



BORGO  
SAN  
JACOPO  
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

*Claudio Mengoni*

HEAD SOMMELIER

*Salvatore Biscotti*

# Antipasti

## STARTERS

### VERDURE



Cotte e crude con coulis di pomodoro, melassa di fichi e gelato al basilico <sup>(7,11)</sup>  
*Cooked and raw vegetables, tomato coulis, fig molasses and fresh basil gelato*

35

### L'UOVO

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

32

### ASTICE BLU

Patate e provola affumicata <sup>(1,2,7)</sup>  
*Blue lobster with potatoes and smoked provola cheese*

70

### FASSONA

Battuta di manzo con ostrica scottata, sedano, vermouth,  
rafano e zeppole alle alghe <sup>(1,3,7,9,12,14)</sup>  
*Beef tartare with seared oyster, celery, vermouth,  
horseradish, and seaweed "zeppole"*

48

# Primi

## FIRST COURSES

### RAVIOLI

Piselli, pappa al pomodoro, scampi e il suo consommé <sup>(1,2,3,4,7,9)</sup>

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

50

### RISOTTO

Pecorino di Pienza, cicoria, zafferano e polpette di chianina <sup>(1,7)</sup>

*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 <sup>(1,2,4)</sup>

*Lumachine pasta with sea urchins, anchovy colatura,  
aged tuna belly, and yellow tomato coulis*

55

### CANNELLONI

Genovese di faraona, funghi, Parmigiano 24 mesi e tartufo nero <sup>(1,3,7)</sup>

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

48

# Secondi

## MAIN COURSES

### BRANZINO

Caviale di aringa, cipollotto, pomodorino e salsa di vongole veraci <sup>(4,14)</sup>

*Turbot with puntarelle, almonds, and prosciutto di Parma*

62

### TRIGLIA

Agretti, barbabietola e salsa Cacciucco <sup>(1,3,4,7)</sup>

*Red mullet with agretti, beetroots, and Cacciucco sauce*

56

### PLUMA DI MAIALE

Tatin di albicocca, senape in grani

e scalogno sotto cenere <sup>(1,3,7,10)</sup>

*Iberian pork pluma with apricot tatin,  
whole grain mustard and ash-roasted shallot*

60

### ANATRA MUTA

“Selezione Ceccatelli Greve in Chianti”

Pastinaca, indivia belga e frutto della passione <sup>(7)</sup>

*Muscovy duck, parsnip,  
Belgian endive and passion fruit*

54

# Dessert

## FRAGOLA, PISTACCHIO, YOGURT

Sfera alla fragola, cremoso al pistacchio e gelato allo yogurt <sup>(1,3,7,8)</sup>

*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 <sup>(1,3,7,8,12)</sup>

*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 <sup>(1,3,7,8)</sup>

*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 <sup>(1,3,7,8)</sup>

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

23

## SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Con le nostre mostarde e Pan brioche <sup>(1,7)</sup>

*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 *2025*

10

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

16

Moscato Rosa, Franz Haas *2024*

18

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

19

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice, Il Borro *2018*

20

Recioto della Valpolicella Classico Secondo Marco *2017*

20

Recioto della Valpolicella Classico Giovanni Allegrini *2019*

22

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

55

Porto Ruby, Adriano Ramos Pinto

10

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Moulin Touchais *1979*

25

Sauternes 1er Grand Cru Château Lafaurie-Peyraguey *2016*

30

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 depends 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