



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 all'arancio e zenzero ⁽¹¹⁾

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

Primi

FIRST COURSES

RAVIOLI

Piselli, pappa al pomodoro, scampi e il suo consommé ^(1,3,4,7,9,14)

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

50

RISOTTO

Associazione
Edela

Pecorino di Pienza, cicoria, zafferano e polpette di chianina ^(1,7)

*Risotto with pecorino from Pienza, chicory,
saffron and Chianina meatballs*

43

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

CANNELLONI

Genovese di agnello, funghi, Parmigiano 24 mesi e tartufo nero ^(1,3,7)

*Cannelloni with lamb “genovese”, mushrooms,
Parmigiano Reggiano “24 months” and black truffle*

48

Secondi

MAIN COURSES

ROMBO CHIODATO

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

Turbot with romaine lettuce, almonds and Parma ham

60

TRIGLIA

Agretti, barbabietola, pan brioche con burro alle acciughe e salsa al cacciucco ^(1,4,7,9)

*Red mullet, agretti, beetroot, brioche bread with anchovy
butter, and cacciucco sauce*

52

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

ANATRA MUTA

“Selezione Ceccatelli Greve in Chianti”

pastinaca, indivia belga e frutto della passione ⁽⁷⁾

“Ceccatelli selection, Greve in Chianti”

Muscovy duck, parsnip, Belgian endive, and passion fruit

54

Dessert

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

23

CIOCCOLATO E PERA

Mousse al 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

AMORELLINO

Frangipane alle more, gelatina e bolle al vin brulè, crema e gelato di ricotta di pecora ^(1,3,7,8,12)

Blackberry frangipane, vin brulé jelly and bubbles, sheep ricotta cream and ice cream

23

DOLCEZZA AL CAFFÈ

Cremoso e biscotto al caffè, mou alla liquirizia e gelato alle mandorle tostate ^(1,3,7,8)

Coffee cream and biscuit, licorice caramel, and toasted almond ice cream

23

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

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

A selection of Italian cheeses, homemade mustards, and brioche bread

35

Vini Dolci

SWEET WINES

AL CALICE | BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2024
10

Vin Pepato delle Crete, De Munari
10

Granello Passito, Ricasoli 2022
10

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona 2016
16

Moscato Rosa, Castell Salleg 2021
19

Vin Santo di Carmignano Riserva, Capezzana 2011
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 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