



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti



WINTER

Benvenuto dello Chef
Welcome by the Chef

MINESTRA MARITATA DI MARE

polpettine di pesce, lumachine di mare,
verdure invernali e consommé di cannocchie ^(1,2,3,5,7,9,14)
*Sea soup with fish meatballs, sea snails,
winter vegetables and mantis shrimp consommé*

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*

VENTRESCA DI TONNO

Zucca, nocciole, caffè e salsa arancia ^(4,8)
Tuna belly with pumpkin, hazelnuts, coffee, and orange sauce

QUAGLIA

Quaglia al forno, tuberi e radici con salsa al foie gras ^(3,7)
Quail with tubers and roots, with foie gras sauce

MANDARINO E CARMELLO

Namelaka al mandarino, sablé al lime e gelato al caramello ^(1,3,7)
Mandarin namelaka, lime sablé and caramel 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

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

Turbot with puntarelle, 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 mandorle e salsa al rosmarino e ginepro ^(1,3,7,8,12)

Lemon semifreddo, almond 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 alle erbe, melassa di fichi e sorbetto arancia e zenzero ⁽¹¹⁾

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

RISOTTO

Limone, mozzarella e capperi ⁽⁷⁾

Risotto with lemon, mozzarella, and capers

PASTA MISTA

Funghi, ceci, aglio nero e tartufo nero ^(1,7)

Mixed Pasta with mushrooms, chickpeas, black garlic, and 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

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

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