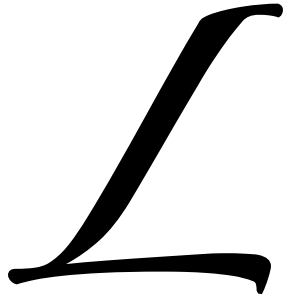


B CASA
BORGIA



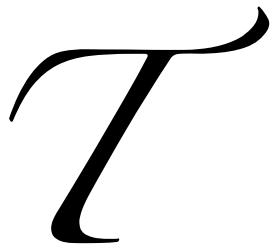
'elogio dell'attesa

Quando la **tramontana** inizia a soffiare forte tra gli ulivi e a levigare la nostra pietra, l'inverno in Salento si fa silenzio e respiro. È un tempo intimo, in cui la terra sembra fermarsi per custodire la vita e noi, dentro le nostre mura, cerchiamo il calore e il senso dell'incontro.

In questo menu abbiamo voluto celebrare la bellezza della **pazienza**, l'arte di saper aspettare. Ci siamo affidati alle **lunghe cotture**, dove il fuoco lento accarezza gli ingredienti e ne estrae l'anima più profonda e accogliente. Accanto al calore della fiamma vive la filosofia del "**fermento**": per noi non una semplice tecnica di conservazione, ma un dialogo segreto con il tempo. Attraverso l'azione invisibile e ancestrale dei microrganismi, la materia si trasforma, evolve e si eleva, opponendosi con dolcezza alla frenesia del mondo moderno.

Ogni piatto che assaggerete è un atto di rispetto. Nasce dalle mani dei nostri agricoltori, pastori e pescatori, custodi di una terra che amiamo e che portiamo in tavola nella sua purezza. La fermentazione ci insegna che il futuro ha bisogno di memoria: vi invitiamo a sedervi, a dimenticare l'orologio e a condividere con noi questo viaggio fatto di tempo, cura e metamorfosi.

Benvenuti a CASA BORGIA!



he praise of waiting

When the north wind begins to blow fiercely through the olive trees and smooth our stone, winter in Salento becomes a time of silence and breath. It is an intimate season, when the earth seems to pause to cradle life, and we,

within our walls, seek warmth and the meaning of connection. We have embraced slow-cooking methods, where a gentle flame caresses the ingredients, drawing out their deepest, most comforting essence. Alongside the warmth of the fire lies the philosophy of fermentation, not merely a preservation technique for us, but a secret dialogue with time itself. Through the invisible, ancient work of microorganisms, ingredients transform, evolve, and rise to a new level, gently countering the frenetic pace of the modern world.

Every dish you taste is an act of respect. Each one is born from the hands of our farmers, shepherds, and fishermen, guardians of a land we love and bring to your table in its purest form. Fermentation teaches us that the future relies on memory; we invite you to sit back, forget the clock, and join us on this journey of time, care, and transformation.

Welcome to CASA BORGIA!

Menu Casa Borgia



Viaggio nei sapori *Journey into flavors*

Menu degustazione 3 portate	50 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	30 euro
<i>3 courses tasting menu</i>	
<i>Wine pairing (optional)</i>	

Menu degustazione tartufo 4 portate	70 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	40 euro
<i>Truffle tasting menu 4 courses</i>	
<i>Wine pairing (optional)</i>	

Menu degustazione 5 portate	80 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	50 euro
<i>5 courses tasting menu</i>	
<i>Wine pairing (optional)</i>	

Per I 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 I the same menu

Per prenotazioni maggiori a 6 persone sarà servito un menu concordato
For bookings of more than 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



ANTIPASTI
Starters



Triglia, ceci neri, primitivo di Manduria, rapa 18 euro
Red mullet, black chick-peas, Primitivo wine, turnips

Cervo, mayo balsamica, mirtilli, nocciole, funghi finferli 18 euro
Venison, balsamic mayo, blueberries, hazelnuts, chanterelle mushrooms

Uovo, patata, tartufo, cavolo cappuccio, parmigiano reggiano 20 euro
Egg, potato, black truffle, purple cabbage, Parmigiano Reggiano

Zucca, zenzero, mandarino, shojin dashi, olio al levistico 18 euro
Pumpkin, ginger, mandarin, kombu seaweed, shiitake mushrooms, lovage oil

Coperto – *Service included* 3,5 euro



PRIMI
First courses



Spaghettone, rapa, acciuga, capperi, peperoncino, liquirizia <i>Spaghetti with turnip, anchovy, capers, chili pepper, licorice.</i>	18 euro
--	---------

Ravioli con lepre, fava di cacao, arancia amara, timo serpillio <i>Hare ravioli, cocoa bean, bitter orange, wild thyme.</i>	22 euro
--	---------

Mezza manica, uova, guanciale, pecorino, tartufo <i>Means paccheri, eggs, bacon, pecorino cheese, truffle</i>	20 euro
--	---------

Riso, porcini, burro acido, tè nero <i>*minimo per 2 persone</i> <i>Rice, porcini mushrooms, acidulated butter, black tea *minimo per 2 persone</i>	23 euro
--	---------



SECONDI
Second courses



Ombrina, finocchi, anice stellato, cime di rapa, peperoncino <i>Croaker, fennel, star anise, turnip, chili pepper</i>	20 euro
--	---------

Capriolo, castagne, scalogni, lamponi, ginepro, carruba <i>Roe deer, chestnuts, shallots, raspberries, juniper, carob</i>	20 euro
--	---------

Vitello, mirto selvatico, rafano, zafferano, funghi finferli <i>Veal, wild myrtle, horseradish, saffron, chanterelle mushrooms</i>	20 euro
---	---------

Fungo portobello, fagioli, radici, zenzero, sciroppo d'acero, cavolo riccio <i>Portobello mushroom, beans, root vegetables, ginger, maple syrup, kale</i>	18 euro
--	---------



DOLCI

Desserts



Pera, cardamomo, cioccolato bianco, yuzu	10 euro
<i>Pear, cardamom, white chocolate, yuzu</i>	

Zucca, caramello, mandorle, single malt	10 euro
<i>Pumpkin, caramel, almonds, single malt</i>	

Cioccolato, cachi, sale	10 euro
<i>Chocolate, persimmon, salt</i>	

Fieno, capra, castagna	10 euro
<i>Hay, goat, chestnut</i>	

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)

