



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

Antipasti

STARTERS

VERDURE



Cotte e crude e coulis al pomodoro, melassa di fichi e gelato al basilico ^(7,9,11)
Cooked and raw vegetables, tomato coulis, fig molasses and basil ice cream

35

L'UOVO

Cotto a bassa temperatura con patate nocciola, tagliatelle di seppia e salsa alle alici ^(1,3,4)
Low temperature cooked egg with baby potatoes, cuttlefish tagliatelle and anchovy sauce

32

ASTICE BLU

Patate e provola affumicata ^(1,2,7)
Blue lobster with potatoes and smoked provola

70

FASSONA

Battuta di manzo con ostrica scottata, sedano, vermouth, rafano e zeppole alle alghe ^(1,3,7,9,12,14)
Beef tartare with seared oyster, celery, vermouth, horseradish and seaweed “zeppole”

48

MAZZANCOLLE

Zucchina, aglio nero, zabaione e caviale Royal Traditional ^(1,2,3,7,8)
Prawns with zucchini, black garlic, zabaione and Royal Traditional caviar

50

Primi

FIRST COURSES

PASTA MISTA

Cavolfiore, brodo di cannocchie, ricci di mare e murici ^(1,4,7,9,14)
Mixed Pasta with cauliflower, mantis shrimp broth, sea urchins and murici

48

RISOTTO



Pecorino di Pienza, cicoria, zafferano e polpette di chianina ^(1,7)
Risotto with pecorino from Pienza, chicory,
saffron and Chianina meatballs

40

TORTELLI

**Anatra muta del Valdarno, salsa al fegato grasso,
bietolina e fonduta di mozzarella di bufala affumicata** ^(1,3,7)
Duck tortelli, liver sauce, chard and smoked buffalo mozzarella fondue

42

FREGOLA

lattuga di mare, scampi, seppie e vongole veraci ^(1,2,4,7,14)
Sea lettuce, shrimps, cuttlefish and clams

48

FUSILLI

Ristretto di granchio, finocchio, gamberi rossi di Mazara del Vallo e calamaretti spillo ^(1,2,4,7,14)
Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawns from Mazara del Vallo and baby squid

50

Secondi

MAIN COURSES

ROMBO CHIODATO

Lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma ^(4,7,8)

Turbot with romaine lettuce, almonds and prosciutto di Parma

58

SCORFANO

In zuppa, lumachine di mare, peperoncini verdi e pappa al pomodoro ^(1,4,7,9,14)

Rockfish in its soup, sea snails, green chilli and tomato paste

56

MAIALINO DA LATTE

In porchetta con radicchio rosso al Porto, mela Annurca e senape Dijon ^(7,10,12)

Suckling pig° in porchetta with red radicchio in Port, Annurca apple and Dijon mustard

54

MANZO

Rosticciana, spinaci, cipolla al Moscato e limone ^(7,12)

Beef Rosticciana with spinach, Moscato and lemon onions

56

PICCIONE

“Selezione Ceccatelli”

Petto e coscia, ciliege, arachidi e pan brioche ^(1,3,5,7)

Pigeon, chest and thigh, peanuts, cherries and pan brioche

52

Dessert

ALBICOCCA

Cre moso alla ricotta di bufala, cuore di albicocca e gelato al pistacchio ^(1,3,7,8,12)

Apricot with buffalo ricotta cremoso, apricot heart and pistachio ice cream

23

EMOZIONI DI FRUTTA

**Frutta in "Osmosi", sablè al lime, namelaka di ciliegia,
gelato al mirtillo e salsa di lampone** ^(1,3,7,8)

Fruits in "Osmosi", lime sablè, cherries namelaka,
blueberry ice cream and raspberry sauce

23

CIOCCOLATO E PERA

**Mousse cioccolato fondente, biscotto al cacao profumato al rum e arancio,
sorbetto alla pera e zenzero** ^(1,3,7,8,12)

Dark chocolate mousse, cocoa biscuit scented with rum and orange,
pear and ginger sorbet

23

SAINT HONORE'

Chantilly alla vaniglia, crema e composta al mango e sorbetto esotico ^(1,3,7,8,12)

Vanilla Chantilly, mango compote and exotic fruit sorbet

23

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Con le nostre mostarde e Pan brioche ^(1,7)

A selection of Italian cheeses, homemade mustards, and brioche

35

Vini Dolci

SWEET WINES

AL CALICE | BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2023
10

Vin Pepato delle Crete, De Munari
10

Granello Passito, Ricasoli 2022
10

Gewürztraminer V Tardiva Roen, Tramin 2022
16

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona 2016
16

Moscato Rosa, Franz Haas 2022
16

Vin Santo di Carmignano Riserva, Capezzana 2012
22

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice Fonti e Lecceta, Torre a Cona 2014
27

Porto Ruby, Adriano Ramos Pinto
10

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Moulin Touchais 1996
22

Sauternes 1er Grand Cru Classé 2006 - Château Lafaurie-Peyraguey
25

Sauternes Crème de Tête – Château Gillette 1988
60

Aperto

OPEN

19:00 – 22:00 dal mercoledì alla domenica
per prenotazioni 055 281661, mail: bsj@lungarnocollection.com

Open 7:00 pm – 10:00 pm from Wednesday to Sunday
for reservations 055 281661, mail to: bsj@lungarnocollection.com

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio,
(8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose,
(8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame,
(12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg,
(13) Lupine, (14) Molluscs

* surgelati – frozen | ° abbattuti – blast chilled

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA
All our prices are to be considered in euro and VAT included



WE LOVE SUSTAINABILITY



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere parte del suo prezzo all'Associazione Edela.
By choosing this plate a portion of its price will be donated to the Edela Association.

COPERTO | Cover charge - 6€ pp
Prezzi in euro | Prices in euros