



BORGO  
SAN  
JACOPO  
RISTORANTE

EXECUTIVE CHEF

*Claudio Mengoni*

HEAD SOMMELIER

*Salvatore Biscotti*

*“Cari Ospiti,*

*Benvenuti a Borgo San Jacopo.*

*La nostra cucina è frutto dell'amore che abbiamo per il territorio,  
la conoscenza profonda degli ingredienti e il rispetto delle loro stagionalità.  
Siamo dunque molto felici di potervi accompagnare in questo viaggio fatto di passione,  
freschezza ed autenticità, frutto di una continua ricerca.”*

*“Dear Guest,*

*Welcome to Borgo San Jacopo.*

*Our cuisine is the result of the love we have for our territory,  
the deep knowledge of the ingredients and respect of their seasonality.  
We are therefore delighted to accompany you on this journey consisting of passion,  
freshness, and authenticity, thanks to continuous research.”*

Executive Chef Claudio Mengoni

# L'Autunno

## AUTUMN

**Benvenuto dello chef**

Welcome by the Chef

### FUNGHI

**Zuppa di porcini, finferli e trombette con ricotta di bufala e tartufo nero** <sup>(1,7,9)</sup>

Mushroom soup with Porcini, Chantarelles and Trumpets, with buffalo ricotta and black truffle

### PASTA MISTA

**cavolfiore, brodo di cannocchie, ricci di mare e Murici** <sup>(1,3,4,7,9,14)</sup>

Mixed Pasta with cauliflower, mantis shrimp broth, sea urchins and Murici

### VENTRESCA DI TONNO

**Zucca, nocciole, caffè e salsa all'arancia** <sup>(4,7)</sup>

Tuna belly with pumpkin, hazelnuts, coffee and orange sauce

### PICCIONE

**petto e coscia con castagne, uva e cipollotti Borretani** <sup>(1,3,7,12)</sup>

Pigeon, chest and thigh, chestnut, grapes and Borretani onions

### TORTA DI MELE

**Millefoglie di mele caramellate, frolla alla cannella,**

**Namelaka al Calvados e gelato alla vaniglia** <sup>(1,3,7,8,12)</sup>

Caramelized apple millefeuille, cinnamon shortcut pastry, Calvados Namelaka  
and vanilla ice cream

165

**Vini in abbinamento** <sup>(12)</sup> Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

# Experience

**Benvenuto dello chef**

Welcome by the Chef

## **FASSONA**

**Battuta di manzo con ostrica scottata, sedano, vermouth, rafano e zeppole alle alghe** (1,3,9,12,14)  
Beef tartare with seared oyster, celery, vermouth, horse radish and seaweed “zeppole”

## **FUSILLI**

**ristretto di granchio, finocchio, gamberi rossi e calamaretti spillo** (1,2,4,7,14)  
Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawns and baby squid

## **ROMBO CHIODATO**

**lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma** (4,7,8)  
Turbot with romaine lettuce, almonds and Parma ham

## **MAIALINO DA LATTE**

**in porchetta con radicchio rosso al Porto, mela Annurca e senape** (7,10,12)  
Suckling pig<sup>o</sup> in porchetta with red radish in Port, Annurca apple and Dijon mustard

## **BABÀ FIORENTINO**

**Bagna all' Alchermes, crema al cioccolato fondente, gelato alla ricotta di bufala** (1,3,7,8,12)  
Babà soaked in Alchermes syrup, dark chocolate cream, buffalo ricotta ice cream

180

**Vini in abbinamento** (12) Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

# Vegetariano

## VEGETARIAN MENU

**Benvenuto dello chef**

Welcome by the Chef

### VERDURE



**cotte e crude, coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto al melograno**  
cooked and raw vegetables, herb coulis, fig molasses and pomegranate sorbet

### FUNGHI

**Zuppa di porcini, finferli e trombette con ricotta di bufala** <sup>(1,7,9)</sup>  
Mushroom soup with porcini, chantarelles and trumpets, with buffalo ricotta

### TORTELLINI

**Parmigiano Reggiano, barbabietola, miele e tartufo nero** <sup>(1,7)</sup>  
Tortellini with Parmigiano Reggiano, beetroot, honey and black truffle

### PEPERONE

**Imbottito con caviale di melanzana, uvetta, pinoli e pecorino di Pienza** <sup>(1,7,8)</sup>  
Pepper filled with eggplant caviar, raisins, pine nuts and Pecorino from Pienza

### TORTA DI MELE

**Millefoglie di mele caramellate, frolla alla cannella,  
Namelaka al Calvados e gelato alla vaniglia** <sup>(1,3,7,8)</sup>  
Caramelized apple millefeuille, cinnamon shortcut pastry, Calvados Namelaka and vanilla ice cream

135

**Vini in abbinamento** <sup>(12)</sup> Wine Pairing

95

Premium Wine Pairing

155

# Antipasti

## STARTERS



### VERDURE

**cotte e crude con coulis alle erbe, melassa di fichi e sorbetto al melograno**  
Cooked and raw vegetables, herbal coulis, fig molasses and pomegranate sorbet

35

### L'UOVO

**cotto a bassa temperatura con patate nocciola, tagliatelle di seppia e salsa alle alici** <sup>(1,3,4)</sup>  
Low temperature cooked egg with baby 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

70

### FASSONA

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

48

### RICCIOLA

**marinata in acqua di pomodoro con pesca, avocado e caviale Royal Tradition** <sup>(4,7)</sup>  
marinated Amberjack in tomato water with peach, avocado and Traditional Royal Caviar

45

# Primi

## FIRST COURSES

### PASTA MISTA

**cavolfiore, brodo di cannocchie, ricci di mare e Murici** <sup>(1,3,4,7,9,14)</sup>  
Mixed Pasta with cauliflower, mantis shrimp broth, sea urchins and Murici

48

### RISOTTO



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

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

40

### TORTELLI

**anatra muta del Valdarno, salsa al fegato grasso,  
bietolina e fonduta di mozzarella affumicata** <sup>(1,3,7,9,12)</sup>  
Duck tortelli, liver sauce, chard and smoked mozzarella fondue

43

### FUSILLI

**ristretto di granchio, finocchio, gamberi rossi e calamaretti spillo** <sup>(1,2,4,7,14)</sup>  
Fusilli pasta on crab reduction, fennel, red prawns and baby squid

50

### RAVIOLI

**di funghi porcini con consommè di gallina e tartufo nero** <sup>(1,3,7,9,12)</sup>  
Porcini mushrooms Ravioli with hen consommé and black truffle

45

# Secondi

## MAIN COURSES

### ROMBO CHIODATO

**lattuga romana, mandorle e prosciutto di Parma** <sup>(4,7,8)</sup>

Turbot with romain lettuce, almonds and Parma ham

58

### VENTRESCA DI TONNO

**Zucca, nocciole, caffè e salsa all'arancia** <sup>(4,7)</sup>

Tuna belly with pumpkin, hazelnuts, coffee and orange sauce

60

### MAIALINO DA LATTE

**in porchetta con radicchio rosso al Porto, mela Annurca e senape** <sup>(7,10,12)</sup>

Suckling pig<sup>o</sup> in porchetta with red radish in Port, Annurca apple and Dijon mustard

54

### MANZO

**rosticciana, spinaci, cipolla al moscato rosa e limone** <sup>(7,12)</sup>

Beef rosticciana, spinach, rose moscato and lemon onions

56

### PICCIONE

**petto e coscia con castagne, uva e cipollotti Borretani** <sup>(1,3,7,12)</sup>

Pigeon, chest and thigh, chestnut, grapes and Borretani onions

52



# Dessert

## TORTINO DI CASTAGNE

**con cuore al cioccolato bianco, noci pecan e gelato al Talisker** <sup>(1,3,7,8,12)</sup>  
Chestnut Tortino with white chocolate heart, pecan nuts and Talisker ice cream

23

## BABÀ FIORENTINO

**Bagna all'Alchermes, crema al cioccolato fondente, gelato alla ricotta di bufala** <sup>(1,3,7,8,12)</sup>  
Babà soaked in Alchermes syrup, dark chocolate cream, buffalo ricotta ice cream

23

## TORTA DI MELE

**Millefoglie di mele caramellate, frolla alla cannella,  
Namelaka al Calvados e gelato alla vaniglia** <sup>(1,3,7,8,12)</sup>  
Caramelized apple millefeuille,  
cinnamon shortcut pastry, Calvados Namelaka and vanilla ice cream

23

## NOCCIOLA E LAMPONE

**Mousse di nocciola con glassa Rocher, sorbetto allo yogurt e lampone** <sup>(1,3,7,8,12)</sup>  
Hazelnut mousse with Rocher icing, yogurt and raspberry sorbet

23

## SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

**Con le nostre mostarde e Pan brioche** <sup>(1,3,7)</sup>  
A selection of Italian cheeses, homemade mustards, and brioche

35

# Vini Dolci

## SWEET WINES

AL CALICE | BY THE GLASS

Moscato d'Asti, Morandina 2022

10

Vin Pepato delle Crete, De Munari

11

Valcalepio Moscato Passito, Castello di Grumello 2015

12

Passito di Pantelleria Ben Ryé, Donnafugata 2020

15

Gewürztraminer V Tardiva Roen, Tramin 2020

16

Vin Santo del Chianti Merlaia, Torre a Cona 2015

16

Moscato Rosa Vendemmia Tardiva, Castel Sallegg 2017

18

Vin Santo di Carmignano Riserva, Capezzana 2012

22

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice Fonti e Lecceta, Torre a Cona 2013

27

Sauternes Château Les Justices 2017 - Château Les Justices 2017

18

Coteaux du Layon Chenin Blanc, Moulin Touchais 1996

22

Sauternes Crème de Tête - Château Gillette 1988

60

# Aperto

## OPEN

**19:00 – 22:00 dal mercoledì alla domenica**  
per prenotazioni 055 281661, mail: [bsj@lungarnocollection.com](mailto:bsj@lungarnocollection.com)

Open 7:00 pm – 10:00 pm from Wednesday to Sunday  
for reservations 055 281661, mail to: [bsj@lungarnocollection.com](mailto:bsj@lungarnocollection.com)

### 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



WE LOVE SUSTAINABILITY



**Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere parte del suo prezzo all'Associazione Edela.**  
By choosing this plate a portion of its price will be donated to the Edela Association.

**COPERTO** | Cover charge - 5€ pp

**Prezzi in euro** | Prices in euros