



BORGO  
SAN  
JACOPO  
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

*Claudio Mengoni*

HEAD SOMMELIER

*Salvatore Biscotti*

L. Inverno

## WINTER

Benvenuto dello Chef

*Welcome by the Chef*

### MINESTRA MARITATA DI MARE

Salsiccia e polpettine di pesce, lumachine di mare,  
verdure invernali e consommé di cannocchie <sup>(1,2,3,5,7,9,14)</sup>

*Sea soup with fish meatballs and sausages, sea snails,  
winter vegetables and mantis shrimp consommé*

### SPAGHETTINI

ceci, scampi e caviale di aringa <sup>(1,2,4,7,9)</sup>

*spaghettini with chickpeas, shrimp and herring caviar*

### TRIGLIA

affumicata con ribollita di mare e ristretto di cacciucco <sup>(1,4,7,9)</sup>

*smoked red mullet with sea "ribollita" and "cacciucco" sauce*

### AGNELLO

stinco brasato, crema di cipolle rosse, carciofi e cecina croccante <sup>(7,9)</sup>

*Braised lamb shank, red onion cream, artichokes and crispy "cecina"*

### MANDARINO E CARAMELLO

Namelaka al mandarino, sablé al lime e gelato al caramello <sup>(1,3,7)</sup>

*Mandarin namelaka, lime sablé and caramel ice cream*

170

Vini in abbinamento <sup>(12)</sup> *Wine Pairing 95*

*Premium Wine Pairing 155*

*Wine Pairing Special Coravin 275*

# Experience



Benvenuto dello Chef

*Welcome by our Chef*

## FASSONA

Battuta di manzo con ostrica scottata, sedano, vermouth,  
rafano e zeppole alle alghe <sup>(1,3,7,9,12,14)</sup>

*Beef tartare with seared oyster, celery, vermouth, horseradish and seaweed "zeppole"*

## FUSILLI

Ristretto di granchio, finocchio, gamberi rossi e calamaretti spillo <sup>(1,2,4,7,14)</sup>

*Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawns and baby squid*

## ROMBO CHIODATO

Lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma <sup>(4,7,8)</sup>

*Turbot with romaine lettuce, almonds and prosciutto di Parma*

## MAIALINO DA LATTE

In porchetta con radicchio rosso al Porto, mela Annurca e senape Dijon <sup>(7,10,12)</sup>

*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 <sup>(1,3,7,8,12)</sup>

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

185

Vini in abbinamento <sup>(12)</sup> *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 con coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto al melograno <sup>(11)</sup>  
*Cooked and raw vegetables, herb coulis, fig molasses with pomegranate sorbet*

### ZUPPA DI FUNGHI

Porcini, finferli e trombette con gnocchi di ricotta di bufala e tartufo nero <sup>(1,3,7)</sup>  
*Mushroom soup with buffalo ricotta gnocchi and black truffle*

### RISOTTO

Limone, mozzarella e capperi <sup>(7)</sup>  
*Risotto with lemon, mozzarella and capers*

### TIMBALLO DI ORTAGGI

In crosta di pasta brisè, aceto di lamponi e composta di peperone <sup>(1,3,7)</sup>  
*Vegetable timbale in short crust pastry, raspberry vinegar and pepper compote*

### MANDARINO E CARAMELLO

Namelaka al mandarino, sablé al lime e gelato al caramello <sup>(1,3,7)</sup>  
*Mandarin namelaka, lime sablé and caramel ice cream*

155

Vini in abbinamento <sup>(12)</sup> *Wine Pairing 95*

*Premium Wine Pairing 155*

*Wine Pairing Special Coravin 275*

# 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