



BORGO
SAN
JACOPO
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

HEAD SOMMELIER

Salvatore Biscotti

Primavera

SPRING

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

VENTRESCA DI TONNO

Carciofi, ravanelli e verbena ⁽⁴⁾

Tuna belly with artichokes, radishes and verbena

RAVIOLI

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

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

TRIGLIA

Agretti, barbabietola e salsa Cacciucco ^(1,3,4,7)

Red mullet with agretti, beetroots, and Cacciucco sauce

QUAGLIA

Asparagi, cipollotti, tartufo nero e salsa al foie gras ^(3,7)

Quail with asparagus, spring onions, black truffle, and foie gras sauce

FRAGOLA, PISTACCHIO, YOGURT

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

Strawberry sphere, pistachio cream, and yogurt gelato

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 sauce, aged tuna belly, and yellow tomato coulis

BRANZINO

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

Turbot with puntarelle, almonds, and prosciutto di Parma

PLUMA DI MAIALE

Tatin di albicocca, senape in grani e scalogno sotto cenere ^(1,3,7,10)

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

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 di pomodoro, melassa di fichi e gelato al basilico ^(7,11)
Cooked and raw vegetables, tomato coulis, fig molasses and fresh basil gelato

RISOTTO

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

RAVIOLI

Pecorino romano, fave, zabaione e balsamico ^(1,3,7)
Ravioli pasta with Pecorino Romano, fava beans, zabaglione, and balsamic vinegar

TIMBALLO DI ORTAGGI

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