



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 arancia e zenzero ^(7,11)

Cooked and raw vegetables, herbal coulis, fig molasses, and orange-ginger sorbet

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

RISOTTO



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

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

43

CANNELLONI

Genovese di faraona, funghi, Parmigiano 24 mesi e tartufo nero ^(1,3,7)

*Cannelloni pasta with guinea fowl genovese,
mushrooms, 24-month Parmigiano, and black truffle*

48

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

RAVIOLI

di Stracchino del Mugello, salsiccia di manzo,
cavolo nero e caviale Royal Traditional ^(1,3,7,9)

*Ravioli with "stracchino" from Mugello, beef sausage,
black cabbage, and Royal Traditional caviar*

45

Secondi

MAIN COURSES

ROMBO CHIODATO

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

Turbot with puntarelle, almonds, and prosciutto di Parma

60

VENTRESCA DI TONNO

Zucca, nocciole, caffè e salsa arancia ^(4,8)

Tuna belly with pumpkin, hazelnuts, coffee, and orange sauce

63

QUAGLIA

Tuberi e radici con salsa al foie gras ^(3,7)

Quail with tubers and roots, with foie gras sauce

56

AGNELLO

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

Lamb loin in crépinette with carrots, spinach, and cacciatora sauce

58

Dessert

MANDARINO E CARMELLO

Cremoso al mandarino, sablé al lime e gelato al caramello ^(1,3,7,8)

Mandarin namelaka, lime sablé and caramel ice cream

25

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

gelato alla banana e salsa al Rum invecchiato ^(1,3,7,8,12)

(tempo di preparazione 25 minuti)

*Chocolate soufflé, served with banana gelato and an aged rum sauce
(25 minutes preparation time)*

26

SAINT HONORE

Namelaka alla nocciola, crema al caffè e sorbetto all'arancia ^(1,3,7,8)

Saint Honoré with hazelnut namelaka, coffee cream, and orange sorbet

26

MELA E LAMPONE

Mousse alla vaniglia, tartare di mela al calvados,

biscotto alla cannella e sorbetto al lampone ^(1,3,7,8,12)

Vanilla mousse, Calvados apple tartare, cinnamon biscuit, and raspberry sorbet

25

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

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

Selection of Italian cheeses accompanied by our fruit mustards 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

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona *2017*

16

Moscato Rosa, Franz Haas *2023*

18

L'Angelo di San Lorenzo Passito, Petra *2021*

19

Vin Santo di Carmignano Riserva, Capezzana *2011*

22

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice Fonti e Lecceta, Torre a Cona *2015*

27

Porto Ruby, Adriano Ramos Pinto

10

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Moulin Touchais *1979*

25

Ora da Re - Botte n. 2, Barone Jacona della Motta *1932*

55

Sauternes Crème de Tête – Château Gillette 1988

60

Sauternes 1er Cru Superior, Château D'Yquem *2016*

150

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