

SAPORIUM

LOUNGE



TENUTA BORGO SANTO PIETRO

Dall'orto delle aromatiche al noceto, passando per il fermentation lab e l'ovile. La cocktail list di Saporium Lounge sceglie un elemento di ognuno dei luoghi del Borgo e lo interpreta attraverso miscele creative dagli ingredienti unici, da accompagnare alla selezione di tapas di Chef Ariel Hagen.

- | | |
|----------------------|-------------|
| 1. Orto | 6. Alveari |
| 2. Boschetto di noci | 7. Pollaio |
| 3. Fermentazione | 8. Foresta |
| 4. Serre | 9. Agrumeto |
| 5. Casa delle erbe | 10. Orto |

 MICHELIN 2025



SAPORIUM

LOUNGE

Un menù che racchiude una "Stagione di Profumi, Sapori ed Emozioni".
Una scoperta di ciò che l'oggi ci regala e il domani trasforma.
Stagionalità, Biodiversità e Rispetto sono il punto di partenza
di un viaggio attraverso Borgo Santo Pietro.

SIGNATURE COCKTAILS 20€

Ravanello

Monkey 47 - Mancino secco - pickles - olio al ravanello

Agrume

Yerbito - bitter Firenze - menta & agrume

Carota

Double rum - Duit "love" - h2o carota - latte vegetale

Pomodoro

Elix - mary mix - pomodoro fermentato - amaro locale - salamoia

Fragola

Altos tequila - bergamotto - Bruno - fragola salata - caramello di mela

Arachide

Cachaca al burro d'arachidi - ciliegia - peperone - cipolla

SIGNATURE CO2 20€

Salvia

Mezcal del Maguey & Sotol - salvia - rosmarino - lavanda

Mandorla

Amaro Lucano - Fernet - mandorla - frutto rosso fermentato

Mora

Gin's - bitter's - mora - basilico

MOCKTAILS 18€

Albicocca

Aceto di shiso - albicocca - camomilla - ace

Pera

Pompelmo - pera & zafferano - sambuco acido

Insalata

Black cherry - insalata - kefir



SAPORIUM

LOUNGE

DEGUSTAZIONE D'ASSAGGI

Tre Signature Cocktails 50€
Cinque Signature Cocktails 70€

TAPAS

Pane grano verna (1, 7)	15€
Insalata di frutta di non stagione (7, 12)	20€
Agretto / cedro / burro acido (7)	12€
Dentice marinato / rape / ponzu (1, 3, 4, 6)	18€
Ostrica / scalogno (4, 14)	12€
Spiedo di anguilla / teriyaki (1, 4)	15€
Chiocciola (7, 12)	16€
Bun vegetale (1, 3, 7)	10€
Cheesebun (1, 3, 7)	15€
Riso Rosa Marchetti (7)	25€
Agnolotto piccione / burro & timo / caviale calvisius (1, 4, 7)	30€
Tataki di manzo / topinambur / cipollotto (1, 3, 6)	18€



Caviale calvisius prestige (30gr 110€ - 50gr 185€) blinis / crema mimosa / crème fraîche (1, 3, 4, 7)

DEGUSTAZIONE AL BUIO CLASSICA 95€

DEGUSTAZIONE AL BUIO SPECIALE 165€

DESSERT

Lollipop (7)	10€
Selezione di cioccolatini (7, 8)	13€



SAPORIUM

LOUNGE

COCKTAIL INTERNAZIONALI 18€

DISTILLATI

GIN

Selvapura Gin	18€
Cinqueterre Gin	18€
Ginarte Gin	18€
Gin's Borgo Santo Pietro	18€
Isle of Harris	18€
Etsu	18€
N°3	18€
Maite	20€
Visionair	20€
Ki No Tea	20€
Gin Mezzanotte	20€
Gin Atlantide	20€
Tatsumi Gin	25€

VODKA

Tito's Vodka	18€
VKA Organic Vodka	18€
Ketel One	18€
Winestillery Tuscan Vodka	18€
Altamura Vodka	18€
Nikka Coffey Vodka	18€
Stolichnaya Elit	18€
Chopin rye Vodka	18€
Selvapura	20€

RUM

Clairin Vaval	20€
Rum Paranubes Morada	20€
Hampden Estate	22€
Black Tot Finest Caribbean	22€
Brugal Extra Añejo	22€
Kirk & Sweeney Gran Reserva	24€
La Favorite Rhum Blanc Cuvée	26€
Sol Tarasco 8Y Full Proof	28€
Samaroli Yehmon Classic 2023	40€
Samaroli Jamaica Rhapsody 2023	45€



SAPORIUM

LOUNGE

WHISKY & WHISKEY

Michter's Bourbon	16€
Michter's Rye	16€
Michter's American Whiskey	16€
Balvenie 12Y	16€
Glenfiddich 18Y	16€
Nikka Coffey Malt	18€
Benriach Smoke Season Speyside	20€
Powerscourt Fercullen S. Malt	20€
Fettercairn 12Y Highland	22€
W&M Caol Ila 2012 PX Finish	24€
Dalmore Port Wood Reserve Highland	24€
Rabbit Hole Bourbon	26€
Tomatin 14Y Highland	26€
Rabbit Hole Rye	26€
Mars Cosmo	28€
Macallan 12Y	30€
J. Walker Blue Label	35€
Ballechin 2005	35€
Samaroli Edition 2023 Speyside	40€

TEQUILA & MEZCAL

Tequila Fortaleza Blanco	18€
Tequila Fortaleza Reposado	20€
Tequila Don Fulano Añejo	25€
Del Maguey Mezcal Chichicapa	28€
Del Maguey Mezcal Santo Domingo Albarradas	28€
Bozal Tepeztate	28€
La Venenosa Sierra Volcanes	28€
Del Maguey Mezcal 100% Tobalà	32€
Picaflor Mezcal Ancestral	32€
Real Minero	45€



SAPORIUM

LOUNGE

ARMAGNAC

L'encantada 1990 Ténarèze	25€
Castarède VSOP	25€
Domaine Boingnières Folle Blanche	35€

COGNAC

Paul Giraud Elegance	25€
Vaudon Double Cask	25€

BRANDY

Fundador Supremo 12Y PX	24€
-------------------------	-----

CALVADOS

Comte Louis De Lauriston VSOP	18€
-------------------------------	-----

AMARI & LIQUORI 16€

BIRRE & FERMENTATI

TipoPils	8€
Petragnola Montefiore	8€
Asteroid IPA	8€
P.B.Clandestino Awanagana	8€
Klan Barrique Flos Alba	18€
P.B.Clandestino Goslar	10€
Kombucha Artigianale Stagionale	10€
San Pellegrino Soft Drinks	8€
Perrier	8€
Soft Drinks	6€



SAPORIUM

LOUNGE

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.



SAPORIUM

LOUNGE



SAPORIUM

LOUNGE



THE BORGO SANTO PIETRO ESTATE

The Saporium Lounge's cocktail list brings together unique elements of Borgo Santo Pietro to Florence – from the herb garden to the walnut grove, the fermentation lab and the sheepfold - each cocktail is a creative blend of ingredients to reflect Borgo and the seasons, accompanied by a selection of tapas by Chef Ariel Hagen.

1. Vegetable Garden
2. Walnut Grove
3. Fermentation Lab
4. Still House
5. Herb House

6. Bee Hives
7. Chicken Coop
8. Forest
9. Citrus Grove
10. Herb Garden

 MICHELIN 2025



SAPORIUM

LOUNGE

A menu composed as a "Symphony of Aromas, Flavours & Emotions".
A journey through what nature offers today and what time transforms for tomorrow.
Seasonality, biodiversity and respect are the starting points of an experience that
unfolds through the world of Borgo Santo Pietro.

SIGNATURE COCKTAILS 20€

Ravanello

Monkey 47 - Mancino secco - pickles - radish oil

Agrume

Yerbito - bitter Firenze - mint & citrus

Carota

Double rum - Duit "love"- carrot h2o - plant-based milk

Pomodoro

Elix - mary mix - fermented tomato - amaro locale - brine

Fragola

Altos tequila - bergamot - Bruno - salted strawberry - apple caramel

Arachide

Peanut butter cachaça - cherry - bell pepper - onion

SIGNATURE CO2 20€

Salvia

Mezcal del Maguey & Sotol - Sage - Rosemary - Lavender

Mandorla

Amaro Lucano - Fernet - Almond - Fermented red fruit

Mora

Gin's - Bitter's - Blackberry - Basil

MOCKTAILS 18€

Albicocca

Shiso vinegar - apricot - chamomile - orange, carrot & lemon

Pera

Grapefruit - pear & saffron - sour elderflower

Insalata

Black cherry - salad greens - kefir



SAPORIUM

LOUNGE

SIGNATURE TASTING

Tre Signature Cocktails 50€
Cinque Signature Cocktails 70€

TAPAS

Verna wheat bread (1, 7)	15€
Unseasonal fruit salad (7, 12)	20€
Agretti / citron / cultured butter (7)	12€
Marinated red snapper / turnips / ponzu (1, 3, 4, 6)	18€
Oyster / shallot (4, 14)	12€
Eel skewer / teriyaki (1, 4)	15€
Snail (7, 12)	16€
Vegetable bun (1, 3, 7)	10€
Cheesebun (1, 3, 7)	15€
Rosa Marchetti Rice (7)	25€
Pigeon agnolotto / butter & thyme / calvisius caviar (1, 4, 7)	30€
Beef tataki / Jerusalem artichoke / spring onion (1, 3, 6)	18€



Calvisius prestige caviar (30gr 110€ - 50gr 185€) blinis / mimosa cream /
crème fraîche (1, 3, 4, 7)

BLIND TASTING MENU 95€

SPECIAL BLIND TASTING MENU 165€

DESSERT

Lollipop (7)	10€
Selection of chocolates (7, 8)	13€



SAPORIUM

LOUNGE

INTERNATIONAL COCKTAIL 18€

SPIRITS

GIN

Selvapura Gin	18€
Cinqueterre Gin	18€
Ginarte Gin	18€
Gin's Borgo Santo Pietro	18€
Isle of Harris	18€
Etsu	18€
N°3	18€
Maite	20€
Visionair	20€
Ki No Tea	20€
Gin Mezzanotte	20€
Gin Atlantide	20€
Tatsumi Gin	25€

VODKA

Tito's Vodka	18€
VKA Organic Vodka	18€
Ketel One	18€
Winestillery Tuscan Vodka	18€
Altamura Vodka	18€
Nikka Coffey Vodka	18€
Stolichnaya Elit	18€
Chopin Rye Vodka	18€
Selvapura	20€

RUM

Clairin Vaval	20€
Rum Paranubes Morada	20€
Hampden Estate	22€
Black Tot Finest Caribbean	22€
Brugal Extra Añejo	22€
Kirk & Sweeney Gran Reserva	24€
La Favorite Rhum Blanc Cuvée	26€
Sol Tarasco 8Y Full Proof	28€
Samaroli Yehmon Classic 2023	40€
Samaroli Jamaica Rhapsody 2023	45€



SAPORIUM

LOUNGE

WHISKY & WHISKEY

Michter's Bourbon	16€
Michter's Rye	16€
Michter's American Whiskey	16€
Balvenie 12Y	16€
Glenfiddich 18Y	16€
Nikka Coffey Malt	18€
Benriach Smoke Season Speyside	20€
Powerscourt Fercullen S. Malt	20€
Fettercairn 12Y Highland	22€
W&M Caol Ila 2012 PX Finish	24€
Dalmore Port Wood Reserve Highland	24€
Rabbit Hole Bourbon	26€
Tomatin 14Y Highland	26€
Rabbit Hole Rye	26€
Mars Cosmo	28€
Macallan 12Y	30€
J. Walker Blue Label	35€
Ballechin 2005	35€
Samaroli Edition 2023 Speyside	40€

TEQUILA & MEZCAL

Tequila Fortaleza Blanco	18€
Tequila Fortaleza Reposado	20€
Tequila Don Fulano Añejo	25€
Del Maguey Mezcal Chichicapa	28€
Del Maguey Mezcal Santo Domingo Albarradas	28€
Bozal Tepeztate	28€
La Venenosa Sierra Volcanes	28€
Del Maguey Mezcal 100% Tobalà	32€
Picaflor Mezcal Ancestral	32€
Real Minero	45€



SAPORIUM

LOUNGE

ARMAGNAC

L'encantada 1990 Ténarèze	25€
Castarède VSOP	25€
Domaine Boingnières Folle Blanche	35€

COGNAC

Paul Giraud Elegance	25€
Vaudon Double Cask	25€

BRANDY

Fundador Supremo 12Y PX	24€
-------------------------	-----

CALVADOS

Comte Louis De Lauriston VSOP	18€
-------------------------------	-----

AMARI & LIQUORI 16€

BEERS & FERMENTED BEVERAGES

TipoPils	8€
Petragnola Montefiore	8€
Asteroid IPA	8€
P.B.Clandestino Awanagana	8€
Klan Barrique Flos Alba	18€
P.B.Clandestino Goslar	10€
Kombucha Artigianale Stagionale	10€
San Pellegrino Soft Drinks	8€
Perrier	8€
Soft Drinks	6€



SAPORIUM

LOUNGE

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1. Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and other derivative products, except:
 - a) Grain-based glucose syrups, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrin (1);
 - c) glucose syrups based on barley.
 - d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products based on crustaceans.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products, except:
 - a) fish gelatine used as a support for vitamin or carotenoid preparations.
 - b) gelatin or fish gelatin use for clarification in beer and wine.
5. Peanuts and peanut-based products.
6. Soy and soy products, except:
 - a) refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, national D-alpha tocopherol acetate, soy-based natural D-alpha tocopherol succinate.
 - c) vegetable oils derived from soybean phytosterols and phytosterols.
 - d) vegetable stanol ester produced from soybean vegetable oil sterols.
7. Milk and milk products (including lactose), except:
 - a) whey produced for the examination of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
 - b) milk.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Western anacardium*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), their products, except for nuts used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and celery products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products in such a way as to be consumed for consumption.
13. Lupins and products based on lupins.
14. Molluscs and products based on molluscs.
- (1) And the derivative products, to the extent that they have undergone, are not likely to increase the level of allergenicity expressed by the Authority for the basic product from which they are derived.

