SAPORIUM
FIRENZE

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 €

IN ABBINAMENTO

selezione di 8 calici

190 €

6 PORTATE – 155 €

IN ABBINAMENTO

selezione di 5 calici

120 €

Coperto 5 €

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

CALVISIUS PRESTIGE CAVIAR

Calvisius®
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 €

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO V

PROIEZIONI TERRITORIALI

Pane di grano Verna della Val d'Orcia

Crudo di capriolo, porro, shiokoji

Risotto "Rosa Marchetti", cavolo nero, pecorino di Borgo, limone macerato

Agnolotto di anatra, mora, tagete

Animella di vitello, cavolo riccio, mandarino

Piccione, mosto d'uva, pera

Lollipop, olio d'oliva, finocchio

Rosa di Caterina de' Medici

170 €

IN ABBINAMENTO

selezione di 6 calici

140 €

mix & match

130 €

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO V

PES – CARE

Pane di grano Verna della Val d'Orcia

Ricciola, bacche, pil pil

Risotto "Rosa Marchetti", cavolo nero, pecorino di Borgo, limone macerato

Raviolo di branzino, peperone dolce, zafferano

Ostrica, passatello asciutto, zabaione

Rombo, verza, burro acido, caviale prestige Calvisius

Lollipop, olio d'oliva, finocchio

Pera, yogurt, noce, miele

170 €

IN ABBINAMENTO

selezione di 6 calici

140 €

mix & match

130 €

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO V

PROFONDITA' VEGETALE

Pane di grano Verna della Val d'Orcia

Insalata, frutta di non-stagione

Risotto "Rosa Marchetti", cavolo nero, pecorino di Borgo, limone macerato

Bottone, broccolo, mou salato

Cavolfiore, nocciola, miso di pane

Uovo, spinacio, pane sfogliato

Lollipop, olio d'oliva, finocchio

Nocciola, mandarino, zafferano

170 €

IN ABBINAMENTO

selezione di 6 calici

140 €

mix & match

130 €

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

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'E'

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.

MICHELIN 2026