

*Borgo Santo Pietro*

**SAPORIUM**

FIRENZE

## L'IMPEGNO DI BORGO SANTO PIETRO

Avete mai fatto una promessa a voi stessi?

Noi sì. E con passione abbiamo deciso di seguire un percorso tanto impegnativo quanto di alto valore morale. Da qui nasce la filosofia di Saporium, una filosofia che sposa profondi valori etici che troverete nella nostra cucina, valori fatti di rispetto per la quotidianità, per le stagioni e per la nostra vita.

### La stagione che non c'è

La cucina di Saporium è lo specchio della nostra Filosofia e del nostro impegno a fare dell'autenticità uno dei valori fondamentali del nostro lavoro. "La stagione che non c'è" è il principio al quale si è ispirato lo Chef Ariel Hagen per selezionare i migliori ingredienti per i suoi piatti. Questo approccio segue le regole della biodinamica e della stagionalità, e considera anche le condizioni ideali che garantiscono l'autenticità, la qualità e l'unicità dei prodotti.

La nostra cucina esprime il legame "dalla terra al piatto", grazie alle materie prime coltivate nell'orto biologico di Borgo Santo Pietro, e passando attraverso alcune realtà locali uniche che lo Chef ben conosce. I menù che state per scoprire sono frutto della semplicità di quanto offre Madre Natura, unita alla complessa ricerca per comprenderne i tempi ormai divenuti imprevedibili.

 MICHELIN 2024



*Borgo Santo Pietro*

**SAPORIUM**

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”  
ATTO QUARTO

PROIEZIONI TERRITORIALI

Pane di grano Verna, crusca di grano

Chioccioline, topinambur, nocciola

Riso rosa Marchetti, zucca, mandarino,  
pecorino di Borgo Santo Pietro

Crespella, lepre in salmì, balsamella

Sella di lepre, cavolo nero, pere, mosto d'uva

Piccione, fichi, Vin Santo

Lollipop, latte di pecora, cera d'api

Rosa di Caterina de' Medici

170€

IN ABBINAMENTO

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 6 calici

140€



*Borgo Santo Pietro*

**SAPORIUM**

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”  
ATTO QUARTO

PES-CARE

Pane di grano Verna, crusca di grano

Trota del Casentino, mela, zabaglione

Riso rosa Marchetti, zucca, mandarino,  
pecorino di Borgo Santo Pietro

Tagliolino, vongole, menta glaciale

Scampo, pappa al pomodoro, semi di basilico

Rombo, verza, caviale Calvisius

Lollipop, latte di pecora, cera d'api

Mora di rovo, mandorla, Vin Santo

170€

IN ABBINAMENTO

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 6 calici

140€



*Borgo Santo Pietro*

**SAPORIUM**

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”  
ATTO QUARTO

PROFONDITÀ VEGETALI

Pane di grano Verna, crusca di grano

Insalata di erbe, pesca di Rosano, kefir

Riso rosa Marchetti, zucca, mandarino,  
pecorino di Borgo Santo Pietro

Sfoglia, fungo porcino, melagrana, aneto

Fagiolo, cicerchia, ceci, friggittello

Uovo poché, brie di Borgo Santo Pietro, cicoriotta, aglione

Lollipop, latte di pecora, cera d'api

Mela, arachidi di Venturina, gelato alla verbena

170€

IN ABBINAMENTO

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 6 calici

140€



*Borgo Santo Pietro*

**SAPORIUM**

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”  
ATTO QUARTO

LIBERA ESPRESSIONE  
10 PORTATE

215€

IN ABBINAMENTO

Selezione di Annate d'Eccellenza - 8 calici

190€

ORA

DISPONIBILE SOLO PRANZO  
DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

Due portate e un dessert proposti quotidianamente dallo Chef.  
Il menù include un calice di vino, acqua e caffè.

85€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”  
ATTO QUARTO

À LA CARTE

2 PORTATE

110€

3 PORTATE

150€

DESSERT

25€

FORMAGGI

25€



CAVIALE CALVISIUS PRESTIGE

Caviale accompagnato dai nostri blinis, crème fraîche e “mimosa”  
Latte da 10/30/50/100 gr., secondo disponibilità

3,7€/gr

PIATTO STORICO DEL NOSTRO CHEF

Agnolotto di piccione, caviale Calvisius, doppia panna.

Porzione Menù degustazione

30€

Porzione Menù à la carte

60€

