



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 ⁽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

RAVIOLI

Piselli, pappa al pomodoro, scampi e il suo consommé ^(1,2,3,4,7,9)

Ravioli pasta with peas, pappa al pomodoro, scampi and its consommé

50

RISOTTO

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

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

45

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

CANNELLONI

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

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

48

Secondi

MAIN COURSES

ROMBO CHIODATO

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

Turbot with puntarelle, almonds, and prosciutto di Parma

60

TRIGLIA

Agretti, barbabietola e acciughe ^(1,3,4,7)

Red mullet with agretti, beetroots, and anchovies

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

ANATRA MUTA

“Selezione Ceccatelli Greve in Chianti”

Pastinaca, indivia belga e frutto della passione ⁽⁷⁾

Muscovy duck, parsnip,

Belgian endive and passion fruit

54

Dessert

FRAGOLA, PISTACCHIO, YOGURT

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

Strawberry sphere, pistachio cream, and yogurt gelato

23

CIOCCOLATO E PERA

Mousse al cioccolato fondente, biscotto al cacao profumato al rum e arancio,
sorbetto alla pera e zenzero ^(1,3,7,8,12)

*Dark chocolate mousse, cocoa biscuit infused with rum and orange,
pear and ginger sorbet*

25

SAINT HONORE

Chantilly alla vaniglia, crema e composta al mango con sorbetto esotico ^(1,3,7,8)

Vanilla Chantilly cream, mango cream and compote with exotic sorbet

25

DOLCEZZA AL CAFFÈ

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

Coffee cream and biscuit, licorice caramel and toasted almond ice cream

23

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

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

Selection of Italian cheeses served with 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*

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