



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

Estate

SUMMER

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

MAZZANCOLLA

Zucchina, aglio nero, zabaione e caviale Royal Traditional ^(1,2,3,7,8)

Prawn with zucchinis, black garlic, zabaglione and Royal Traditional caviar

FREGOLA

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

Fregola pasta with sea lettuce, shrimps and cuttlefish

BRANZINO

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

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

PICCIONE

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

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

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

180

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ *Wine Pairing 95*

Vini Premium in abbinamento ⁽¹²⁾ *Premium Wine Pairing 155*

Vini in abbinamento Speciale Coravin ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Special Coravin 275*

Per garantire un percorso coerente, il menu degustazione è proposto per tutti i commensali.

To ensure the integrity of the experience, the tasting menu is served to the whole table.

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 colatura, aged tuna belly and yellow tomato coulis

ROMBO CHIODATO

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

AGNELLO

Lombo in crépinette con carote, spinaci e salsa cacciatora ^(7,10,12)
Lamb loin in crépinette with carrots, spinach and cacciatora sauce

ESSENZA DI LIMONE

Semifreddo al limone, cremino alle nocciole e salsa al rosmarino e ginepro ^(1,3,7,8,12)
Lemon semifreddo, hazelnut cremino and rosemary-juniper sauce

190

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ *Wine Pairing* 95

Vini Premium in abbinamento ⁽¹²⁾ *Premium Wine Pairing* 155

Vini in abbinamento Speciale Coravin ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Special Coravin* 275

Per garantire un percorso coerente, il menu degustazione è proposto per tutti i commensali.
To ensure the integrity of the experience, the tasting menu is served to the whole table.

Vegetariano

VEGETARIAN

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

VERDURE

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

RISOTTO

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

PASTA MISTA

Funghi, ceci, aglio nero e tartufo nero estivo ^(1,7)
Mixed pasta with mushrooms, chickpeas, black garlic, and summer black truffle

TIMBALLO DI ORTAGGI

In crosta di pasta brisé e composta di peperone ^(1,3,7)
Vegetable timbale in short crust pastry and pepper compote

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

155

Vini in abbinamento ⁽¹²⁾ *Wine Pairing 95*

Vini Premium in abbinamento ⁽¹²⁾ *Premium Wine Pairing 155*

Vini in abbinamento Speciale Coravin ⁽¹²⁾ *Wine Pairing Special Coravin 275*

Per garantire un percorso coerente, il menu degustazione è proposto per tutti i commensali.
To ensure the integrity of the experience, the tasting menu is served to the whole table.

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