

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

"LA STAGIONE CHE NON C'É"
ATTO PRIMO

PROIEZIONI TERRITORIALI

Pane di semola Molino Grifoni, miele di Erica arborea

Chiocciola, ortiche, total-green

Riso riserva San Massimo, aglio orsino, abete balsamico

Agnolotto di Faraona, doppia panna, caviale Calvisius

Faraona, frittata toscana, piselli e menta

Agnello di Borgo, carciofo morello, ricotta infornata, salsa verde

Lollipop mela verde e camomilla

Noce, latte di pecora, cera d'api

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

"LA STAGIONE CHE NON C'É"
ATTO PRIMO

PES-CARE

Pane di semola Molino Grifoni, miele di Erica arborea

Trota del casentino marinata, radici e salsa acidolattica

Ravioli di branzino, fagiolo zolfino, lemon grass

Sogliola, lenticchie germogliate, beurre blanc

Triglia, asparagi verdi e vongole

Lollipop mela verde e camomilla

Fragola, siero, verbena

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

"LA STAGIONE CHE NON C'É"
ATTO PRIMO

PROFONDITÀ VEGETALI

Pane di semola Molino Grifoni, miele di Erica arborea

Insalata primavera 2024

Riso riserva San Massimo, aglio orsino, abete balsamico

Tagliolino shiokoji, fiori di sambuco

Carciofo ripieno alla brace, polenta morbida, alloro

Uovo pochè del Borgo, patate allo zafferano, cipollotto

Lollipop mela verde e camomilla

Radici, amazake, mandorla amara

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

“LA STAGIONE CHE NON C’É”

ATTO PRIMO

LIBER A ESPRESSIONE

DIECI PORTATE

230€

IN ABBINAMENTO

Una degustazione guidata con il nostro Sommelier - 8 calici

230€



Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

CHIUSDINO

“LA STAGIONE CHE NON C’É”

ATTO PRIMO

À LA CARTE

DUE PORTATE

120€

TRE PORTATE

175€

DESSERT

25€


Calvisius
CAVIAR


CHAMPAGNE
FROMENT-GRIFFON
VITICULTEURS
& SPERMERS

CAVIALE CALVISIUS PRESTIGE

Caviale accompagnato dai nostri blinis, crème fraîche e “mimosa”
Latte da 10/30/50 gr. secondo disponibilità

3,7€/gr

