

Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

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 menù che state per conoscere 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

CHIUSDINO

“LA STAGIONE CHE NON C’É”

ATTO SECONDO

PROIEZIONI TERRITORIALI

Pane di grano Verna e patata di Borgo Santo Pietro

Animella di vitello, albicocca, portulaca

Orzotto, fungo², mirtillo rosso lattefermentato

Agnolotto di coniglio, pomodoro verde, finocchietto

Sella di coniglio, spinaci alla brace, salsa verde

Piccione, ciliegie, dragoncello

Lollipop, rosa centifolia, semi di papavero

Noce di Borgo Santo Pietro, mora, gelsomino

185€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

140€

La Selezione di Annate d’Eccellenza - 6 calici

195€

La Selezione Iconica - 3 calici

250€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

“LA STAGIONE CHE NON C’È”
ATTO SECONDO

PES-CARE

Pane di grano Verna e patata di Borgo Santo Pietro

Dentice marinato, giuggiole in agro, caramello al miso

Orzotto, fungo², mirtillo rosso lattefermentato

Tagliolino, molluschi, fiore di zucca, menta

Anguilla, shoyu di lenticchie, cocomero alla brace

San Pietro, rapa sotto sopra, vichy

Lollipop, rosa centifolia, semi di papavero

Pesca, rosmarino, olio di oliva

185€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

140€

La Selezione di Annate d’Eccellenza - 6 calici

195€

La Selezione Iconica - 3 calici

250€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

“LA STAGIONE CHE NON C’È”
ATTO SECONDO

PROFONDITÀ VEGETALI

Pane di grano Verna e patata di Borgo Santo Pietro

Insalata estate 2024

Orzotto, fungo², mirtillo rosso lattefermentato

Raviolo, tuorlo di Borgo Santo Pietro, zucchina alla brace

Agretti barbecue, cedro, aglione

Shiso rosso, susina, tagete

Lollipop, rosa centifolia, semi di papavero

Amazake, fico, cassis

185€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

140€

La Selezione di Annate d’Eccellenza - 6 calici

195€

La Selezione Iconica - 3 calici

250€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

“LA STAGIONE CHE NON C’È”
ATTO SECONDO

LIBERA ESPRESSIONE
10 PORTATE

230€

IN ABBINAMENTO

Una degustazione guidata con il nostro Sommelier - 8 calici

230€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

“LA STAGIONE CHE NON C'É”

ATTO SECONDO

À LA CARTE

2 PORTATE

120€

3 PORTATE

175€

DESSERT

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

