



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

L'Estate

SUMMER

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

MELANZANA

Anguilla affumicata, arancia amara, sedano a salsa all'aglio (4,8,9,10)

Eggplant with smoked eel, bitter orange, celery and garlic sauce

SPAGHETTINO

“Selezione Martelli”

Crema di burrata, ostriche scottate, caviale Siberian Classic e limone (1,4,7,14)

Spaghettono with burrata, seared oysters, Siberian Classic Caviar and lemon

SCORFANO

In zuppa, lumachine di mare, peperoncini verdi e pappa al pomodoro (1,4,5,9,14)

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

PICCIONE

“Selezione Ceccatelli”

Petto e coscia, ciliege, arachidi e pan brioche (1,3,5,7,8)

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

EMOZIONI DI FRUTTA

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

Mixed fruit in “Osmosi”, lime sablé, cherry namelaka,
blueberry ice cream and raspberry sauce

170

Vini in abbinamento (12) Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

Wine Pairing Special Coravin

275

Experience

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

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”

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

ROMBO CHIODATO

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

Turbot with romaine lettuce, almonds and prosciutto di Parma

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

BABÀ FIORENTINO

Bagna all' Alchermes, crema al cioccolato fondente, gelato alla ricotta di bufala (1,3,7,8,12)

Babà soaked in Alchermes syrup, dark chocolate cream, buffalo ricotta ice cream

180

Vini in abbinamento (12) Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

Wine Pairing Special Coravin

275

Vegetariano

VEGETARIAN MENU

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

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

MELANZANA

Arancia amara, sedano a salsa all'aglio ^(8,9,10)

Eggplant, bitter orange, celery and garlic sauce

RISOTTO

Limone, mozzarella e capperi ⁽⁷⁾

Risotto with lemon, mozzarella and capers

TIMBALLO DI ORTAGGI

In crosta di pasta brisè e composta di peperone all' aceto di lamponi ^(1,3,7)

Vegetable timbale in short crust pastry, raspberry vinegar pepper compote

EMOZIONI DI FRUTTA

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

Mixed fruit in "Osmosi", lime sablé, cherry namelaka,
blueberry ice cream and raspberry sauce

135

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

Wine Pairing Special Coravin

275

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 - 5€ pp

Prezzi in euro | Prices in euros