



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE



EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

Dessert

FRAGOLA, PISTACCHIO, YOGURT

Sfera alla fragola, cremoso al pistacchio e gelato allo yogurt ^(1,3,7,8)
Strawberry sphere, pistachio cream, and yogurt gelato

25

CIOCCOLATO E PASSIONE

Mousse al cioccolato, brownie alla nocciola
e cuore al frutto della passione ^(1,3,7,8)
Chocolate mousse, hazelnut brownie, and passion fruit heart

25

MERINGATA

Semifreddo alla vaniglia zuppetta ai frutti di bosco
e gelato lamponi e rosa ^(3,7)
Vanilla semifreddo, wild berry soup and raspberry, and rose ice cream

25

Selezione di Formaggi

SELECTION OF ITALIAN CHEESES

Con le nostre mostarde e Pan Brioche
Served with our fruit mustards and brioche bread

CAPRA MISTA SABAUDA
Caprino, ovino stagionatura 45 giorni
Goat and ewe's milk, aged 45 days

TOMA SAN SEBASTIANO
Vaccino stagionatura 8 mesi
Cow's milk, aged 8 months

PECORINO DI SARDEGNA
Ovino stagionatura 16-24 mesi
Ewe's milk, aged 16-24 months

ERBORINATO SAN CARLONE IN CROSTA DI CAFFÈ
Vaccino stagionatura 120 giorni
Cow's milk, aged 120 days

Vini dolci

SWEET WINES

AL CALICE BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2025

10

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona 2017

16

Moscato Rosa, Franz Haas 2024

18

L'Angelo di San Lorenzo Passito, Petra 2021

19

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice, Il Borro 2018

20

Recioto della Valpolicella Classico Secondo Marco 2017

20

Recioto della Valpolicella Classico Giovanni Allegrini 2019

22

Ora da Re – Botte n. 2, Barone Jacona della Motta 1932

55

Porto Ruby, Adriano Ramos Pinto

10

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Moulin Touchais 1979

25

Sauternes 1er Grand Cru Château Lafaurie-Peyraguey 2016

30

Sauternes 1er Cru Superior, Château D'Yquem 2016

150

Vini dolci ⁽¹²⁾ *Sweet wines*



LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

Gentile ospite, pur adottando tutte le misure necessarie per gestire il rischio allergeni e garantendo un'adeguata formazione al nostro personale, operando in un'unica cucina non possiamo escludere, in ciascuna preparazione, la possibile presenza di tracce dei seguenti allergeni:

- (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

dear guest, while we adopt all necessary measures to manage allergen risks and provide adequate training to our staff, since we operate in a single kitchen, we cannot exclude the possible presence of traces of the following allergens in each preparation:

- (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*

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