
**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

Instagram

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

Pagina Facebook

Tenuta Borgo Santa Cecilia - Gubbio