

JUAN QUINTERO

EXECUTIVE CHEF

Vorrei che l'esperienza a tavola fosse un momento di immensa felicità e che fossero sempre i profumi di ogni piatto a parlare di noi, del gusto e dell'autenticità di questo territorio.

Credo nella bellezza del gesto: raccogliere una verdura nell'orto pochi minuti prima di cucinarla è un valore che desideriamo ritrovare nei piatti che vi proponiamo.

La terra che produce queste eccellenze ci guida nella ricerca di un equilibrio speciale fra eleganza e semplicità. Cucinare è un atto d'amore, ed è questo che vorremmo trasmettere con la nostra cucina, l'amore che ogni giorno coltiviamo per la buona tavola e per la Toscana.

LE MIE PROPOSTE

I miei piatti del cuore

5 portate

150

Ceviche di ricciola all'acetosella del Borgo e caviale

Riso del Chianti, cinghiale, olive e cipressi

Patate e tartufo in terracotta

Agnello di Altamura con boronia di melanzane e cardamomo

Fior di capperi, bergamotto e zafferano della Val d'Orcia

La Toscana Latinoamericana

7 assaggi

180



Enrico Bartolini



INIZIO

Ceviche di ricciola all'acetosella e caviale (SG)
42

Crudo di manzo agli agrumi arrostiti
36

Insalata di ostriche e uve di sangiovese (SG)
40

Carciofo alla brace con con ragù di chiocchie (SG)
36

I PRIMI

Bottoni di cavolo nero e rafano al curry di pistacchi (V)
32

Spaghetti ai ricci di mare con pinoli di San Rossore e finocchietto
38

Riso del Chianti, cinghiale, olive e cipressi (SG)
36

Pici & Peanuts: Cotti nel latte di Pienza, malto e whiskey torbato (V)
30

IL PESCE

Dentice con sconcigli di Porto Ercole e mandorle
42

LE CARNI

Piccione arrosto alla noce moscata e fiori di ibiscus (SG)
48

Agnello di Altamura con boronia di melanzane e cardamomo (SG)
40

Rib eye di Angus in dolceforte, corbezzoli e dragoncello
48