

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 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

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C’È”
ATTO TERZO

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 di mandorla bianca e foglia di fico

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 TERZO

PES-CARE

Pane di grano Verna e patata 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 di mandorla bianca e foglia di fico

Latticello, rabarbaro, sambuco

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 TERZO

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, zuccina alla brace

Agretti barbecue, cedro, aglione

Shiso rosso, susina, tagete

Lollipop di mandorla bianca e foglia di fico

Amazake, ciliegia, nocciola

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 TERZO

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'É”

ATTO TERZO

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€

