



BORGO
SAN
JACOPO

RISTORANTE



EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

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"

LUMACHINE

Ricci di mare, alici alla colatura,
ventresca di tonno stagionata e coulis di pomodoro giallo ^(1,2,4)
*Lumachine pasta with sea urchins, anchovy sauce,
aged tuna belly, and yellow tomato coulis*

SCORFANO

In zuppa, lumachine di mare, peperoncini verdi e pappa al pomodoro ^(1,4,7,9,14)
Scorpionfish in soup, sea snails, green peppers, and pappa al pomodoro

PLUMA DI MAIALE

Tatin di mela, senape in grani e scalogno sotto cenere ^(1,3,7,10)
Iberian pork pluma with apple tatin, whole grain mustard, and ash-roasted shallot

LIME

Liquirizia, rum scuro e zenzero ⁽⁷⁾
Liquorice, dark rum, and ginger

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

PICCOLA PASTICCERIA

200

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ *Wine Pairing* 95

Vini in abbinamento Premium ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Premium wines* 165

Vini in abbinamento Speciale Coravin ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Special Coravin* 285

Bevande Analcoliche in abbinamento ⁽¹²⁾ *Drinks Pairing non-alcoholic* 70

Per preservare l'armonia del percorso gastronomico, i menu degustazione sono serviti all'intero tavolo.
To ensure the integrity of the experience, the tasting menu is served to the whole table.

Autunno

Benvenuto dello Chef
Welcome by the Chef

VENTRESCA

di tonno con zucca, nocciole, caffè e salsa arancia ^(4,8)
Tuna belly with pumpkin, hazelnuts, coffee, and orange sauce

RAVIOLI

Funghi porcini, anguilla e consommé di gallina ^(1,3,4,7)
Ravioli with porcini mushrooms, eel, and chicken consommé

BRANZINO

Carciofi, barbabietola, caviale di aringa e salsa al limone ^(4,6,7)
Sea bass with artichokes, beetroot, herring caviar, and lemon sauce

PICCIONE

Petto e coscia, uva e castagne ^(1,3,7)
Pigeon breast and leg, grapes, and chestnuts

KIWI

Cocco e Verbena ⁽⁷⁾
Coconut and Verbena

MELA

Crema leggera di mela, ganache al calvados e sorbetto al lampone ^(1,3,7)
Light apple cream, Calvados ganache, and raspberry sorbet

PICCOLA PASTICCERIA

185

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ *Wine Pairing* 95

Vini in abbinamento Premium ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Premium wines* 165

Vini in abbinamento Speciale Coravin ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Special Coravin* 285

Bevande Analcoliche in abbinamento ⁽¹²⁾ *Drinks Pairing non-alcoholic* 70

Per preservare l'armonia del percorso gastronomico, i menu degustazione sono serviti all'intero tavolo.
To ensure the integrity of the experience, the tasting menu is served to the whole table.

Vegetariano

Benvenuto dello Chef
Welcome by the Chef

VERDURE

Cotte e crude con coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto al melograno ⁽¹¹⁾
Cooked and raw vegetables, herbal coulis, fig molasses, and pomegranate sorbet

RISOTTO

Al pecorino di Pienza con cicoria e zafferano ^(1,7)
Risotto with pecorino from Pienza, chicory, and saffron

PASTA MISTA

Funghi, ceci e tartufo nero pregiato ^(1,7)
Mixed pasta with mushrooms, chickpeas, and black truffle

TIMBALLO DI ORTAGGI

In crosta di pasta brisè e composta di peperone ^(1,3,7)
Vegetable timbale in short crust pastry, and bell pepper compote

ANANAS

Salicornia e agrumi
Pineapple, samphire, and citrus fruits

MELA

Crema leggera di mela, ganache al calvados e sorbetto al lampone ^(3,7,8)
Light apple cream, Calvados ganache, and raspberry sorbet

PICCOLA PASTICCERIA

170

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ *Wine Pairing* 95

Vini in abbinamento Premium ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Premium wines* 165

Vini in abbinamento Speciale Coravin ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Special Coravin* 285

Bevande Analcoliche in abbinamento ⁽¹²⁾ *Drinks Pairing non-alcoholic* 70

Per preservare l'armonia del percorso gastronomico, i menu degustazione sono serviti all'intero tavolo.
To ensure the integrity of the experience, the tasting menu is served to the whole table.

Un percorso su misura

A TAILOR-MADE JOURNEY

I nostri menu degustazione possono essere vissuti anche in una forma più personale, selezionando alcune creazioni tra quelle proposte nei tre percorsi.

Our tasting menus may also be enjoyed in a more personal way, by selecting individual creations from the three proposed journeys.

Ogni ospite potrà scegliere:

Each guest may choose:

Due portate e un dessert *Two courses and one dessert*

160

oppure *or*

Tre portate *Three courses of their choice*

190



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) 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