

# SAPORIUM

## LOUNGE



### TENUTA BORGO SANTO PIETRO

Dall'orto delle aromatiche al noceto, passando per il laboratorio di fermentazione 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 del nostro Chef.

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

 MICHELIN 2025



# SAPORIUM

## LOUNGE

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

### SIGNATURE COCKTAILS

20€

#### **Fiore**

Gin's - Sakura Mancino - Pickles - Olio

#### **Zucca**

Double Fusetti - Zucca - Aceto

#### **Agrume**

Picaflor Wild Mezcal - 1865 bitter - Vermouth Verdant & Agrume

#### **Oliva**

Altamura Vodka - Baldoria wild plum - Salamoia - Caramello

#### **Mora**

Bruno - Amaro Locale - Mora - "Duit" wine Revolution

### SIGNATURE CO2

20€

#### **Salvia**

Mezcal Del Maguey & Sotol - Salvia - Rosmarino - Lavanda

#### **Mela**

Jimmy - Yerbito - Mela & Limone fermentato

#### **Limone**

Rye Whiskey - Paranubes - Oleo al Limone - Sambuco acido

### MOCKTAILS

16€

#### **Menta**

Frutto rosso fermentato - Menta - Latte

#### **Mirtillo**

Mela verde - Uva - Mirtillo

#### **Pera**

Castagna - Finocchietto - Pera

### DEGUSTAZIONI

Tre Signature Cocktails 50€

Cinque Signature Cocktails 70€



# SAPORIUM

## LOUNGE

### TAPAS

Sfera di bollito / Salsa verde (1, 3)	3€
Cialda Saraceno / Foglia alla brace / Kimchi (8, 9)	4€
Gyoza piastrato (1, 12)	4€
Dentice marinato / Rape / Ponzu (1, 3, 4, 6)	16€
Spiedo di anguilla / Teriyaki (1, 4)	13€
Chiocciola (7, 12)	14€
Agretto / Cedro / Burro acido (7)	10€
Lattuga / Mirtillo rosso / Arachide (5,10)	20€
Frisona / Bigarade (9)	15€
Raviolo (1, 12)	5€
Bun vegetale (1, 3, 7)	8€
Patata sfogliata / Creme fraiche / Caviale Calvisius Prestige (1, 4, 7)	14€
Trota del Casentino / Ketchup / Maionese alla bisque di crostacei (1, 3, 4, 7)	10€
Tataki di manzo / Topinambur / Cipollotto (1, 3, 6)	18€
Mazzancolla / Panko / Emulsione acida (1, 2, 3)	6€
Cheesebun (1, 3, 7)	10€
Panissa / Maionese al limone (3)	3€
Insalata di erbe del Borgo (7, 12)	15€
Riso "Rosa Marchetti" (7)	18€
Pane / Burro / Olio (1, 7)	15€



Caviale Calvisius Prestige (10 gr) / Blinis / Crema mimosa / Crème fraîche (1, 3, 4, 7)	37€
---	-----

### DEGUSTAZIONE AL BUIO

100€

### DESSERT

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



# SAPORIUM

## LOUNGE

### COCKTAIL INTERNAZIONALI 18€

#### DISTILLATI

##### GIN

Nikka Gin	16€
Duit Gin	16€
Gin Campi	18€
Cinqueterre Gin	18€
Gin's Borgo Santo Pietro	18€
Isle of Harris	18€
Selvapura	20€
Maite	20€
Ki No Tea	20€
Gin Mezzanotte	20€
Gin Atlantide	20€
Tatsumi Gin	25€

##### VODKA

Tito's Vodka	16€
VKA Organic Vodka	16€
Ketel One	18€
Winestillery Tuscan Vodka	18€
Altamura Vodka	18€
Nikka Coffey Vodka	18€
Stolichnaya Elit	18€
Chopin Rye Vodka	18€



# SAPORIUM

## LOUNGE

### WHISKY & WHISKEY

Michter's Bourbon	16€
Michter's Rye	16€
Michter's American Whiskey	16€
Balvenie 12	16€
Kavalan Single Malt	16€
Highland Park 12	16€
Glenfiddich 18	16€
Nikka Coffey Malt	18€
Glen Moray 17	20€
Rabbit Hole Bourbon	25€
Rabbit Hole Rye	25€
Ballechin 2005	30€
Macallan 12	32€
Highland Park Cask Strength	32€
Johnny Walker Blue Label	35€
Samaroli Edition 2023 Speyside	40€

### 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 Cuvee	26€
Sol Tarasco 8y Full Proof	28€
Samaroli Yehmon Classic 2023	40€
Samaroli Jamaica Rhapsody 2023	45€



# SAPORIUM

## LOUNGE

### TEQUILA & MEZCAL

Tequila Fortaleza Blanco	18€
Tequila Fortaleza Reposado	20€
Tequila Don Fulano Añejo	25€
Mezcal Derrumbes San Lui	18€
Mezcal Derrumbes Oaxaca	18€
Mezcal Derrumbes Durango	18€
Del Maguey Mezcal Chichicapa	28€
Del Maguey Mezcal Santo Domingo Albarradas	28€
Bozal Tepeztate	28€
La Venenosa Sierra Volcanes	28€
Del Maguey Mezcal 100% Tobala	32€
Picaflor Mezcal Ancestral	32€
Real Minero	45€
Altri Distillati	15€
Amari e Liquori	14€

### BIRRE & FERMENTATI

Lambrate Montestella Pils	8€
B. il Ducato White Riot	8€
P.B.Clandestino Awanagana	8€
Klan Barrique Flos Alba	10€
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 SO<sub>2</sub> 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.

