



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.

Estate

Benvenuto dello Chef
Welcome by the Chef

VENTRESCA
di tonno con peperoni, capperi e origano ^(4,8)
Tuna belly, peppers, capers, and oregano

FREGOLA
Lattuga di mare, scampi e seppie ^(1,2,4,7,14)
Fregola with sea lettuce, langoustines, and cuttlefish

BRANZINO
Caviale di aringa, cipollotto, pomodorino e salsa di vongole veraci ^(4,14)
Herring caviar, spring onion, cherry tomato, and clam sauce

PICCIONE
Petto e coscia, susine, arachidi e pan brioche ^(1,3,5,7)
Pigeon breast and leg, plums, peanuts, and brioche bread

CETRIOLO
Gin Taddeo e pepe di Sichuan ⁽⁷⁾
Cucumber, Taddeo Gin, and Sichuan pepper

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

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 di pomodoro, melassa di fichi e gelato al basilico ^(7,11)
Cooked and raw vegetables, tomato coulis, fig molasses, and fresh basil gelato

RISOTTO

Limone, mozzarella e capperi ⁽⁷⁾
Risotto with lemon, mozzarella, and capers

RAVIOLI

Pecorino romano, zucchine, zabaione e balsamico ^(1,3,7)
Ravioli pecorino romano, zucchinis, zabaglione, and balsamic vinegar

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

ANGURIA

Alchermes, panna acida e menta ⁽⁷⁾
Watermelon with Alkermes liqueur, sour cream and mint

FRAGOLA, PISTACCHIO, YOGURT

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

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) 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