L'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!

Menu Casa Borgia

Viaggio nei sapori

Menu degustazione 3 portate

Menu degustazione tartufo 4 portate

Menu degustazione 5 portate

Antipasti

Triglia, ceci neri, primitivo di Manduria, rapa

Cervo, mayo bals, mirtilli, nocciole, funghi finferli

Uovo, patata, tartufo, cavolo cappuccio, parmigiano

Zucca, zenzero, mandarino, shojin dashi, olio al levistico

Primi

Spaghettone, rapa, acciuga, capperi, peperoncino, liquirizia

Ravioli con lepre, fava di cacao, arancia amara, timo serpillo

Mezza manica, uova, guanciale, pecorino, tartufo

Riso, porcini, burro acido, tè nero

Secondi

Ombrina, finocchi, anice stellato, rapa, peperoncino

Capriolo, castagne, scalogni, lamponi, ginepro, carruba

Vitello, mirto, rafano, zafferano, funghi finferli

Fungo portobello, fagioli, radici, sciroppo d' acero, cavolo

Dolci

Pera, cardamomo, cioccolato bianco, yuzu

Zucca, caramello, mandorle, single malt

Cioccolato, cachi, sale

Fieno, capra, castagna