



# I SETTE BORGHI

## TASTE OF TUSCANY

### LISTINO PREZZI

SALUMI E FORMAGGI DELLA GARFAGNANA - COLD CUTS AND CHEESE  
FROM THE GARFAGNANA AREA - WURST UND KÄSE AUS DER GARFAGNANA

<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> Salami, raw ham and Capocollo (cold cut from pork neck) on the chopping board Salami, roher Schinken und Schweinenackewurst (Capocollo) vom Brett	10,00
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b> Varieties of cheese on the chopping board Verschiedene Käsesorten vom Brett	10,00
<b>TAGLIERE MISTO</b> Varieties of cold cuts and cheese on the chopping board Verschiedene Wurst- und Käsesorten vom Brett	10,00
<b>TAGLIERE BRUSCHETTE E CROSTINI</b> Roasted bread slices sucked with olive oil + variety of dressings on roasted slices Grosse Bratscheiben mit Olivenöl und verschieden belegte, kleine Röstbrote	8,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO (Slowfood) E MELONE</b> Sliced Tuscan raw ham (Slowfood) with fresh melon Toskanischer Rotschinken (Slowfood) mit Honigmelone	10,00
<b>CARPACCIO DI MANZO DI POZZA</b> Beef carpaccio in special marinade Carpaccio vom Rind in besonderer Marinade	10,00
<b>CAPRESE</b> Tomatoes with mozzarella cheese and Rucola Tomaten mit Mozzarella und Rucola	8,00
<b>POMODORI CON RUCOLA E PARMIGIANO</b> Tomatoes with garden rocket and original Parmigiano cheese Tomaten mit Rucola und echtem Parmesankäse	8,00
<b>INSALATONA MISTA CAMPAGNOLA</b> Mixed country salad Gemischter ländlicher Salat	6,00
<b>MELANZANE E ZUCCHINI ALLA GRIGLIA</b> Eggplants (aubergines) and zucchini from the grill Auberginen und Zucchini vom Grill	6,00
<b>PRIMI PIATTI</b>	10,00

### VINI "I SETTE BORGHI"

Vermentino IGT "I Sette Borghi"	12,00
Sangiovese IGT "I Sette Borghi"	12,00
Acqua Minerale	3,00

### OLIO "I SETTE BORGHI"

"I Sette Borghi" L. 0,750	12,00
"I Sette Borghi" L. 0,500	9,00
"I Sette Borghi" L. 0,250	6,00
"I Sette Borghi" L. 3	40,00
"I Sette Borghi" L. 5	60,00



"Il Bazzone della Garfagnana Riserva" Prosciutto stagionato minimo 18 mesi, ottenuto da coscia fresca di esclusiva provenienza nazionale, lavorato secondo le tipiche tradizioni contadine garfagnine e aromatizzato con aglio, pepe, spezie e vino.  
"Bazzone from the Garfagnana" Bass stagionato for a minimum of 18 months, taken from pigs bred only in Italy. Cured, using traditional methods, with garlic, pepper, spices and wine.

La "Mondiola", salame della Garfagnana per eccellenza, è prodotta con carni della zona. Come parte magra vengono utilizzate le parti più rosse e consistenti con aggiunta di grasso, di pancetta o di gona, aromatizzata esternamente con alloro. Di grana media. Avvolta in budello naturale di suino con caratteristica forma a chiochiola. Stagionata 45 giorni.  
"Mondiola", salame from the Garfagnana "par excellence" is produced with local meat. For the lean parts the red part of the meat is used with the addition of belly or chark fat, and flavoured externally with bay leaves. Medium texture. After having been put into a natural sausage skin in the characteristic form of a snail's shell they are left to mature for 45 days.

La "Finocchio", salame molto magro, macinata grossa, insaccato nel budello naturale, spigato a mano, colore rosso chiaro. Delicata e morbida se l'impasto, prende questo nome dal finocchio selvatico che la aromatizza in modo particolare ed in perfetta armonia con tutti gli altri ingredienti.  
"Finocchio" flavoured salami. Slightly minced, lean pork packed in natural pig skin, hand cut and light red in colour. Delicate and smooth texture, it is distinguished by its significant aroma of wild fennel, which amalgamates well with the natural flavours.

"Il manzo di pozza". Fesa di manzo garfagnino, aromatizzata e stagionata in pozza con spezie e vino. Ideale per carpacci.  
"Via Beef". Garfagnana beef cuts, seasoned and matured in vats with spices and wine. Ideal for slicing thinly and seasoning with oil and lemon.

### CAFFE' - BIBITE - SPUMANTE - LIQUORI

Birra	4,00
Bicchieri Vino Della Casa	4,00
Bibite	4,00
Prosecco Bicchieri	5,00
Prosecco Bottiglia	20,00
Liquori	5,00
Caffè	2,00
Cappuccino - Infusi	3,00
Long-Drink	6,00

APERITIVI CON ASSAGGI CROSTINI E FORMAGGI	8,00
Aperitifs with variety of dressings on roasted slices	
Aperitifs mit verschieden belegte, kleine roestbrote	



I Sette Borghi

Via G. Marconi, 43 - 51010 Massa e Cozzile (PT)  
Tel. 0572 30642 • Fax 0572 38996 • Cel. 335 619268  
www.isetteborghi.it • info@isetteborghi.it