



A' LA CARTE

a vostra scelta dai nostri tre menù degustazione

2 PORTATE

115 €

3 PORTATE

155 €

DESSERT

25 €

LIBERA ESPRESSIONE

un atto di fiducia
vi chiediamo la libertà di scegliere, creare e guidarvi
nel nostro personale racconto culinario

10 PORTATE – 215 €

6 PORTATE – 155 €

in abbinamento

selezione di 8 calici
oppure
selezione di 5 calici premium

190 €

Coperto 5 €



CALVISIUS PRESTIGE CAVIAR



accompagnato dai nostri blinis, crème fraîche, mimosa
latta da 30 gr – 110 €
latta da 50 gr – 185 €

SIGNATURE

Dentice marinato, rapa in agrodolce, mou al miso di segale

55 €

Pappardella al Cibreo

60 €

Agnolotto di piccione, caviale Calvisius, doppia panna

65 €

Crudo dA-mare

110 €

ORA

DAL MARTEDI' AL SABATO A PRANZO

2 portate e un dessert proposti quotidianamente dal nostro chef
con in aggiunta un calice di vino, acqua, caffè

85 €

3 portate e un dessert proposti quotidianamente dal nostro chef
con in aggiunta due calici di vino, acqua, caffè

120 €



LA STAGIONE CHE NON C'E'
ATTO III

PROIEZIONI TERRITORIALI

Pane di grano tenero del Valdarno

Crudo di Frisona, cipollotto, shiokoji

Risotto "Rosa Marchetti", aglio orsino, gemma di abete

Raviolo di anatra, pesca, rucola selvatica

Chiocciola, pomodoro verde, meringa salata

Piccione, spinacio, ciliegia

Lollipop, fragola, rosa

Rosa di Caterina de' Medici

170 €

IN ABBINAMENTO

selezione di 4 calici

95 €

selezione di 6 calici

140 €

mix & match

130 €

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO III

PES-CARE

Pane di grano tenero del Valdarno

Ricciola, bacche, burro acido

Risotto "Rosa Marchetti", aglio orsino, gemma di abete

Agnolotto di astice, peperone dolce, basilico

Anguilla affumicata, anguria, shoyu

Branzino, zucchina in fiore, miso di cicerchia

Lollipop, fragola, rosa

Sambuco, nocciola, amarena

170 €

IN ABBINAMENTO

selezione di 4 calici

95 €

selezione di 6 calici

140 €

mix & match

130 €



LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO III

PROFONDITA' VEGETALE

Pane di grano tenero del Valdarno

Insalata, frutta di non-stagione

Risotto "Rosa Marchetti", aglio orsino, gemma di abete

Tagliatella, pomodoro, finocchietto

Albicocca bbq, mandorla armellina, portulaca

Shiso rosso, susina, tagete

Lollipop, fragola, rosa

Total green, mandorla, limone

170 €

IN ABBINAMENTO

selezione di 4 calici

95 €

selezione di 6 calici

140 €

mix & match

130 €



L'IMPEGNO DI BORGO SANTO PIETRO

Sono passati più di vent'anni da quando Jeannette e Claus Thottrup hanno scelto Borgo Santo Pietro, nel cuore della Toscana, per fondare una tenuta di più di 120 ettari dove ogni specie vegetale fosse coltivata in modo biologico ed ogni animale allevato secondo principi etici.

Grazie al coraggio di questi pionieri della sostenibilità e alla cura dei loro esperti collaboratori, nasce un vero e proprio angolo di paradiso ove, seguendo il ritmo delle stagioni e custodendo la salute del terreno, è possibile mantenere un habitat spontaneamente produttivo per le vigne, i frutteti e per i preziosi orti culinari biodinamici.

Qui, tutto l'anno, nascono e crescono verdure, erbe e fiori edibili, che insieme ai formaggi artigianali, alle uova di galline allevate a terra, agli affettati, al miele e a molti altri prodotti sono destinati alle cucine del ristorante Saporium che di Borgo Santo Pietro è la raffinata espressione gastronomica.

La stagione che non c'è

Avete mai fatto una promessa a voi stessi?

Lo chef Ariel Hagen, sì. Ha promesso a sé stesso di impegnarsi con onestà e serietà per creare una gastronomia in perfetta armonia con la vita, con i ritmi biologici autentici della natura e degli esseri umani che di essa fanno parte. Così, dai valori comuni al modello produttivo di Borgo Santo Pietro e alla personale ricerca di Ariel, ha inizio l'avventura di Saporium Firenze.

E' infatti nell'ambito di questo felice incontro di ideali che lo chef elabora il menù "La stagione che non c'è", in cui non si limita a creare una sinfonia classica di sapori stagionali bensì, tenendo conto delle sorprese della natura, propone al palato una raffinata esplosione di sapori intensi e accostamenti inaspettati.

Ne scaturisce un'esperienza culinaria che andando oltre la tradizione toscana alla quale la cucina dello Chef si ispira, vi condurrà a scenari gastronomici inediti ed entusiasmanti.