



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

Antipasti

STARTERS

VERDURE



Cotte e crude con coulis al pomodoro, melassa di fichi e gelato al basilico ^(7,11)
Cooked and raw vegetables with tomato coulis, fig molasses and basil ice cream

35

L'UOVO

Cotto a bassa temperatura con patate nocciola,
tagliatelle di seppia e salsa alle alici ^(1,3,4)
*Slow-cooked egg with hazelnut potatoes,
cuttlefish tagliatelle and anchovy sauce*

32

ASTICE BLU

Patate e provola affumicata ^(1,2,7)
Blue lobster with potatoes and smoked provola cheese

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



FIRST COURSES

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 colatura,
aged tuna belly and yellow tomato coulis*

55

RISOTTO



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

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

43

TORTELLI

Anatra muta del Valdarno, salsa al fegato grasso,
bietolina e fonduta di mozzarella di bufala affumicata (1,3,7)

*Tortelli with Valdarno duck, foie gras sauce,
chard and smoked buffalo mozzarella fondue*

48

FREGOLA

Lattuga di mare, scampi e seppie (1,2,4,7,14)

Fregola pasta with sea lettuce, shrimps and cuttlefish

52

Secondi

MAIN COURSES

ROMBO CHIODATO

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

Turbot with romaine lettuce, almonds and Parma ham

60

BRANZINO

Caviale di aringa, cipollotto, pomodorino e salsa di vongole veraci (4,14)

Seabass with herring caviar, spring onion, cherry tomatoes and clams sauce

62

AGNELLO

Lombo in crépinette con carote, spinaci e salsa cacciatora (7,10,12)

Lamb loin in crépinette with carrots, spinach and cacciatora sauce

58

PICCIONE

Petto e coscia, susine, arachidi e pan brioche (1,3,5,7)

Pigeon, chest and thigh with plums, peanuts, and pan brioche

56

Dessert

DOLCEZZA AL CAFFÈ

Namelaka e biscotto al caffè, mou alla liquirizia e gelato alle mandorle tostate ^(1,3,7,8)

Namelaka and coffee biscuit, liquorice caramel and toasted almond ice cream

25

MERINGATA

Semifreddo alla vaniglia, zuppetta ai frutti di bosco e gelato ai lamponi e rosa ^(3,7)

Vanilla semifreddo, wild berry soup and raspberry-rose ice cream

23

FRAGOLA, PISTACCHIO, YOGURT

Sfera alla fragola, cremoso al pistacchio e gelato allo yogurt ^(1,3,7,8)

Strawberry sphere, pistachio cream and yogurt ice cream

23

SAINT HONORE

Crema chantilly e composta al mango con sorbetto esotico ^(1,3,7,8,12)

Chantilly cream and mango compote with exotic sorbet

25

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Con le nostre mostarde e Pan brioche ^(1,3,7)

A selection of Italian cheeses, with our mustard fruits and brioche bread

35

Vini Dolci

SWEET WINES AL CALICE | BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2024
10

Vin Pepato delle Crete, De Munari
10

Granello Passito, Ricasoli 2022
10

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona 2016
16

Moscato Rosa, Castell Salleg 2021
19

Vin Santo di Carmignano Riserva, Capezzana 2011
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

Amiamo la sostenibilità

WE LOVE SUSTAINABILITY

“Il nostro passato, il nostro presente e qualsiasi frammento rimanga del nostro futuro, dipende assolutamente da ciò che facciamo adesso.”

“Our past, our present and whatever remains of our future, absolutely depend on what we do now.”

Sylvia Earle



Supportare i prodotti locali è un Ottimo modo per ridurre l'impatto ambientale del trasporto.

Supporting locally sourced products is a great way to reduce the environmental impact of transportation



Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a sostenere l'associazione a supporto degli orfani delle vittime di femminicidio.

By choosing the dish marked with this logo, you will help support the association assisting the orphans of femicide victims.



Le erbe che utilizziamo sono prodotte dal riciclo dei fondi di caffè così da cercare di ottimizzare il più possibile il materiale di scarto.

We use herbs that are produced by recycling coffee grounds to try to optimize the waste material as much as possible

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

COPERTO | Cover charge - 6€ pp Prezzi in euro | Prices in euros