



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

“Cari Ospiti,

Benvenuti a Borgo San Jacopo.

*La nostra cucina è frutto dell'amore che abbiamo per il territorio,
la conoscenza profonda degli ingredienti e il rispetto delle loro stagionalità.
Siamo dunque molto felici di potervi accompagnare in questo viaggio fatto di passione,
freschezza ed autenticità, frutto di una continua ricerca.”*

“Dear Guest,

Welcome to Borgo San Jacopo.

*Our cuisine is the result of the love we have for our territory,
the deep knowledge of the ingredients and respect of their seasonality.
We are therefore delighted to accompany you on this journey consisting of passion,
freshness, and authenticity, thanks to continuous research.”*

Executive Chef Claudio Mengoni

Antipasti

STARTERS



VERDURE

cotte e crude con coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto al melograno
Cooked and raw vegetables, herbal coulis, fig molasses and pomegranate 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 ^(1,3,9,12,14)
Beef tartare with seared oyster, celery, vermouth, horse radish and seaweed “zeppole”

48

RICCIOLA

marinata in acqua di pomodoro con caco mela, avocado e caviale Royal Tradition ^(4,7)
marinated Amberjack in tomato water with persimmon apple,
avocado and Traditional Royal Caviar

45

Primi

FIRST COURSES

PASTA MISTA

cavolfiore, brodo di cannocchie, ricci di mare e Murici (1,3,4,7,9,14)
Mixed Pasta with cauliflower, mantis shrimp broth, sea urchins and Murici

48

RISOTTO



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

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

40

TORTELLI

**anatra muta del Valdarno, salsa al fegato grasso,
bietolina e fonduta di mozzarella affumicata** (1,3,7,9,12)
Duck tortelli, liver sauce, chard and smoked mozzarella fondue

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

50

RAVIOLI

di funghi porcini con consommè di gallina e tartufo nero (1,3,7,9,12)
Porcini mushrooms Ravioli with hen consommé and black truffle

45

Secondi

MAIN COURSES

ROMBO CHIODATO

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

Turbot with romain lettuce, almonds and Parma ham

58

VENTRESCA DI TONNO

Zucca, nocciole, caffè e salsa all'arancia ^(4,7)

Tuna belly with pumpkin, hazelnuts, coffee and orange sauce

60

MAIALINO DA LATTE

in porchetta con radicchio rosso al Porto, mela Annurca e senape ^(7,10,12)

Suckling pig^o in porchetta with red radish in Port, Annurca apple and Dijon mustard

54

MANZO

rosticciana, spinaci, cipolla al moscato rosa e limone ^(7,12)

Beef rosticciana, spinach, rose moscato and lemon onions

56

PICCIONE

petto e coscia con castagne, uva e cipollotti Borretani ^(1,3,7,12)

Pigeon, chest and thigh, chestnut, grapes and Borretani onions

52

Dessert

TORTINO DI CASTAGNE

con cuore al cioccolato bianco, noci pecan e gelato al Talisker ^(1,3,7,8,12)
Chestnut Tortino with white chocolate heart, pecan nuts and Talisker ice cream

23

BABÀ FIORENTINO

Bagna all'Alchermes, crema al cioccolato fondente, gelato alla ricotta di bufala ^(1,3,7,8,12)
Babà soaked in Alchermes syrup, dark chocolate cream, buffalo ricotta ice cream

23

TORTA DI MELE

**Millefoglie di mele caramellate, frolla alla cannella,
Namelaka al Calvados e gelato alla vaniglia** ^(1,3,7,8,12)
Caramelized apple millefeuille,
cinnamon shortcut pastry, Calvados Namelaka and vanilla ice cream

23

NOCCIOLA E LAMPONE

Mousse di nocciola con glassa Rocher, sorbetto allo yogurt e lampone ^(1,3,7,8,12)
Hazelnut mousse with Rocher icing, yogurt and raspberry sorbet

23

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Con le nostre mostarde e Pan brioche ^(1,3,7)
A selection of Italian cheeses, homemade mustards, and brioche

35

Vini Dolci

SWEET WINES

AL CALICE | BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2022

10

Vin Pepato delle Crete, De Munari

11

Valcalepio Moscato Passito, Castello di Grumello 2015

12

Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata 2020

15

Gewürztraminer V Tardiva Roen, Tramin 2020

16

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona 2015

16

Moscato Rosa Vendemmia Tardiva, Castel Sallegg 2017

18

Vin Santo di Carmignano Riserva, Capezzana 2012

22

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice Fonti e Lecceta, Torre a Cona 2013

27

Sauternes Château Les Justices 2017 - Château Les Justices 2017

18

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Moulin Touchais 1996

22

Sauternes Crème de Tête - Château Gillette 1988

60

Aperto

OPEN

19:00 – 22:00 dal mercoledì alla domenica
per prenotazioni 055 281661, mail: bsj@lungarnocollection.com

Open 7:00 pm – 10:00 pm from Wednesday to Sunday
for reservations 055 281661, mail to: bsj@lungarnocollection.com

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



WE LOVE SUSTAINABILITY



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere parte del suo prezzo all'Associazione Edela.
By choosing this plate a portion of its price will be donated to the Edela Association.

COPERTO | Cover charge - 5€ pp

Prezzi in euro | Prices in euros