B





Menu Casa Borgia

Menu degustazione 3 portate Abbinamento vino	45 euro 15 euro
Menu degustazione tartufo 4 portate Abbinamento vino	60 euro 20 euro
Menu degustazione 5 portate Abbinamento vino	75 euro 25 euro



Per i menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutti i commensali allo stesso menu

Per prenotazioni maggiori a 6 persone sarà servito un menù concordato.



ANTIPASTI



Tartare di manzo, tuorlo marinato, tartufo, salsa al caprino, gazpacho	18	euro
Frittura in mezzo al mare	16	euro
Stracchinato, polenta fritta, tartufo, porro, erba cipollina 🕖	14	eurc
Calamaretti al burro, mandorle di mare, maionesi	18	euro





PRIMI



Tripoline, rape, pane al pomodoro secco, alici demi sel	14 euro
Tubettone quadrato, patate, acqua di provola affumicata, bocconcini di baccala, alga nori	16 euro
Tortelli all'uovo e zafferano, ragù di coniglio e cardoncelli, crema di stracciatella, olio al prezzemolo, fondo	20 euro
Ramen, tagliolino, uovo marinato alla soia, radici, tartufo cardoncelli, cappello del prete	18 euro





SECONDI



Quaglia fritta, bietola, pastinaca alla mela verde, salsa bernese, bao	16 euro
Wellington di pescatrice, juice di totani	20 euro
Gulasch di ricciola	18 euro
	4.5
Pizza al padellino (zucca, taleggio, anatra, tartufo, pere)	15 euro





FORMAGGI

Selezione di formaggi 20 euro

DOLCI



Kefir al lemongrass, sablé al pepe di Sichuan, mango	9 euro
Gelato alle olive celline, spugna al basilico, salsa funny white chocolate, croccante all'anice stellato e agrumi	10 euro
Mochi e tè verde siciliano	10 euro
	4.0
Tarte, crema di ricotta, tartufo, gel di miele	12 euro



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