



BORGO  
SAN  
JACOPO  
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

*Claudio Mengoni*

HEAD SOMMELIER

*Salvatore Biscotti*

# La Primavera

## SPRING

**Benvenuto dello chef**

Welcome by the chef

### CARCIOFO

**topinambur, pancia di maiale e arancia** <sup>(1,5,7)</sup>

Artichoke with topinambur, pork belly and orange

### RAVIOLI

**Piselli, "pappa al pomodoro", scampi crudi e il suo consommé** <sup>(1,2,3,4,7,9)</sup>

Ravioli with peas, pappa al pomodoro, raw shrimps and it's consommé

### TRIGLIA

**Agretti, barbabietola e acciughe** <sup>(1,3,4,7)</sup>

Red mullet with cress, beets and anchovies

### QUAGLIA

**Petto e coscia con peperoni e salsa "alla cacciatora"** <sup>(1,3,7)</sup>

Quail, breast and thigh, peppers and sauce "alla cacciatora"

### FRAGOLA, PISTACCHIO, MASCARPONE

**Sfera cremosa fragola e pistacchio con gelato al mascarpone** <sup>(1,3,7,8)</sup>

Strawberry and pistachio sphere with mascarpone ice cream

165

**Vini in abbinamento** <sup>(12)</sup> Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

# Experience

## **Benvenuto dello chef**

Welcome by the chef

### **FASSONA**

**Battuta di manzo con ostrica scottata, sedano, vermouth, rafano e zeppole alle alghe** <sup>(1,3,7,9,12,14)</sup>  
Beef tartare with seared oyster, celery, vermouth, horseradish and seaweed “zeppole”

### **FUSILLI**

**Ristretto di granchio, finocchio, gamberi rossi di Mazara del Vallo e calamaretti spillo** <sup>(1,2,4,7,14)</sup>  
Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawns from Mazara del Vallo and baby squid

### **ROMBO CHIODATO**

**lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma** <sup>(4,7,8)</sup>  
Turbot with romaine lettuce, almonds and prosciutto di Parma

### **MAIALINO DA LATTE**

**In porchetta con radicchio rosso al Porto, mela Annurca e senape Dijon** <sup>(7,10,12)</sup>  
Suckling pig° in porchetta with red radicchio in Port, Annurca apple and Dijon mustard

### **BABÀ FIORENTINO**

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

180

**Vini in abbinamento** <sup>(12)</sup> Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

# Vegetariano

## VEGETARIAN MENU

**Benvenuto dello chef**  
Welcome by the chef

### VERDURE

**cotte e crude, coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto al frutto della passione** <sup>(11)</sup>  
cooked and raw vegetables, herb coulis, fig molasses and passion fruit sorbet

### CARCIOFO

**Topinambur e arancia** <sup>(1)</sup>  
Artichoke, topinambur and orange

### RISOTTO

**limone, mozzarella e capperi** <sup>(7)</sup>  
risotto with lemon, mozzarella and capers

### TIMBALLO DI ORTAGGI

**In crosta di pasta brisè e composta di peperone all' aceto di lamponi** <sup>(1,3,7)</sup>  
Vegetable timbale in short crust pastry, raspberry vinegar eggplant compote

### BABÀ FIORENTINO

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

135

**Vini in abbinamento** <sup>(12)</sup> Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

# 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](mailto:bsj@lungarnocollection.com)

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