

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
8 PORTATE

Pane di semola molino Grifoni, erica arborea

Chiocciola, ortica, maiale grigio del Casentino, oxalis

Riso riserva San Massimo, aglio orsino, abete balsamico

Agnolotto, piccione, capperi di sambuco,
caviale Calvisius Prestige 5 gr

Piccione, seppia, daikon, garum

Agnello di Borgo Santo Pietro, fave, cicoria

Lollipop, limone, olio extra vergine d'oliva, finocchietto

Noce, grano saraceno, carruba

175€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

105€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

PES-CARE
8 PORTATE

Pane di semola molino Grifoni, erica arborea

Gambero rosso, rabarbaro, bitter di Bolgheri

Riso riserva San Massimo, aglio orsino, abete balsamico

Bottone, calamaretto spillo, carciofo morello, melissa

Branzino, fagiolo zolfino, vongola verace, aneto

Ali di razza, piselli, spugnole, tartufo nero

Lollipop, limone, olio extra vergine d'oliva, finocchietto

Latte di pecora, miele, cera d'api

175€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

105€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

**PROFONIDITA' VEGETALI
8 PORTATE**

Pane di semola molino Grifoni, erica arborea

Asparago verde circolare, cipollotto, mostarda di limone

Riso riserva San Massimo, aglio orsino, abete balsamico

Tagliolino al Koji, fiori di sambuco

Polenta sette mais, carciofo morello, arachide di Venturina, caffè di cicoria

Uovo di Borgo, ricotta, bieta, meringa salata

Lollipop, limone, olio extra vergine d'oliva, finocchietto

Fragole, piselli, verbena

175€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

105€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

140€

IN ABBINAMENTO

La Selezione Classica - 6 calici

105€

Selezione di Annate d'Eccellenza - 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

LIBERA ESPRESSIONE

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

10 PORTATE

215€

IN ABBINAMENTO

Una degustazione guidata dal Nostro Sommelier - 10 calici

190€

2 PORTATE ALLA CARTA

115€

3 PORTATE ALLA CARTA

160€

DESSERT ALLA CARTA

25€

Caviale Calvisius

3,4€ al gr.

Scelta tra le portate dei tre menu degustazione.

SELEZIONE ICONICA

Selezione di tre etichette del nostro Sommelier

250€

