



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
Cooked and raw vegetables, herb coulis, fig molasses with orange and ginger sorbet (11)

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

RICCIOLA

Marinata in acqua di pomodoro con caco mela rossa, avocado e caviale Royal Traditional (4,7)
Marinated amberjack in tomato water with red apple, avocado and Traditional Royal Caviar

45

Primi

FIRST COURSES

PASTA MISTA

Cavolfiore, brodo di cannocchie, ricci di mare e murici ^(1,4,7,9,14)

Mixed Pasta with cauliflower, mantis shrimp broth, sea urchins and murici

48

RAVIOLI

Piselli, pappa al pomodoro, scampi crudi e il suo consommé ^(1,2,3,4,7,9)

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

45

RISOTTO



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

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

40

TORTELLI

Coda di bue, bietolina, pere e crema di Castelmagno ^(1,3,7)

Tortelli with oxtail, chard, pear and Castelmagno cream

42

FUSILLI

Ristretto di granchio, finocchio, gamberi rossi di Mazara del Vallo e calamaretti spillo ^(1,2,4,7,14)

Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawns from Mazara del Vallo and baby squid

50

Secondi

MAIN COURSES

ROMBO CHIODATO

Lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma ^(4,7,8)
Turbot with romaine lettuce, almonds and prosciutto di Parma

58

TRIGLIA

Agretti, barbabietola e acciughe ^(1,3,4,7)
Red mullet with cress, beets and anchovies

50

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

54

MANZO

Rosticciana, spinaci, cipolla al Moscato e limone ^(7,12)
Beef Rosticciana with spinach, Moscato and lemon onions

56

ANATRA MUTA

**“Selezione Ceccatelli Greve in Chianti”
pastinaca, indivia belga e frutto della passione** ⁽⁷⁾
Duck with parsnip, Belgian endive and passion fruit

52

Dessert

FRAGOLA, PISTACCHIO, MASCARPONE

Sfera cremosa fragola e pistacchio con gelato al mascarpone ^(1,3,7,8)
Strawberry and pistachio sphere with mascarpone ice cream

23

PERFETTO AL VIN SANTO

Semifreddo al Vin Santo, croccante alle mandorle e zuppetta agli agrumi ^(1,3,7,8,12)
Vin Santo semifreddo, almond crisp and citrus fruit sauce

23

CIOCCOLATO E PERA

Mousse 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

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

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

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

35

Vini Dolci

SWEET WINES

AL CALICE | BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2023

10

Vin Pepato delle Crete, De Munari

10

Granello Passito, Ricasoli 2022

10

Gewürztraminer V Tardiva Roen, Tramin 2022

16

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona 2016

16

Moscato Rosa, Franz Haas 2022

16

Vin Santo di Carmignano Riserva, Capezzana 2012

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

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 - 6€ pp
Prezzi in euro | Prices in euros