

Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

Gli "Impegni"

di Borgo Santo Pietro

La nostra filosofia e il nostro impegno per l'autentico vivere italiano si estende alla cucina. La freschezza degli ingredienti racconta la loro storia che è il motore primitivo dei nostri piatti stagionali, tutto ciò che aggiungiamo è la nostra cura e passione creativa per il cibo. Monitoriamo attentamente il percorso di tutti i nostri ingredienti, la carne viene acquistata localmente nelle fattorie limitrofe e il pesce che serviamo arriva direttamente dal pescato del mattino. Il nostro orto biologico con oltre 200 specie di verdure, 50 erbe aromatiche e 40 fiori guida l'ispirazione dei nostri piatti. Lo chef Ariel Hagen ed il suo team lavorano a stretto contatto con i nostri giardinieri per produrre creazioni stagionali uniche e deliziose, quasi attraenti alla vista quanto al palato portando il concetto di biologico un passo oltre. Egli è autore della sua semplice ma complessa cucina, che prende ispirazione dalla vicinanza alla natura e dai suoi ingredienti, selezionando anche fornitori locali nelle vicinanze per contribuire all'autenticità della nostra storia toscana.



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

Proiezioni Territoriali

9 Portate

Pane alle castagne, burro alla Nipitella e kombucha ai fiori sambuco
(1,7)

Cavolfiore arrostito, miso di segale e nocciola
(1,8)

Capriolo marinato, shiokoji e porro alla brace
(1,7)

Orzotto, Porcini ed erba aglina
(1)

Raviolo di lepore, melagrana e insalata di erbe selvatiche
(1,3)

Animella di vitello, mirtili rossi, alloro e consommé montato

Piccione, dolce forte, mosto cotto e pinolo di San Rossore
(8)

Pomodorino giallo, olivello spinoso e tagete
(7)

Cioccolato come un Pan Pepato

175€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

Pes-Care

9 Courses

Pane alle castagne, burro alla Nipitella e kombucha ai fiori sambuco
(1,7)

Cavolfiore arrostito, miso di segale e nocciola
(1,8)

Lastra di branzino, rapa rossa e pompelmo rosa
(4)

Orzotto, Porcini ed erba aglina
(1)

Cappelletto ripieno di topinambur, brodo di anguilla affumicata e porro
(1,3,4)

Scampo arrosto, Scorzonera, mostarda di limone e aneto
(2,7)

Triglia di scoglio in brodetto di pesce e mandorla amara
(4,8)

Pomodorino giallo, olivello spinoso e tagete
(7)

Maritozzo, gelato al fieno, caramello e caviale Calvisius
(1,7)

175€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

Profondità Vegetali

8 Courses

Pane alle castagne, burro alla Nipitella e kombucha ai fiori sambuco
(1,7)

Cavolfiore arrostito, miso di segale e nocciola
(1,8)

Zucca Hokkaido, kefir e arachidi di Venturina
(7,8)

Orzotto, Porcini ed erba aglina
(1)

Pappardella ripiena, topinambur, castagna e mirtillo rosso latte fermentato
(1,3,7)

Uovo del borgo in due consistenze, zafferano, patata e cipollotto
(3,7)

Pomodorino giallo, olivello spinoso e tagete
(7)

Susina sanguinella, yogurt e shiso rosso
(7)

165€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

A' la Carte

Selezione dai nostri menu

2 portate 100€

3 portate 135€

Wine Pairing

Una degustazione guidata col Nostro Sommelier

BASATA SUL PERCORSO DI DEGUSTAZIONE SCELTO

La Selezione Classica

Wine Pairing - 7 calici

125€

Selezione di Annate d'Eccellenza

Wine Pairing - 7 calici

195€

La Nostra Iconica Selezione Toscana

1 Calice Vino Bianco e 2 Calici Vino Rosso

250€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

