



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

Aspettando la

Primavera

WAITING FOR SPRING

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

MAZZANCOLLA

Carciofi, aglio nero, zabaione e caviale Royal Traditional ^(1,2,3,7,8)

Prawn, artichokes, black garlic, zabaglione, and Royal Traditional caviar

RAVIOLI

Piselli, pappa al pomodoro, scampi e il suo consommé ^(1,2,3,4,7,9)

Ravioli with peas, pappa al pomodoro, raw shrimps and its consommé

TRIGLIA

Agretti, barbabietola e acciughe ^(1,4,7,9)

Red mullet, agretti, beetroot, and anchovies

QUAGLIA

Asparagi, cipollotti, tartufo nero e salsa al foie gras ^(3,7)

Quail, asparagus, spring onions, black truffle with foie gras sauce

FRAGOLA, PISTACCHIO, YOGURT

Sfera alla fragola, cremoso al pistacchio e gelato allo yogurt ^(1,3,7,8)

Strawberry sphere, pistachio cream, and yogurt ice cream

170

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ *Wine Pairing 95*

Vini Premium in abbinamento ⁽¹²⁾ *Premium Wine Pairing 155*

Vini in abbinamento Speciale Coravin ⁽¹²⁾ *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 e calamaretti spillo (1,2,4,7,14)

Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawns 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 e namelaka all'alchermes, crema al cioccolato fondente
e gelato alla vaniglia (1,3,7,8,12)

Babà syrup and namelaka with alchermes syrup, dark chocolate cream, and vanilla ice cream

185

Vini in abbinamento (12) *Wine Pairing 95*

Vini Premium in abbinamento (12) *Premium Wine Pairing 155*

Vini in abbinamento Speciale Coravin (12) *Wine Pairing Special Coravin 275*

Vegetariano

VEGETARIAN

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

VERDURE

Cotte e crude con coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto all'arancia e zenzero ⁽¹¹⁾

Cooked and raw vegetables, herb coulis, fig molasses, with orange and ginger sorbet

RISOTTO

Limone, mozzarella e capperi ⁽⁷⁾

Risotto with lemon, mozzarella and capers

PASTA MISTA

Funghi, ceci, aglio nero e tartufo nero ^(1,7)

Mixed pasta with mushrooms, chickpeas, black garlic, and black truffle

TIMBALLO DI ORTAGGI

In crosta di pasta brisé e composta di peperone ^(1,3,7)

Vegetable timbale in brisé pastry and pepper compote

BABÀ FIORENTINO

Bagna e namelaka all'alchermes, crema al cioccolato fondente e gelato alla vaniglia ^(1,3,7,8,12)

Babà syrup and namelaka with alchermes, dark chocolate cream and vanilla ice cream

155

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ *Wine Pairing 95*

Vini Premium in abbinamento ⁽¹²⁾ *Premium Wine Pairing 155*

Vini in abbinamento Speciale Coravin ⁽¹²⁾ *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 sostenere l'associazione a supporto degli orfani delle vittime di femminicidio.

By choosing the cocktail marked with this logo, you will help support the association assisting the orphans of femicide victims.



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