

*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 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**

**CHIUSDINO**

PROIEZIONI TERRITORIALI  
7 PORTATE

Pane di semola molino Grifoni, erica arborea (1)

Animella di vitello, tartufo estivo, cipollotto in agrodolce (3)

Riso riserva San Massimo, carota, bitter di Bolgheri, foglie di pepe (7)

Agnolotti, piccione, Caviale Calvisius prestige ( 5gr.) (1, 3, 4)

Chioccioline - Total Green (9, 14)

Piccione, scampo, lemongrass, spinaci alla brace (2)

Lollipop , fragola , verbena (7)

Noci di Borgo, yogurt di pecora, carruba (3, 7, 8)

185€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

140€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

195€

La Selezione Iconica - 3 calici

250€



*Borgo Santo Pietro*

**SAPORIUM**

**CHIUSDINO**

**PES-CARE  
7 PORTATE**

Pane di semola molino Grifoni, erica arborea (1)

Molluschi, legumi, la loro acqua, scalogno fondente (14)

Riso riserva San Massimo, carota , bitter di Bolgheri, foglie di pepe (7)

Tagliolino, calamaretto spillo BBQ, inchiostro, finocchietto selvatico (1, 3, 14)

Trota del Casentino, il suo grasso, le sue uova,

cetrioli, menta piperita, burro acido (4, 7)

Triglia di scoglio, salsa cacciucco , peperone dolce , basilico (2, 4, 14)

Lollipop, fragola, verbena (7)

Semi di zucca, limone, timo serpillio (1, 3, 7, 8)

185€

**IN ABBINAMENTO**

La Selezione Classica - 6 calici

140€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

195€

La Selezione Iconica - 3 calici

250€



*Borgo Santo Pietro*

**SAPORIUM**

**CHIUSDINO**

PROFONIDITA' VEGETALI  
7 PORTATE

Pane di semola molino Grifoni, erica arborea (1)

Shiso rosso, susina, shiokoji, tagete (1)

Riso riserva San Massimo, carota, bitter di Bolgheri, foglie di pepe (7)

Raviolo, zuccina alla brace, olandese (1, 3, 7)

Melanzana pressata, mirtillo rosso, alloro, arachidi di Venturina (5)

Uovo del Borgo, pomodori, aglione della Valdichiana (3)

Lollipop, fragola, verbena (7)

Amazake di riso, pesca, lampone (8)

185€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

140€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

195€

La Selezione Iconica - 3 calici

250€



*Borgo Santo Pietro*

**SAPORIUM**

**CHIUSDINO**

LIBERA ESPRESSIONE  
10 PORTATE

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

225€

IN ABBINAMENTO

Una degustazione guidata col Nostro Sommelier - 8 calici

250€

2 PORTATE À LA CARTE

120€

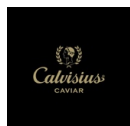
3 PORTATE À LA CARTE

175€

DESSERT À LA CARTE

25€

CAVIALE CALVISIUS PRESTIGE



Accompagnato dai nostri blinis e la nostra crème fraîche  
Latte da 10/30/50/100 gr. secondo disponibilità

3,4€/gr



# Borgo Santo Pietro

## SAPORIUM

### CHIUSDINO

#### **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)** lattiolio.

**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 SO<sub>2</sub> 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 der

