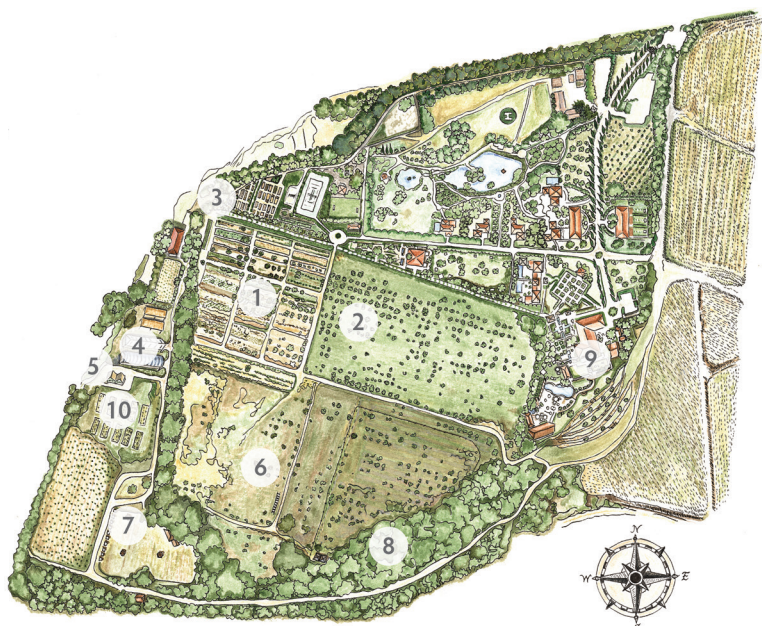


SAPORIUM LOUNGE



- | | |
|--------------------------------|---|
| ① Orto - Vegetable Garden | ⑥ Alveari - Bee Hives |
| ② Noceto - Walnut Grove | ⑦ Casette delle galline - Chicken Coops |
| ③ Fermentation Lab | ⑧ Bosco - Forest |
| ④ Serre - Greenhouse | ⑨ Agrumeto - Citrus Grove |
| ⑤ Casa delle erbe - Herb House | ⑩ Erbe aromatiche - Herb Garden |

TENUTA DI BORGO SANTO PIETRO

Dall'orto delle erbe aromatiche al noceto, passando per il fermentation lab all'ovile. La cocktail list del Lounge Bar sceglie un elemento di ognuno dei luoghi del Borgo e lo interpreta attraverso miscele creative dagli ingredienti unici, da gustare in abbinamento alle nostre tapas o semplicemente in un momento di relax durante la giornata o per un aperitivo al tramonto.

The Lounge Bar cocktail list is a journey through Borgo's landscape.

From the herb garden to the walnut grove, the fermentation lab to the sheepfold, each drink captures a distinctive area of the estate. Crafted with seasonal ingredients and creative flair, our cocktails reflect the rhythms of Borgo—best savoured with our tapas, for a moment of pure relaxation or an aperitif at sunset.



DRINKS

SIGNATURE COCKTAIL

25€

LAMPONE

Vodka & Lampone - Ratafia - Kombucha

Vodka & Raspberry - Ratafia - Kombucha

FIORE

Bitter's - Vermouth Toscano - Kombucha Floreale & Essenza

Bitter's - Tuscan Vermouth - Floral Kombucha & Essence

MIELE

Mezcal Del Maguey & Sotol - Cordiale Aromatico - Miele - Perrier

Mezcal Del Maguey & Sotol - Aromatic Cordial - Honey - Perrier

SALVIA

Gin's - Salvia Rosa - Agrume

Gin's - Pink Sage - Citrus

NEPITELLA

Monkey 47 - Mancino Secco infuso alle Erbe - Olio alla Nepitella

Monkey 47 - Herb-infused Mancino Vermouth Secco - Nepitella Oil

AGRUME

Per gli Amici Rosé - Cordiale d'Agrume - Kombucha

Per gli Amici Rosé - Citrus Cordial - Kombucha

ROSMARINO

Mezcal - Rosmarino - Salvia - Olio d'oliva

Mezcal - Rosemary - Sage - Olive oil

LIMONE

Double Gin - Limone Fermentato - Kombucha

Double Gin - Fermented Lemon - Kombucha

MOCKTAILS

20€

MELA

Acqua di Carota - Mela - Pompelmo

Carrot Water - Apple - Grapefruit

PRUGNA

Prugna - Albicocca - Frutti Rossi - Kombucha

Plum - Apricot - Red Berries - Kombucha

LAVANDA

Salvia - Rosmarino - Lavanda - Agrumi

Sage - Rosemary - Lavender - Citrus

COCKTAIL INTERNAZIONALI

22€



TAPAS E OLTRE / TAPAS AND BEYOND

OSTRICHE DI SARDEGNA (1,6,14) Servite con aceto di vino rosso e cipolla, salsa soia
SARDINIAN OYSTERS - Served with red wine vinegar and onion, soy sauce
12€ cadauno/each

CAVIALE CALVISIUS PRESTIGE da 10g/30g/50g, blinis, crème fraîche e crema mimosa (1,3,4,7)
CAVIAR CALVISIUS PRESTIGE 10g/30g/50g blinis, crème fraîche and mimosa cream
3,9€ al grammo/grams

Arancini zafferano e pecorino di Borgo (1,3,7)
Arancini stuffed with saffron and Borgo pecorino cheese
6€ cadauno/each

Sfere di bollito con salsa verde (1,3,10) / Sphere of boiled meat with green sauce
5€ cadauno/each

Ciuffi di calamaretti e verdure fritte, salsa tartara (1,3,10,14)
Fried baby calamari and vegetables, tartare sauce
21€ cadauno/each

Tartare di manzo, crema di tartufo, tuorlo di Borgo (3)
Beef tartare, truffle cream, Borgo egg yolk
24€ cadauno/each

Crocchetta di cavoli, porro (1,3,7,10) / Cabbage crocchette, leek mayonnaise
6€ cadauno/each

Gyoza piastrato, agnello, consommé (1,9) / Seared gyoza, lamb, consommé
6€ cadauno/each

Patata sfogliata, creimé fraîche, caviale (4,7) / Potato millefeuille, creimé fraîche, caviar
15€ cadauno/each

Dentice marinato, rape, maionese al cipollotto (3,4,10)
Marinated snapper, turnips, spring onion mayonnaise
20€ cadauno/each

Bun di tonno, cipolla in agrodolce, salsa rosa (1,3,4,7,10,11)
Tuna bun, sweet-and-sour onions, cocktail sauce
13€ cadauno/each

Bun di frisona, fonduta di formaggio / Frisona bun, cheese fondue (1,3,7,10,11)
13€

Mazzancolla frita, paprika / Fried prawn, paprika (1,2,3,10)
8€

Panissa, maionese al limone / Panissa, lemon mayonnaise (3,10)
5€

TAPAS DALLA PIZZERIA

Pizzette assortite (4 gusti) / Assorted mini pizzas (4 flavours) (1,7)
35€

DESSERT

Dolci al cucchiaino (chiedere la disponibilità al cameriere)
Spoon desserts (ask the waiter for availability)
20€

Selezione di cioccolatini (5,7,8) / Selection of chocolates 3€ cadauno/each



VINI / WINE

BOLLICINE & CHAMPAGNE

Baracchi Brut
Trebiano
Glass 16€ - Bottle 75€

Lantieri, Brut Nature
Chardonnay, Pinot Noir
Glass 20€ - Bottle 95€

Froment Griffon, Premier Cru Grande Réserve Brut
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Glass 30€ Bottle 120€

Palmer Brut Réserve
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Glass 30€ Bottle 120€

VINI BIANCHI - WHITE WINES

A Carisio, Menichetti IGT 2021
Procanico, Sauvignon
Glass 18€ - Bottle 85€

Arrighi, V.I.P., IGT 2023
Viognier
Glass 20€ Bottle 95€

Tua Rita, Perlato del Bosco 2024
Vermentino
Glass 16€ Bottle 75€

Lunae Albarola 2024
Albarola
Glass 16€ Bottle 75€

Jean et Sébastien Dauvissat Chablis Premier Cru Vaillons 2020/2021
Chardonnay
Glass 22€ Bottle 115€



VINI / WINE

VINI ROSATI - ROSÉ WINES

Borgo Santo Pietro IGT 2022 'Per gli Amici'

Sangiovese, Cannaiolo, Viognier

Glass **16€** - Bottle **75€**

VINI ROSSI - RED WINES

Dievole Chianti Gran Selezione Vigna Sessina DOCG 2019

Sangiovese

Glass **20€** - Bottle **95€**

Potazzine, Rosso di Montalcino DOC 2023

Sangiovese Grosso

Glass **20** - Bottle **95€**

Le Murelle, Max 1N S.A.

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Glass **18€** - Bottle **85€**

Poggio Antico, Brunello di Montalcino DOCG 2020

Sangiovese Grosso

Glass **35€** - Bottle **150€**

Croce di Febo Nobile di Montepulciano 2019

Prugnolo Gentile

Glass **18€** - Bottle **85€**



GIN

Gin's 18€

Hendrick's 18€

Tanqueray 10 18€

Elephant 18€

Star of Bombay 18€

Onde 18€

Plymouth Navy Strength 18€

Peter in Florence 18€

Monkey 47 18€

Sipsmith 20€

Etsu 20€

Ki no Bi 20€

VODKA

Ketel One 18€

Grey Goose 18€

Beluga 18€

Du-it Utopia 18€

Tito's 18€

Belvedere 18€

Altamura 20€

Absolut Elyx 25€

**Tutti i Gin & Vodka serviti con Toniche & Lemonsoda Italiane
avranno un supplemento di 5€**

All Gin & Vodka served with Italian tonics & Lemonsoda will incur a 5€ supplement



RUM

Bumbu 18€

Diplomatico 20€

Don Papa Rum 20€

Rum Zacapa Etiqueta Negra 23y 25€

MATUSALEM Rum 23 anni Gran Reserva 25€

J.Bally 12y 28€

El Dorado 21y 30€

Appleton Estate 30€

Rum Zacapa XO 35€

TEQUILA, MEZCAL, CACHAÇA & PISCO

Patrón Silver 20€

Don Julio Blanco 20€

Patrón Reposado 22€

Don Julio Anejo 25€

Casamigos 25€

Mezcal Montelobos Espadin 25€

Koch Mezcal 25€

Mezcal Chichicapa 28€

Mezcal 100% Tobala 35€

Yaguara Cachaça "Branca" 25€

Tabernero Pisco Quebranta 22€



WHISKY & WHISKEY

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenfiddich 12y 18€

Talisker 10y 18€

Caol Ila 12y 18€

Laphroaig 10y 18€

Oban 14 18€

Talisker Storm 20€

Lagavulin 16y 23€

Caol Ila Moch 23€

Macallan 12y Double Cask 25€

BLENDED SCOTCH WHISKY AND IRISH WHISKEY

Bushmills Irish Whiskey 18€

Johnnie Walker Blue Label 35€



WHISKY & WHISKEY

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon 18€

Maker's Mark Bourbon 18€

Bulleit Rye 18€

Knob Creek Rye 18€

Woodford Réserve 22€

Michter's Bourbon 22€

Rabbit Hole Bourbon Whiskey 25€

Rabbit Hole Rye Whiskey 25€

Michter's Rye 25€

Jack Daniel's Gentleman Jack 25€

ASIAN WHISKY

Akashi White OAK 18€

Kensei 20€

Nikka from Barrel Whisky Blend 25€



GRAPPA

Grappa Moscato d'Asti 18€

Grappa Moscato Sardegna 18€

Grappa Moscato di Pantelleria 18€

Poli Giovane Maria - Bio 22€

Poli Po' di Poli Elegante - Pinot 20€

Poli Sarpa Oro 20€

Poli Bassano 24 Carati Barrique 20€

Grappa di Barolo 22€

Du.it Route 222 Oro Chianti Classico Barrique 22€

Grappa di Barolo invecchiata 22€

Du.it Route 222 Argento Brunello 22€

Grappa I Millesimi "2000" 28€

COGNAC

Remy Martin VSOP 18€

Hennessy "Very Special" 18€

Delamain Cognac Pale & Dry XO 28€

Hennessy Paradis Imperial 225€

ARMAGNAC

Bas Armagnac Dartigalongue Hors D'Age 22€

Dartigalongue Millesimè 05 25€

CALVADOS

Christian Drouin Selection 18€

AMARI & LIQUORI

18€



BIRRE / BEERS

Menabrea Lager 33cl 10€

Corona 33 cl 10€

Alcohol free Bitburger 33 cl 10€

Italian Pils 33cl 13€

Awanagana Apa 33cl 13€

Montefiore bianca al Farro 33cl 13€

SOFT DRINK

Tonica, Ginger Beer, Ginger Ale 8€

Perrier 8€

Galvanina soft drinks 10€

Sanpellegrino soft drink 10€

Coca-Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, 10€

Tè Bio / Organic Teas 10€

Succhi di frutta BIO - Organic fruit juices 10€

Crodino, San Bitter, Campari soda 6€

Spremute fresche / Fresh pressed juices 15€

Centrifughe di frutta e verdure di Borgo / Borgo fruit and vegetable centrifuge 20€

Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 cl 8€



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni in merito agli allergeni, chiedere al personale di sala.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1. CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelt, kamut and their derived strains and derived products
2. CRUSTACEANS and products based on crustaceans
3. EGGS and egg products
4. FISH and fish-based products
5. PEANUTS and peanut-based products
6. SOY and soy products
7. MILK and milk-based products (including lactose)
8. NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
9. CELERY and celery-based products
10. MUSTARD and mustard-based products
11. SESAME SEEDS and sesame seed products
12. SULPHUR DIOXIDE
13. LUPINS and products based on lupins
14. MOLLUSCS and products based on molluscs

Please ask the restaurant staff for more information about allergens.

