

*Lo Chef Alessio Pierini propone due percorsi degustazione
improntati sul territorio e sulla sostenibilità,
traendo dal bosco ingredienti e ispirazione.*

5 portate

Tonno di coniglio
mais, polline, tsukemono

Lardo, dashi di bosco, fegato e ghiande tostate

Riso
lepre in dolceforte, pinoli e corteccia di quercia

Capriolo ed erbe amare

Limone grigliato, crema di fiori di sambuco, Tè matcha



6 portate

Tonno di coniglio
mais, polline, tsukemono

La mia panzanella alla brace

Spaghetto, “bottarga” di cuore di capriolo, elicriso

Lardo, dashi di bosco, fegato e ghiande tostate

Piccione
al ginepro fermentato, topinambur, erbe e germogli

Dal polline al miele

Antipasti

Uovo

tartufo, spinaci al Tè nero, cagliata affumicata e nocciole

LUF

12

Tonno di coniglio

mais, polline, tsukemono

LS

14

La mia panzanella alla brace

GLU

14

Lardo, dashi di bosco, fegato e ghiande tostate

LS

12

Cardoncelli, capriolo stagionato, sedano rapa e aglio nero fermentato

L

12

Selezione di Onorato Salumi:

maiale, cinghiale, capriolo e pecora

16

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

Primi

Riso

lepre in dolceforte, pinoli e corteccia di quercia

L

16

minimo 2 persone

Tortello di cacio ricotta di capra

erba cedrina, sugo d'arrosto e lattuga fermentata

GLSU

16

Spaghetto, "bottarga" di cuore di capriolo, elicriso

GL

14

Tagliatella, porro bruciato, buccia di pecorino e zafferano

GL

14

Gnocchi di patate, zuppa di mandorle al fieno e limone

GLF

14

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

Secondi

Agnello, fagiolini e crema di mandorle

LS

22

Maiale, bietolina, albicocche e kombucha

LS

22

Capriolo ed erbe amare

LS

22

Piccione

al ginepro fermentato, topinambur, erbe e germogli

L

22

Melanzana, favino, funghi e aglio selvatico

L

20

Dolci

Dal polline al miele

LU

8

Cioccolato, salvia e corniolo selvatico

LU

8

Limone grigliato, crema di fiori di sambuco, Tè matcha

LUF

8

Dolce Umbria

crème brûlée al favino, mandorle, vin santo

LUF

8

Acqua Naturale Panna

750 ml

3

Acqua Frizzante San Pellegrino

750 ml

3



Gli oggetti in legno usati nel nostro ristorante
sono pezzi unici e artigianali, creati
da Daniele
della Falegnameria Fabula di Umbertide.

Alcune ceramiche in grès sono fatte a mano
da Ceramiche Bucci di Pesaro.



www.borgosantacecilia.com



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



Tenuta Borgo Santa Cecilia - Gubbio