borgo Machiavelli

ANTIPASTO

La Selezione Gourmet

Salamino di Cinghiale, Prosciutto Arrosto del Mugello, bruschettine croccanti con ciliegini succosi e basilico aromatico, arcobaleno di verdure in agrodolce, Blu del Mugello, un formaggio unico che conquista con il suo gusto intenso e la sua cremosità

LA PASTA

Tortello di patate al Ragù Battuto al Coltello

Immergetevi nella tradizione Toscana con questi tortelli Mugellani, farciti generosamente con un ragù ricco e saporito, battuto a mano

LA CARNE

Bardiccio, Gallettino e Tagliata di Scottona

Un trionfo di sapori: bardiccio speziato, gallettino delicato e tagliata di scottona tenera, per una vera festa di carne

Patate Arrosto e Fagiolini cannellini



Acque, Vino della casa, caffè e coperto inclusi
Disponibilità di opzioni vegane, vegetariane e celiache

Il Borgo Machiavelli, un piccolo gioiello del 1500

Menu 4

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE

APERITIVO

Bollicine & schiacciata del nostro forno

benvenuti al Borgo Machiavelli

ANTIPASTO

La Selezione dello Chef

Polpettine di Scottona agli Aromi, il Flan di verdure di stagione dai sapori freschi e texture morbide, crostini con fagioli all'uccelleto, Pecorino Fresco di Seggiano con mostarde

LA PASTA

Crespellina Ripiena di Zucca, Pomodorini e Bufala

Crespelle farcite con zucca dolce, pomodorini vivaci e la cremosità della bufala, per un piatto ricco e avvolgente

Pacchero all'Osso Buco

Paccheri serviti con un ricco ragù di osso buco, un mix perfetto di consistenze e sapori

LA CARNE

Steccato di Manzo al Forno con il suo Juice e Patate Fondenti

Raffinato steccato di manzo succulento, servito con il suo juice aromatico e accompagnato da patate fondenti, per un piatto principale indimenticabile



Acque, Vino della casa, caffè e coperto inclusi
Disponibilità di opzioni vegane, vegetariane e celiache

Il Borgo Machiavelli, un piccolo gioiello del 1500

Menu 5

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE

APERITIVO

Bollicine & schiacciata del nostro forno

benvenuti al Borgo Machiavelli

ANTIPASTO

Degustazione Machiavelli

Tenerissima tartare di Filetto, Burratina affumicata morbida e cremosa al centro con ristretta di aceto Balsamico, parmigiana estiva di melanzanine stratificate con pomodoro e parmigiano, gratinate alla perfezione

LA PASTA

Risotto Cacio e Pepe Mantecato all'Aglio Nero

Cremoso, con il contrasto pungente del pepe e la sorpresa dell'aglio nero, un piatto che stimola tutti i sensi

Orecchiette al Sugo di Coniglio e Olive

Orecchiette in un sugo rustico di coniglio, arricchito dalle olive, per un gusto profondo e armonioso

LA CARNE

Tagliata di Scottona Nazionale ai Pepi sui Carboni

Carne di qualità superiore: tagliata di scottona grigliata sui carboni e insaporita con una selezione di pepi, un'esplosione di gusto

Patate Arrosto e Fagiolini cannellini



Acque, Vino della casa, caffè e coperto inclusi
Disponibilità di opzioni vegane, vegetariane e celiache

Il Borgo Machiavelli, un piccolo gioiello del 1500

Menu 6

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE

APERITIVO

Bollicine & schiacciata del nostro forno

benvenuti al Borgo Machiavelli

ANTIPASTO

Crostino di Fegatino

Crostino croccante con un ricco e saporito paté di fegatino, per un inizio di pasto tradizionale e gustoso

Spalla Stagionata del Suino Nero dell'Aspromonte

assaporate l'unicità della spalla stagionata del suino nero dell'Aspromonte, un salume dall'aroma intenso e dalla texture inconfondibile

Coccoli con Stracchino Cremoso

Coccoli caldi e soffici serviti con stracchino cremoso

Polentina Fritta con Ragù al Coltello

Polentina fritta dorata e croccante servita con un ragù al coltello ricco e saporito

LA CARNE

Bistecca alla Fiorentina

Il re dei piatti di carne: bistecca alla Fiorentina, grigliata alla perfezione, per gli amanti della carne al suo meglio

Patate Arrosto e Fagiolini cannellini



Acque, Vino della casa, caffè e coperto inclusi
Disponibilità di opzioni vegane, vegetariane e celiache

Il Borgo Machiavelli, un piccolo gioiello del 1500

Buffet

BANQUETING EVENTI E CERIMONIE

APERITIVO

Bollicine & schiacciata del nostro forno

benvenuti al Borgo Machiavelli

ANTIPASTO

Affettati Toscani e Formaggi Vari

Un assortimento di salumi e formaggi regionali, accompagnati da miele e confetture

Crostini Misti

Una selezione di crostini, alcuni con paté di fegato, altri con pomodorini e basilico, altri con olivia nera

Verdure Grigliate e in Pinzimonio

Verdure fresche di stagione servite sia grigliate che crude

Frittino

Polentina frita dorata e croccante, salvia e cipolla, coccoli soffici con stracchino cremoso

PRIMI PIATTI

Lasagne Vegetariane e Fiocchini di pere e pecorino in salsa

SCHIACCIAE FARCITE

Schiacciata con Prosciutto e Rucola

Schiacciata Vegetariana

Schiacciata Piccante



Acque, Vino della casa, caffè e coperto inclusi
Disponibilità di opzioni vegane, vegetariane e celiache

Il Borgo Machiavelli, un piccolo gioiello del 1500