

B CASA
BORGIA

FERMENTO

La filosofia del "fermento" non è solo una tecnica di conservazione, ma un approccio alla trasformazione che unisce la saggezza ancestrale all'innovazione culinaria contemporanea.

Essa rappresenta la capacità di trasformare un alimento in un altro attraverso l'azione di microrganismi.

La fermentazione insegna il rispetto per i tempi lunghi e naturali, contrapponendosi alla frenesia moderna. È vista come un'opportunità per ripensare il rapporto con il cibo, con gli altri e con il futuro.

The "ferment" philosophy is not just a preservation technique, but an approach to transformation that combines ancestral wisdom with contemporary culinary innovation. It represents the ability to transform one food into another through the action of microorganisms.

Fermentation teaches respect for long, natural times, counteracting the frenzy of modern life. It's seen as an opportunity to rethink our relationship with food, with others, and with the future.

Menu Casa Borgia



Viaggio nei sapori *Journey into flavors*

Menu degustazione 3 portate	50 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	25 euro

*3 courses tasting menu
Wine pairing (optional)*

Menu degustazione tartufo 4 portate	65 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	30 euro

*Truffle tasting menu 4 courses
Wine pairing (optional)*

Menu degustazione 5 portate	80 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	40 euro

*5 courses tasting menu
Wine pairing (optional)*

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menu
For the tasting menu is required the participation of all the guest at the same menu

Per prenotazioni maggiori a 6 persone sarà servito un menu concordato
For bookings of more than 6 people will be served an agreed menu

Scusate se qualche volta potremmo dirVi di no, ma è solo per mancanza del prodotto genuino
Sorry if sometimes we might say no, but it's only for lack of the genuine product

В

ANTIPASTI
Starters



Ricciola, tè verde siciliano, zucchine, cannella 18 euro
Amberjack, Sicilian green tea, zucchini, cinnamon

Orata, porro, lamponi, menta, maio aromatica 16 euro
Gilt-head, raspberry, mint, aromatic mayo

Pollo, pomodoro, cipolla borettana, fichi, liquirizia 16 euro
Chicken, tomato, borettana onion, figs, licorice

Melanzana, panna aromatizzata, carbone vegetale, alga nori 15 euro
Aubergines, flavoread sour cream, vegetable charcoal, nori seaweed

Coperto – *Service included*

3,5 euro

В

PRIMI
First courses



Spaghetto, aglio nero, gamberi, stracciatella, peperoncino 20 euro
Spaghetto, black garlic, prawns, stracciatella, chili pepper

Gnocco, patata dolce, burro, salvia rossa, rosmarino, katsuobushi 18 euro
Home made sweet potato dumpling, butter, red sage, rosemary, katsuobushi

Mezza manica, uova, guanciale, pecorino, tartufo 18 euro
Means paccheri, eggs, bacon, pecorino cheese, truffle

Raviolo, ricotta, fondo di pollo, timo 18 euro
Home made ravioli, ricotta, chicken gravy, thyme

В

SECONDI
Second courses



Sgombro, lardo, carosello barrattiere 18 euro
Mackerel, bacon, barattiere cucumber

Sogliola, verdure, lemongrass 18 euro
Sole, vegetables, lemongrass

Agnello, carosella, pastinaca, caprino, carruba 20 euro
Lamb, fennel flowers, parsnip, caprino cheese, carob

Filetto di vitello, peperoni, olive, mandorle 22 euro
Veal, pepper, olives, almonds

В

DOLCI
Desserts



Mostacciolo, cioccolato, amaretto, mirtillo 10 euro
Mostacciolo, chocolat, amaretto, blueberry

Crostata, vaniglia, fichi, mandorle 10 euro
Tart, vanilla, figs, almonds

Ricotta, cioccolato, rum 10 euro
Ricotta, chocolate, rum

Parfait, kefir, corbezzolo, tartufo 10 euro
Parfait, kefir, strawberry tree, truffle

Si avvisa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

We advise our customers that information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on dut

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.

Si avvisa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 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
- 8 Frutta a guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagium di pecan del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 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 sesamo
- 12 Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni Superiori a 10mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel manuale di Autocontrollo ai sensi dei Reg. CE 852/2004 E 853/2004.

La invitiamo quindi a rivolgersi ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, etichette originali delle materie prime.

Information to customers concerning the presence in the food of ingredients or technological adjuvants considered allergens or their derivatives.

We inform our customers that information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances. They are available by contacting the staff on duty.

- 1 Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 Crustaceans and shellfish products
- 3 Eggs and egg products
- 4 Fish and fish products
- 5 Peanuts and peanut products
- 6 Soy and soy products
- 7 Milk and milk-based products
- 8 Nuts and their derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts from Brazil pecans, pistachios, macadamia nuts)
- 9 Celery and celery products
- 10 Mustard and mustard-based products
- 11 Sesame seeds and sesame products
- 12 Sulfur anhydrite and sulphites in concentrations above 10mg/kg
- 13 Lupins and lupine-based products
- 14 Shellfish and shellfish products

Dear customers, we would like to inform you that some products can be frozen at source or frozen on site (by rapid abatement of temperature) in compliance with the procedures established in the Self-control manual pursuant to EC Reg. 852/2004 and 853/2004.

We therefore invite you to contact the room managers to get all the information about the product you want.

One of our staff in charge is at your disposal to provide any additional support or information, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials.



Certificati AIC (Associazione Italiana Celiachia)
AIC Certified (Italian Celiac Association)

