

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, filosofia che sposa profondi valori etici che ritroverete 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 alla base del nostro lavoro.

“La stagione che non c'è” è il principio al quale si è ispirato lo Chef Ariel Hagen per portare nei suoi piatti i prodotti migliori. Non solo secondo le regole della biodinamica e della stagionalità, ma anche in base alle condizioni ideali che garantiscono l'autenticità, la qualità e l'unicità dei prodotti. Sapori che “dalla terra al piatto”, grazie alle materie prime coltivate nell'orto biologico di Borgo Santo Pietro, passano attraverso alcune realtà locali uniche che lo Chef ben conosce, e approdano ad un pescato del giorno che arriva nella nostra cucina esclusivamente dalle acque della Toscana. I percorsi degustazione che state per conoscere sono frutto della semplicità di quanto offre Madre Natura unita alla complessa ricerca per comprenderne i tempi ormai divenuti imprevedibili.



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

**PROIEZIONI TERRITORIALI
8 PORTATE**

Pane alle castagne Molino Grifoni, melata d'abete (1, 8)

Chioccioline, pastinaca, nocciola, levistico, prezzemolo (8,9,7,14)

Riso Carnaroli Riserva San Massimo, cime di rapa,
kefir di pecora (7)

Agnolotti ripieni di piccione, capperi di cipolla, caviale
Calvisius Prestige (5gr) (1,3, 7)

Piccione, seppia, garum di seppia (1, 14)

Frisona alla brace, radice di prezzemolo, grasso di vacca

Lollipop di menta, mela verde, grano saraceno (8)

Rosa di Caterina De Medici (1, 3, 7, 8)

155€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

95€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

125€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

PES-CARE
8 PORTATE

Pane alle castagne Molino Grifoni, melata d'abete (1, 8)

Dentice marinato, rape, shiokoji (1, 3, 4)

Riso Carnaroli Riserva San Massimo, cime di rapa,
kefir di pecora (7)

Caramella ripiena di moscardino,
finocchietto selvatico, aglio nero (1, 2, 3, 14)

Sogliola, lenticchie germogliate, beurre blanc (4, 8)

San Pietro, scorzonera, scalogno fondente, miso di ceci (1, 4, 8)

Lollipop di menta, mela verde, grano saraceno (8)

Farina 7 mais, olio extra vergine di oliva, nocciola (1, 3, 8, 12)

155€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

95€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

125€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

PROFONDITÀ VEGETALI
8 PORTATE

Pane alle castagne Molino Grifoni, melata d'abete (1, 8)

Cavolo nero, fagiolo zolfino, mirtilli rossi all'alloro

Riso Carnaroli Riserva San Massimo, cime di rapa,
kefir di pecora (7)

Bottoni ripieni di broccolo, limone alla brace candito,
miso di lenticchie e camomilla (1, 3)

Carciofo Morello, terrina di bieta, ajo blanco (8)

Uovo del Borgo, mela verde, puntarelle, mentuccia (3)

Lollipop di menta, mela verde, grano saraceno (8)

Carota, mandorla, calendula (8)

155€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

95€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

125€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

LIBERA ESPRESSIONE
10 PORTATE

Il percorso sensoriale che rivela la creatività poliedrica
di Chef Ariel Hagen

195€

IN ABBINAMENTO

Una degustazione guidata col Nostro Sommelier - 10 calici

165€

ORA
3 PORTATE

Menù disponibile a pranzo. Tre portate, dessert incluso

85€

IN ABBINAMENTO

2 calici

30€

FORMAGGI

La selezione di Formaggi di Saporium

25€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

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) lattiola.
 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.

