

---

Menù  
2021  
Tenuta Borgo Santa Cecilia

---

---

Chef  
Alessio Pierini

---

---

In sala  
Giuseppe Onorato

---



### **Antipasti**

#### **Uovo**

tartufo, spinaci al the, cagliata affumicata e nocciole

(ULF)

12

#### **Tonno di coniglio**

mais, polline, tsukemono

(SL)

14

#### **Bosco umbro:**

caprino al fieno, lumache, muschio e riso soffiato

(L)

12

Pane, cavolfiore, mandorle e porcini

(GF)

12

Maiale, cinghiale e capriolo

parte dei nostri salumi

12

## **Primi**

Riso

lepre in dolceforte, pinoli e corteccia di quercia

(L)

16

(minimo 2 persone)

Tortello di cacio ricotta di capra,  
lemongrass, sugo d'arrosto e cavolo nero

(GLSU)

16

Spaghetto, "bottarga" di cuore di capriolo, elicrisio

(GL)

14

Tagliatella, porro bruciato, buccia di pecorino e zafferano

(GL)

14

Gnocchi di patate, aglio nero fermentato, funghi e foglie

(GL)

14

## **Secondi**

Agnello, fagiolini, crema di mandorle tostate

(SL)

22

Quaglia, batata, gianduja e tartufo

(L)

20

Capriolo,  
il suo fondo affumicato e insalate amare

(SL)

22

Piccione,  
al ginepro fermentato, topinambur, erbe e fiori

(L)

22

Sottoterra:  
radici, tuberi, malto e yogurt

(L)

18

## **Dolci**

Dal polline al miele

(ULG)

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-**

**Degustazione di salumi**

Oltre 10 salumi dal maiale, al capriolo, dalla pecora, al cinghiale, verdure fermentate e la tagliatella, porro bruciato, buccia di pecorino e zafferano

26€

---

**Quattro portate**

Tonno di coniglio  
mais, polline, tsukemono  
(SL)

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

Agnello, fagiolini, crema di mandorle tostate  
(L)

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

45€

---

## **Cinque portate**

Tonno di coniglio  
mais, polline, tsukemono  
(SL)

Bosco umbro:  
caprino al fieno, lumache, muschio e riso soffiato  
(L)

Tagliatella, porro bruciato, buccia di pecorino e zafferano  
(GL)

Capriolo,  
il suo fondo affumicato e insalate amare  
(SL)

Pera, kefir e zafferano  
(LU)

55€

---

## **Sei portate**

Tonno di coniglio  
mais, polline, tsukemono  
(SL)

Bosco umbro:  
caprino al fieno, lumache, muschio e riso soffiato  
(L)

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

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

Piccione,  
al ginepro fermentato, topinambur, erbe e fiori  
(L)

Dal polline al miele  
(GUF)

68€

---



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

