

Tenuta
BORGHIO SANTA CECILIA
RESTAURANT & BOUTIQUE ROOM



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presìdi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza




Antipasti | Starters

Uova dell'aia tartufo nero di Gubbio crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Eggs Gubbio' black truffle Parmigiano Reggiano' 24-month-aged cream

12

Flan di Fagiolina del Trasimeno  asparagi


Fagiolina' flan and asparagus

12

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

10

Mortadella Bologna Classica Artigianquality 

Classic Mortadella Bologna from Artigianquality

9

I Salumi del Borgo | Borgo' cured meats

Tagliere di salumi di nostra produzione artigianale da maiale allevato allo stato brado e selvaggina

Selected cured meats from our pig, grow and bred in the wild, and from furred games; all products are handmade by us

and leave naturally matured in our cellar


12



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. www.fondazione Slow Food.it

Primi | First courses

Il nostro Ragù: Valentino Monograno Felicetti Il Cappelli BIO cinghiale

Sedano Nero di Trevi 

Our Ragù: Valentino wild boar Trevi black' celery


12

Tagliatelle all'uovo Felicetti Matt BIO pomodoro e basilico

Tagliatelle tomatoes and basil

10

Mezze Maniche Monograno Felicetti Il Cappelli BIO

'nduja Roveja di Civita di Cascia  ricotta salata

Mezze Maniche spicy 'nduja Civita Cascia' Roveja salty ricotta

13

Tortello ricco e zucca gialla

Rich tortello and yellow pumpkin

13

I Classici | Classics

Amatriciana

Carbonara

Cacio e pepe

10



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. www.fondazione Slow Food.it

Secondi | Second courses

Capriolo granola di noci carota mayo all'aglio nero

Deer walnut granola carrot matured garlic' mayo

18

Agnello lampone curry

Lamb raspberry' sauce curry

16

Maiale al BBQ scarola

Pig BBQ scarola

15

Dolci | Dessert

C'era una volta una mela...

Once upon a time there's apple...

6

Pannacotta al latte di cocco, fragole crumble di mais

Pannacotta strawberry mais' crumble

6

Vinsanto affumicato dell'Alta Valle del Tevere 2007 

e gelato al cantuccio de "La Gelateria" di Gubbio

Smoked wine from High Tiber Valley 2007 cantuccio' ice-cream by "La Gelateria" in Gubbio

8



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. www.fondazione Slow Food.it

Pane | Bread

Pane bianco a lunga lievitazione

Long-leaving loaf

Focaccia morbida al rosmarino

Rosemary soft focaccia bread

Pane nero alla IPA

IPA' black bread

Impastiamo a mano ogni nostro lievitato, usiamo solo farine di alta qualità del Molino Dallagiovanna di Gragnano Trebbiense, Piacenza.

We knead with hand every our bread, using only high quality flour from Molino Dallagiovanna in Gragnano Trebbiense, Piacenza.

Pane e coperto 2,5 | *Bread and cover-charge 2,5*

Acqua 1 | *Water on tap 1*

Grazie ai produttori dei Presidi Slow Food:

Vinsanto affumicato dell'Alta Valle del Tevere Azienda Agraria **La miniera di Galparino di Filippi Chiara**, Città di Castello (Perugia)

Roveja di Civita di Cascia **Geltrude Moretti**, Cascia (Perugia)

Fagiolina del Trasimeno Azienda Agricola **Madrevite**, Castiglione del Lago (Perugia)

Sedano nero di Trevi **Annibale Bartolomei**, Borgo Trevi (Perugia)

Mortadella Bologna Classica **Artigianquality Famiglia Scapin**, Bologna

Allergeni | Allergy issue

Gentile Ospite,

Se hai delle allergie/intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear Guest,

Our Staff will be happy to help You choose the best dishes related to any specific food allergy or intolerance issue. Our Staff is well trained and we hope that we will find the best way to satisfy our Guests, also meet your specific needs.