

Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO QUINTO

PROIEZIONI TERRITORIALI

Pane alla castagna

Chiocciola, cavolfiore, aglio bianco

Riso Rosa Marchetti, pomodoro tardivo, aneto

Crespella, coniglio, scarola, pinolo fermentato

Animella, peperone bbq, zabaione al limone

Capriolo, lattuga, mirtillo rosso

Lollipop, mela, limone, cavolo riccio

La rosa di Caterina de' Medici

170€

ABBINAMENTO VINI

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 4 calici "Premium"

180€

Selezione di 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO QUINTO

PES-CARE

Pane alla castagna

Ostrica alla brace, passatello, cipollotto

Riso Rosa Marchetti, pomodoro tardivo, aneto

Bottone, triglia di scoglio, scorfano, guazzetto, zafferano

Anguilla, spinacio, limone marocchino, mandorla bianca

Rombo, verza, burro acido, caviale Calvisius

Lollipop, mela, limone, cavolo riccio

Nocciola, clementina, finocchietto selvatico

170€

ABBINAMENTO VINI

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 4 calici "Premium"

180€

Selezione di 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO QUINTO

PROFONDITÀ VEGETALI

Pane alla castagna

Insalata, frutta, fiori

Riso Rosa Marchetti, pomodoro tardivo, aneto

Sfoglia, fungo porcino, melagrana

Zucca, teriyaki lab

Uovo, bieta, pane sfogliato

Lollipop, mela, limone, cavolo riccio

Pera, cotogna, spezie toscane, cassis

170€

ABBINAMENTO VINI

Selezione di 4 calici

95€

Selezione di 4 calici Premium

180€

Selezione di 6 calici

140€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO QUINTO

LIBERA ESPRESSIONE

10 PORTATE

215€

ABBINAMENTO VINI

Selezione di 8 calici

190€

ORA

DISPONIBILE SOLO A PRANZO

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

Due portate e un dessert proposti quotidianamente dallo Chef

Il menù include un calice di vino, acqua, caffè

85€

PIATTO STORICO DELLO CHEF

Agnolotto di piccione, caviale Calvisius, doppia panna

Porzione menù degustazione

30€

Porzione menù à la carte

60€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ATTO QUINTO

À LA CARTE

2 PORTATE

110€

3 PORTATE

150€

DESSERT

25€

FORMAGGI

25€



CAVIALE CALVISIUS PRESTIGE

blinis, crème fraîche e mimosa
10/30/50/100 gr. secondo disponibilità

3,7€ / gr.

Coperto
5€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE

L'IMPEGNO DI BORGO SANTO PIETRO

Sono passati più di vent'anni da quando Jeannette e Claus Thottrup hanno scelto Borgo Santo Pietro, nel cuore della Toscana, per fondare una tenuta di più di 120 ettari dove ogni specie vegetale fosse coltivata in modo biologico ed ogni animale allevato secondo principi etici. Grazie al coraggio di questi pionieri della sostenibilità e alla cura dei loro esperti collaboratori, nasce un vero e proprio angolo di paradiso ove, seguendo il ritmo delle stagioni e custodendo la salute del terreno, è possibile mantenere un habitat spontaneamente produttivo per le vigne, i frutteti e per i preziosi orti culinari biodinamici. Qui, tutto l'anno, nascono e crescono verdure, erbe e fiori edibili, che insieme ai formaggi artigianali, alle uova di galline allevate a terra, agli affettati, al miele e a molti altri prodotti sono destinati alle cucine del ristorante Saporium che di Borgo Santo Pietro è la raffinata espressione gastronomica.

La stagione che non c'è

"Avete mai fatto una promessa a voi stessi?"

Lo chef Ariel Hagen, sì. Ha promesso a se stesso di impegnarsi con onestà e serietà per creare una gastronomia in perfetta armonia con la vita, con i ritmi biologici autentici della natura e degli esseri umani che di essa fanno parte. Così, dai valori comuni al modello produttivo di Borgo Santo Pietro e alla personale ricerca di Ariel, ha inizio l'avventura di Saporium Firenze.

E' infatti nell'ambito di questo felice incontro di ideali che lo chef elabora il menù "La stagione che non c'è", in cui non si limita a creare una sinfonia classica di sapori stagionali bensì, tenendo conto delle sorprese della natura, propone al palato una raffinata esplosione di sapori intensi e accostamenti inaspettati. Ne scaturisce un'esperienza culinaria che andando oltre la tradizione toscana alla quale la cucina dello Chef si ispira, vi condurrà a scenari gastronomici inediti ed entusiasmanti.

 **MICHELIN 2025**

