SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ULTIMO ATTO 2026

OGNI FINE È L'INIZIO DI QUALCOSA DI STRAORDINARIO

Tre percorsi degustazione firmati Ariel Hagen, la libera scelta di provare un'esperienza racchiusa in 3 differenti espressioni, per salutare il passato e brindare al presente

5 PORTATE

€ 180

7 PORTATE

€ 235

10 PORTATE

€ 280

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ULTIMO ATTO 2026

Aperitivo di benvenuto

Pane, sottobosco, castagna e funghi

Ostrica alla brace, passatello asciutto, zabaione al limone

Risotto "Rosa Marchetti", cavolo nero, pecorino di Borgo, limone macerato

Rombo farcito, foglie di verza, burro acido, caviale Calvisius prestige

Lollipop, latte di pecora, cera d'api

Zucca mantovana, castagna, nocciola, verbena

IN ABBINAMENTO

Selezione del sommelier

€ 125

Mix & Match

€ 100

❀ **MICHELIN** 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ULTIMO ATTO 2026

Aperitivo di benvenuto

Pane, sottobosco, castagna e funghi

Insalata, frutta di non stagione

Funghi, shiokoji, caviale Calvisius Siberian

Risotto "Rosa Marchetti", cavolo nero, pecorino di Borgo, limone macerato

Tagliolino, scampo, zafferano

Frisona, fegato d'anatra, tartufo bianco, spinacio

Lollipop, latte di pecora, cera d'api

Zucca mantovana, castagna, nocciola, verbena

IN ABBINAMENTO

Selezione del sommelier

€ 175

Mix & Match

€ 140

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

ULTIMO ATTO 2026

Aperitivo di benvenuto

Pane, sottobosco, castagna e funghi

Insalata, frutta di non stagione

Ostrica alla brace, passatello asciutto, zabaione al limone

Funghi, shiokoji, caviale Calvisius Siberian

Risotto "Rosa Marchetti", cavolo nero, pecorino di Borgo, limone macerato

Tagliolino, scampo, zafferano

Rombo farcito, foglie di verza, burro acido, caviale Calvisius Prestige

Frisona, fegato d'anatra, tartufo bianco, spinacio

Lollipop, latte di pecora, cera d'api

Zucca mantovana, castagna, nocciola, verbena

IN ABBINAMENTO

Selezione del sommelier

€ 250

Mix & Match

€ 200

✿ **MICHELIN** 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

LAST ACT 2026

EVERY END IS THE BEGINNING

OF SOMETHING EXTRAORDINARY

Three tasting menus by Chef Ariel Hagen, three distinct expressions of his cuisine, inviting you to choose the journey that speaks to you most.

An invitation to embrace the unexpected, celebrate the present, bid farewell to the year gone by, and welcome the new one with the taste of an unforgettable experience.

5 COURSES
€180

7 COURSES
€235

10 COURSES
€280

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

LAST ACT 2026

Welcome aperitif

Woodland bread, chestnut and mushrooms

Charcoal-grilled oyster, dry passatello pasta, lemon zabaglione

"Rosa Marchetti" risotto, black cabbage, Borgo pecorino cheese preserved lemon

Stuffed turbot, cabbage leaves, beurre blanc with a tangy finish, Calvisius prestige caviar

Lollipop, sheep's milk, beeswax

Pumpkin, chestnut, hazelnut, verbena

PAIRINGS

Sommelier's selection
€125

Mix & Match
€100

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

LAST ACT 2026

Welcome aperitif

Woodland bread, chestnut and mushrooms

Salad, out-of-season fruit

Mushrooms, shio koji, Calvisius Siberian caviar

"Rosa Marchetti" risotto, black cabbage, Borgo pecorino cheese
preserved lemon

Tagliolini, scampi, saffron

Frisona beef, duck liver, white truffle, spinach

Lollipop, sheep's milk, beeswax

Pumpkin, chestnut, hazelnut, verbena

PAIRINGS

Sommelier's selection
€175

Mix & Match
€140

MICHELIN 2026

SAPORIUM
FIRENZE

LA STAGIONE CHE NON C'E'

LAST ACT 2026

Welcome aperitif

Woodland bread, chestnut and mushrooms

Salad, out-of-season fruit

Charcoal-grilled oyster, dry passatello pasta, lemon zabaglione

Mushrooms, shio koji, Calvisius Siberian caviar

"Rosa Marchetti" risotto, black cabbage, Borgo pecorino cheese
preserved lemon

Tagliolini, scampi, saffron

Stuffed turbot, cabbage leaves, beurre blanc with a tangy finish
Calvisius Prestige caviar

Frisona beef, duck liver, white truffle, spinach

Lollipop, sheep's milk, beeswax

Pumpkin, chestnut, hazelnut, verbena

PAIRINGS

Sommelier's selection
€250

Mix & Match
€200

✿ **MICHELIN** 2026