



Tenuta  
BORGH SANTA CECILIA  
RESTAURANT & BOUTIQUE ROOM



## Benvenuti in Tenuta!

Siamo a 700 metri di altezza in zona montana.  
Definita "svantaggiata" per il clima estremo, i terreni scoscesi  
e nessuna urbanizzazione.

Qui, abbiamo ridato vita a Piemontino.

Un borgo agricolo dell'ottocento vittima  
dello spopolamento delle campagne.

Prepariamo cibo nel rispetto del territorio,  
delle stagioni e del Creato.

Per offrire gusto, verità e qualche emozione.

## Menu Degustazione

La scelta del menù degustazione si intende valida per tutto il tavolo.  
Per tavoli superiori a quattro Ospiti, si consiglia il menù degustazione.

### "A modo tuo"

Componete il vostro percorso scegliendo dalla carta  
quattro portate

60

Abbinamento al calice (3 calici)

35

### "Approccio"

Componete il vostro percorso scegliendo dalla carta  
antipasto, primo o secondo, dolce e un calice di vino incluso

45



# Menu à la carte

## ENTRATE

Terrina di verdure primaverili, yogurt e the 16 <sup>[7]</sup>



Cardoncello, fave e cipresso 16 <sup>[7,8]</sup>



Ceviche di cinghiale, bergamotto e fiori di sambuco 18 <sup>[9]</sup>

| Carne proveniente da caccia di selezione in Tenuta |

Selezione 'Onorato Salumi' da maiale e cinghiale 18

## PRIMI

Tortelli di cacciagione in acqua di ginepro 18 <sup>[1,3,6]</sup>

Ramen dell'Appennino Umbro 20 <sup>[1,3,9]</sup>



Spaghetto aglio dolce, pepe e burro di bosco 18 <sup>[1,7]</sup>



## SECONDI

Bistecca di cinghiale, salsa senape e cetriolo, bieta arcobaleno 26 <sup>[7,9,10,12]</sup>

| Carne proveniente da caccia di selezione in Tenuta |

Capriolo e rabarbaro 28 <sup>[7,9,12]</sup>

| Carne proveniente da caccia di selezione in Tenuta |

Agnello arrosto, yogurt e spezie tandoori 26 <sup>[7,9,12]</sup>

| Carne allevata in Tenuta a circuito chiuso |

## DOLCI

Carota, mandorla e fava tonka 12 <sup>[3,7,8]</sup>

Arancia e cioccolato fondente 12 <sup>[3,7,8]</sup>

Crema Malaga 10 <sup>[3,7,8,12]</sup>

Pane e coperto 4

Acqua Panna | Acqua San Pellegrino | Acqua di Nepi 3

À la carte sono obbligatorie minimo 2 portate principali a persona, escluso il dolce

Piatto vegetariano e/o modificabile

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALL. II AL REG. 1169/2011 CE): 1 CEREALI contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati; 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; 3 UOVA e prodotti a base di uova; 4 PESCE e prodotti a base di pesce; 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; 6 SOIA e prodotti a base di soia; 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8 FRUTTA A GUSCIO vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti; 9 SEDANO e prodotti a base di sedano; 10 SENAPE e prodotti a base di senape; 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo e derivati; 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiore a 10mg/KG o 10mg/L in termine di anidride solforosa totale; 13 LUPINI e prodotti a base di lupini; 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. Per maggiori informazioni su ogni singola pietanza, chiedere al personale in servizio di sala. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in loco tramite abbattimento rapido della temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. 852/04 CE.