

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.

  **MICHELIN 2024**



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”
ATTO PRIMO

PROIEZIONI TERRITORIALI

Pane alle castagne Molino Grifoni

Chiocciola, aglio bianco, caffè, topinambur

Riso Carnaroli San Massimo, cavolo nero, kefir di pecora,
limone macerato

Cappelletti di piccione, consommè di anguilla, spiedo alla brace

Animella di vitello, assoluto di vitello, tartufo nero

Piccione, rape sottosopra

Lollipop Total Green

Rosa di Caterina De' Medici

170€

PROPOSTA DI ABBINAMENTO

Selezione di 3 calici

95€

Selezione di 6 calici

165€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”
ATTO PRIMO

PES-CARE

Pane alle castagne Molino Grifoni

Ostrica sarda alla brace, passatello asciutto, zabaione al limone

Riso Carnaroli San Massimo, cavolo nero, kefir di pecora,
limone macerato

Pappardella, carciofo Morello, seppia

Scampo, indivia caramellata, agrumi

Sogliola, lenticchia germogliata, caviale Calvisius Prestige

Lollipop Total Green

Farina sette mais, nocciola, olio extra vergine di oliva

170€

PROPOSTA DI ABBINAMENTO

Selezione di 3 calici

95€

Selezione di 6 calici

165€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”
ATTO PRIMO

PROFONDITÀ VEGETALI

Pane alle castagne Molino Grifoni

Insalata invernale 2024

Riso Carnaroli San Massimo, cavolo nero, kefir di pecora,
limone macerato

Agnolotto di carota, la sua vichy, bitter, aglio nero

Cavolfiore, miso di segale, nocciola

Uovo poche, composta di mele, puntarelle, mentuccia

Lollipop Total Green

Clementina, pastinaca, zafferano di Poggibonsi

170€

PROPOSTA DI ABBINAMENTO

Selezione di 3 calici

95€

Selezione di 6 calici

165€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”

ATTO PRIMO

LIBERA ESPRESSIONE

10 PORTATE

215€

IN ABBINAMENTO

Selezione di Annate d'Eccellenza - 8 calici

215€

ORA

PRANZO

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 PRIMO

À LA CARTE

DUE PORTATE

110€

TRE 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€

