



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.





PROIEZIONI TERRITORIALI
9 PORTATE

PANE VEGETALE

(1)

BIETA ED ASPARAGI

◦

SOGLIOLA, PISELLI, MENTA E TRIFOGLIO

(4.8.9)

RISO SAN MASSIMO, AGLIO ORSINO ED ABETE BALSAMICO

◦

PAPPARDELLA RIPIENA DI CONIGLIO, DOPPIA PANNA ALL'ALLORO

(1.3)

CHIOCCIOLE, ORTICHE, NOCCIOLA ED AGLIO NERO

◦

AGNELLO, FAVE E SENAPE

(9.10.13)

RABBARO, RICOTTA, FINOCCHIETTO E WAFER

(3.7.8)

PINOLO DI SAN ROSSORE, CIOCCOLATO BIANCO E ZENZERO

(3.7.8)

165€



Borgo Santo Pietro
SAPORIUM

PES-CARE
9 PORTATE

PANE VEGETALE
(1)

BIETA ED ASPARAGI
◦

SOGLIOLA, PISELLI, MENTA E TRIFOGLIO
(4.8.9.14)

RISO SAN MASSIMO, AGLIO ORSINO ED ABETE BALSAMICO
◦

TAGLIOLINO AL KOJI, SCAMPO E FIORI DI SAMBUCO
(1.2.3)

TROTA IRIDEA, NASTURZIO E SEMI DI DAIKON
(4.7)

DENTICE, CIPOLLOTTO E LEMON GRASS
(4.7)

SEDANO, SEMI DI FINOCCHIETTO ED ERBE DELL'ORTO
(9)

FRAGOLA, LATTE DI PECORA E BASILICO
(7)

165€



Borgo Santo Pietro
SAPORIUM

PROFONDITÀ VEGETALI
8 PORTATE

PANE VEGETALE
(1)

BIETA ED ASPARAGI
◦

CARCIOFO MORELLO, BORRAGINE E LIQUIRIZIA
(7.8)

RISO SAN MASSIMO, AGLIO ORSINO ED ABETE BALSAMICO
◦

TAGLIOLINO AL KOJI, FIORI DI SAMBUCO
(1.3)

UOVO DEL BORGO
(3)

SEDANO, SEMI DI FINOCCHIETTO ED ERBE DELL'ORTO
(9)

PINOLO DI SAN ROSSORE, CIOCCOLATO BIANCO E ZENZERO
(7)

155€



Borgo Santo Pietro
SAPORIUM

A' LA CARTE
SELEZIONE DAI NOSTRI MENÙ

2 PORTATE A 100€
3 PORTATE A 135€

WINE PAIRING
UNA DEGUSTAZIONE GUIDATA COL NOSTRO SOMMELIER
BASATA SUL PERCORSO DI DEGUSTAZIONE SCELTO

INTRODUZIONE
WINE PAIRING I
125€

SELEZIONE SUPERLATIVA ED ANNATE D'ECCELLENZA
WINE PAIRING II
195€

SOTTO LA LUNA
WINE PAIRING III
110€



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) lattiolio.
- 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.