

---

**Menù**  
**Autunno 2020**  
**Tenuta Borgo Santa Cecilia**

---

---

**Chef**  
**Alessio Pierini**

---

---

**In sala**  
**Giuseppe Onorato**

---



## **Antipasti**

Uovo  
tartufo, spinaci al the, cagliata fresca e nocciole  
(ULF)  
10

Tonno di coniglio  
mais, polline, tsukemono  
(SL)  
12

Umbria:  
fegato, fichi, mela selvatica e castagne  
(LF)  
12

Bosco in autunno:  
caprino, lumache, muschio e riso soffiato  
(L)  
10

Pane, cavolfiore, mandorle e porcini  
(GF)  
10

Salumi auto prodotti  
di maiale, cinghiale e capriolo  
14

## **Primi**

Riso  
lepre in dolceforte, pinoli e corteccia di quercia  
(L)  
14  
(minimo 2 persone)

Tortello di cacio ricotta di capra,  
lemongrass, sugo d'arrosto e cavolo cappuccio  
(GLSU)  
14

Spaghetto, bottarga di cuore di capriolo, elicrisio  
(GL)  
12

Tagliatelle, porro bruciato, buccia di pecorino e zafferano  
(GL)  
12

Gnocchi, aglio nero fermentato, funghi e foglie  
(GL)  
12

## **Secondi**

Quaglia, batata, gianduja e tartufo  
(L)  
18

Capriolo,  
fondo affumicato e erbe di campo  
(SL)  
18

Cinghiale sotto la cenere,  
prugnolo selvatico e favino  
(S)  
18

Piccione,  
topinambur, ginepro fermentato e spinaci  
(L)  
20

Sottoterra:  
radici, tuberi, malto e yogurt  
(L)  
16

## **Dolci**

Quasi un Vin Brulè  
(GUF)  
8

Cioccolato, salvia e corniolo selvatico  
(FLU)  
8

Pera, kefir e zafferano  
(LU)  
8

Wild Mont-Blanc  
Castagne, corteccia e crumble di bosco  
(LUF)  
8

**Menù Degustazione**  
**-i menù a degustazione vengono proposti per l'intero tavolo-**

**Quattro portate**

Tonno di coniglio  
mais, polline, tsukemono  
(SL)

Gnocchi, aglio nero fermentato, funghi e foglie  
(GL)

Cinghiale sotto la cenere,  
prugnolo selvatico e favino  
(S)

Wild Mont-Blanc  
Castagne, corteccia e crumble di bosco  
(LUF)

40€

---

**Cinque portate**

Tonno di coniglio  
mais, polline, tsukemono  
(SL)

Bosco in autunno:  
caprino, lumache, muschio e riso soffiato  
(L)

Tagliatelle, porro bruciato, buccia di pecorino e zafferano  
(GL)  
12

Capriolo,  
fondo affumicato e erbe di campo  
(SL)  
18

Pera, kefir e zafferano  
(LU)  
8

50€

---

## **Sei portate**

Tonno di coniglio  
mais, polline, tsukemono  
(SL)

Bosco in autunno:  
caprino, lumache, muschio e riso soffiato  
(L)

Spaghetto, bottarga di cuore di capriolo, elicrisio  
(GL)  
12

Umbria:  
fegato, fichi, mela selvatica e castagne  
(LF)

Quaglia, batata, gianduja e tartufo  
(L)

Quasi un Vin Brulè  
(GUF)

60€

---

## **Menù degustazione Tartufo Bianco di Gubbio**

Uovo  
tartufo bianco, spinaci al the, cagliata fresca e nocciole  
(ULF)

Gnocchi, tartufo bianco, aglio nero fermentato, funghi e foglie  
(GL)

Quaglia, batata, gianduja e tartufo bianco  
(L)

Wild Mont-Blanc  
Castagne, corteccia e crumble di bosco  
(LUF)

80€

---

Acqua 3€

Allergeni:

G(glutine) L(lattosio) U(uova)  
F(frutta a guscio) S(sedano)

Sito

[www.borgosantacecilia.com](http://www.borgosantacecilia.com)

Instagram

[borgosantacecilia.italy](https://www.instagram.com/borgosantacecilia.italy)

Pagina Facebook

Tenuta Borgo Santa Cecilia - Gubbio