



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

La Puglia nel piatto
Puglia on your plate.

Un itinerario gastronomico da raccontare
A gastronomic 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
<i>3 courses tasting menu</i>	
<i>Wine pairing (optional)</i>	

Menu degustazione tartufo 4 portate	65 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	30 euro
<i>Truffle tasting menu 4 courses</i>	
<i>Wine pairing (optional)</i>	

Menu degustazione 5 portate	80 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	40 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 guests in the same menu

Per prenotazioni maggiori a 6 persone sarà servito un menù 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



Stuzzicare l'appetito

Whet your appetite



Seppia, pesca, negramaro, teryaki

16 euro

Cuttlefish, peach, negramaro wine, teryaki

Tonno, lime, alga spirulina, lampascioni

18 euro

Tuna, lime, spirulina algae, wild onions

Polpo, brudinu, pane

16 euro

Octopus, peperonata, bread

Vitello, misticanza, zenzero, mela, gorgonzola

15 euro

Veal, spring mix, gingerbread, apple, gorgonzola

Coperto - *Service included*

3 euro

PRIMI

First courses



Orgoglio della cucina italiana

Pride of Italian cuisine



Fettucce, orata, datterino, crumble alla poverella, basilico	16 euro
<i>Fettucce, gilt-head, plum tomato, crushed bread, basil</i>	

Mafalde corte, puttanesca di tonno	20 euro
<i>Short Mafalde, tuna fish puttanesca</i>	

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

Spaghettone, primitivo, pecorino, cavallo	15 euro
<i>Spaghettone, primitivo wine, pecorino cheese, horse</i>	

SECONDI

Second courses



Tradizione tramandata di generazione in generazione
Tradition handed down from generation to generation



Ombrina, yogurt, carosello <i>Croaker, yogurt, carousel cucumber</i>	20 euro
---	---------

Pescatrice, pane rosso, porri, patate <i>Monkfish, red bread, leek, potatoes</i>	18 euro
---	---------

Maialino, fondo, spinaci <i>Pork, meatgravy, spinach</i>	18 euro
---	---------

Melanzana, patata, caciocavallo podolico  <i>Aubergine, potato, caciocavallo podolico cheese,</i>	16 euro
---	---------



Gelato, mango, basilico, cioccolato bianco <i>Ice cream, mango, basil, white chocolate</i>	10 euro
---	---------

Panna cotta, mandorla, caffè <i>Panna cotta, almond, coffee</i>	10 euro
--	---------

Tartelletta, ganache bianca, caramello, nocciole <i>Shortbread tarteletta, white ganache, caramel, hazelnuts</i>	10 euro
---	---------

Brioche, granita fichi d'india, panna montata <i>Brioche, pricklypear, whippedcream</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 duty

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 in 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 acagiù 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 customer, 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, including by showing suitable documentation, such as specific operating instructions, recipe books, original labels of the raw materials.



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

