

B CASA
BORGIA

Antichità, tradizione, arte ed evoluzione
Antiquity, tradition, art and evolution

La Puglia nel piatto
Puglia on your plate

Un itinerario gastronomico da raccontare
A gastonomic itinerary to tell



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



ANTIPASTI
Starters



Baccalà, caprino, carbone vegetale <i>Salted cod, caprino, charcoal</i>	18 euro
--	---------

Maiale, teriyaki, fave, cicorie <i>Pork, teriyaki, broad beans, chicory</i>	16 euro
--	---------

Zucca, ricotta, salsiccia di Norcia <i>Pumpkin, ricotta, Norcia sausage</i>	16 euro
--	---------

Cannellini, finocchio, barbabietola, uvetta, pane guttiau <i>Canellini beans, fennel, beetroot, raisins, guttiau bread</i>	15 euro
---	---------

Coperto – *Service included*

3 euro



PRIMI
First courses



Tagliolino, burro, fieno, ricci <i>Tagliolino, butter, hay, sea urchins</i>	20 euro
--	---------

Tubettino, scorfano, stracciatella <i>Short pasta tubes, redfish, stracciatella cheese</i>	18 euro
---	---------

Mezza manica, uova, guanciale, pecorino, tartufo <i>Means paccheri, eggs, bacon, pecorino cheese, truffle</i>	18 euro
--	---------

Sagne, pomodori d'inverno, castelmagno <i>Home made pasta, winter tomatoes, castelmagno cheese</i>	18 euro
---	---------



SECONDI
Second courses



Calamaro, verdure, scamorza <i>Squid, vegetables, scamorza cheese</i>	18 euro
--	---------

Branzino, pomodoro, tapioca, aglio dolce <i>Bass, tomato, tapioca, sweet garlic</i>	18 euro
--	---------

Anatra, taleggio, funghi <i>Duck, taleggio cheese, mushrooms</i>	20 euro
---	---------

Vitello, fondo, tartufo <i>Veal cheek, meat gravy, truffle</i>	22 euro
---	---------



DOLCI
Desserts



Gelato fritto <i>Fried ice cream</i>	10 euro
---	---------

Crema catalana al pandoro <i>Pandoro catalana cream</i>	10 euro
--	---------

Torta sacher <i>Sacher cake</i>	10 euro
------------------------------------	---------

Tortino, cocco, lime <i>Cake, coconut, lime</i>	10 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

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)

