

B CASA
BORGIA

Menu Casa Borgia

Menu degustazione 3 portate	50 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	20 euro

3 courses tasting menu
Wine pairing (optional)

Menu degustazione tartufo 4 portate	65 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	25 euro

Truffle tasting menu 4 courses
Wine pairing (optional)

Menu degustazione 5 portate	80 euro
Abbinamento vino (<i>facoltativo</i>)	30 euro

5 courses tasting menu
Wine pairing (optional)

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.

For the tasting menu is required the participation of all the guests in the same menu

For bookings of more than 6 people will be served an agreed menu

ANTIPASTI

Starters



Verza, riso, manzo, suino, panna acida, brodo umami 15 euro
Cabbage, rice, beef, pork, sour cream, umami broth

Triglia, peperoni gialli, tofu, cavolo romano, olive 18 euro
Red mullet, yellow peppers, tofu, Roman cabbage, olives

Trippa, patate, pomodoro, pane carasau, pecorino 16 euro
Tripe, potatoes, tomato, carasau bread, pecorino cheese

Uovo, funghi, parmigiano  15 euro
Egg, mushrooms, parmigiano cheese

Coperto - *Service included*

3 euro

PRIMI

First courses



Pad thai, astice, fumo di fieno, thè verde siciliano salato 28 euro
Pad Thai, lobster, hay smoke, salted green Sicilian tea

Spaghettone, nero di seppia, Angus 20 euro
scamorza affumicata, cucunci, limone
Spaghettone, squidink, Angus, smoked scamorza cheese, caperberries, lemon

Mezza manica, uova, guanciale, pecorino, tartufo 18 euro
Means paccheri, eggs, bacon, pecorino cheese, truffle

Pennone Benedetto Cavalieri alla San Giovanella 18 euro
bottarga di muggine, crumble di puccia, basilico
San Giovanella "Benedetto Cavalieri" short pasta, mullet roe, puccia crumble, basil

SECONDI

Second courses



Baccalà, pomodori d'inverno, sponsali, cardoncelli, caprino 17 euro
Salted cod, winter tomatoes, sponsali, cardoncelli mushrooms, caprino cheese

Guancia, Barolo, patata, tartufo, bietole 18 euro
Veal cheek, Barolo wine, potato, truffle, beets

Cervo, carruba, fondo, tapioca, baby carote 28 euro
Venison, carob, meat base, tapioca, baby carrots

Ricciola, cavolfiore, nocciole, tartufo 18 euro
Yellowtail, cauliflower, hazelnuts, truffle

FORMAGGI

Cheese

Selezione di formaggi 20 euro
Selection of cheese

DOLCI

Desserts



Kefir lemongrass e cocco, sablé al pepe di Sichuan, mango 10 euro
Kefir lemongrass and coconut, Sichuan pepper sablé, mango

Red cassata 10 euro
Red cassata

Parfait di mandorle, cupeta di amaretto, mostacciolo 10 euro
Parfait of almonds, cupeta of amaretto, mostacciolo

Millefoglie, patata dolce, meringa, tartufo, arachidi 10 euro
caramello, sciroppo d'acero
Millefeuille, sweet potato, meringue, truffle, peanuts, caramel, maplesyrup

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