

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 SECONDO

PROIEZIONI TERRITORIALI

Pane di semola Molino Grifoni, miele di erica arborea

Chioccioline, bietta, mirtillo rosso, zabaione al limone

Riso carnaroli Riserva San Massimo, Aglio Orsino, Abete balsamico

Agnolotto, piccione, caviale Calvisius, doppia panna

Piccione, seppia, spinaci alla brace

Frisona, carciofo morello, salsa verde, ricotta infornata

Lollipop, rosa centifolia, semi di papavero

Rosa di Caterina De' Medici

170€

PROPOSTA DI ABBINAMENTO

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”
ATTO SECONDO

PES-CARE

Pane di semola molino Grifoni, miele di erica arborea

Margherita dell'Elba, rabarbaro, bitter

Riso carnaroli Riserva San Massimo, Aglio Orsino, Abete balsamico

Caramella ripiena di moscardini, finocchietto, salsa al nero

Branzino, agretti, cedro

Triglia di scoglio, asparagi verdi, vongole, menta

Lollipop, rosa centifolia, semi di papavero

Nocciola, vin santo, frutti rossi lattefermentati

170€

PROPOSTA DI ABBINAMENTO

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”
ATTO SECONDO

PROFONDITÀ VEGETALI

Pane di semola molino Grifoni, miele di erica arborea

Insalata primavera 2024

Riso carnaroli Riserva San Massimo, Aglio Orsino, Abete balsamico

Tagliolino, shiokoji, fiori di sambuco

Carciofo morello, polenta sette mais, alloro

Uovo, patata, zafferano di Poggibonsi, cipollotto

Lollipop, rosa centifolia, semi di papavero

Amazake, fragole e rabarbaro, tagete

170€

PROPOSTA DI ABBINAMENTO

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

“LA STAGIONE CHE NON C'È”
ATTO SECONDO

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'È”

ATTO SECONDO

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€

