



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

Antipasti

STARTERS

VERDURE



Cotte e crude con coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto al melograno ⁽¹¹⁾

Cooked and raw vegetables, herb coulis, fig molasses with pomegranate sorbet

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

ZUPPA DI FUNGHI

Porcini, finferli e trombette con gnocchi di ricotta di bufala e tartufo nero ^(1,3,7)

Mushroom soup with buffalo ricotta gnocchi and black truffle

52

Primi

FIRST COURSES

PASTA MISTA

Cavolfiore, brodo di cannocchie, ricci di mare e murici ^(1,3,4,7,9,14)
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

RAVIOLI

Porcini, anguilla affumicata e consommé di gallina ^(1,3,4,7)
Ravioli with Porcini mushrooms, smoked eel and chicken consommé

45

CANNELLONI

Genovese di agnello, finferli, parmigiano 24 mesi e tartufo nero ^(1,3,7)
Cannelloni with lamb "genovese", chantarelles mushrooms, parmigiano Reggiano "24 months" and black truffle

48

FUSILLI

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

55

Secondi

MAIN COURSES

ROMBO CHIODATO

Lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma ^(4,7,8)
Turbot with romaine lettuce, almonds and prosciutto di Parma

60

VENTRESCA DI TONNO

Zucca, nocciole, caffè e salsa arancia ^(4,7,8)
Tuna belly, pumpkins, hazelnuts, coffee and orange sauce

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

56

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 con castagne, uva e cipollotti borretani ^(1,3,7,12)
Pigeon, chest and thigh, chestnut, grapes and borretani onions

58

Dessert

TORTINO DI CASTAGNE

Con cuore al cioccolato bianco, noci pecan e gelato al Talisker ^(1,3,7,8,12)
Chestnut cake with white chocolate heart, pecan nuts and Talisker ice cream

25

MELA E LAMPONE

Mousse alla vaniglia, tartare di mela al calvados, biscotto alla cannella e sorbetto al lampone ^(1,3,7,8,12)
Vanilla mousse, apple tartare with calvados, cinnamon biscuit and raspberry sorbet

25

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

25

CIOCCOLATO E PERA

Mousse al cioccolato fondente, biscotto al cacao profumato al rum, sorbetto alla pera e zenzero ^(1,3,7,8,12)
Dark chocolate mousse, rum scented cocoa biscuit, pear and ginger sorbet

25

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Con le nostre mostarde e Pan brioche ^(1,3,7)
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

Amiamo la sostenibilità

WE LOVE SUSTAINABILITY

“Il nostro passato, il nostro presente e qualsiasi frammento rimanga del nostro futuro, dipende assolutamente da ciò che facciamo adesso.”

“Our past, our present and whatever remains of our future, absolutely depend on what we do now.”

Sylvia Earle



Supportare i prodotti locali è un Ottimo modo per ridurre l'impatto ambientale del trasporto.

Supporting locally sourced products is a great way to reduce the environmental impact of transportation



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 proceeds will be donated to the Edela Association.



Le erbe che utilizziamo sono prodotte dal riciclo dei fondi di caffè così da cercare di ottimizzare il più possibile il materiale di scarto.

We use herbs that are produced by recycling coffee grounds to try to optimize the waste material as much as possible

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

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