



SAN FELICE
BORGO

POGGIOROSSO



JUAN QUINTERO
EXECUTIVE CHEF

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 ritroviate 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.

ORCHESTRA

Armonia in 4 tempi
per sorprendenti accordi di gusto
150



Enrico Bartolini

I MIEI PIATTI DEL CUORE



Benvenuto di Juan

Dall'Orto e l'Aia Felice

Faraona toscana con asparagi, fegato, vaniglia e guava

Riso del Chianti, cinghiale e cipressi

Agnello con boronia di melanzane, cardamomo e semi di senape

Dessert a scelta

175

LA MIA TOSCANA LATINOAMERICANA

Benvenuto di Juan

Ceviche di ricciola, acetosella e caviale

Zuppa di calamaretti e cuori di palma

Carciofo, ricci di mare e mais

Pici & Peanuts: latte di Pienza e whiskey torbato

Bottoni di cavolo nero, rafano e "curries"

Patate e tartufi in cottura ancestrale

Piccione alla noce moscata

Dessert a scelta

200

I piatti dei menu degustazione sono disponibili anche à la carte:
3 piatti 130 — 4 piatti 150

Bevande non incluse — Prezzi in euro

JUAN QUINTERO

EXECUTIVE CHEF

I would like to turn the experience at our table into a moment of immense happiness, and let perfumes and tastes speak about us and about the authenticity of this territory. I believe in the beauty of gesture: picking a vegetable in the garden a few minutes before cooking is a value that we want you to find in our dishes. This land producing excellence is our guide in search of a special balance between elegance and simplicity. Cooking is an act of love, and that's what I want to transmit with our cuisine, this love that we cultivate every day for good food and for Tuscany.

ORCHESTRA

A four-part harmony
for surprising notes of taste
150



Enrico Bartolini

THE DISHES OF MY HEART



Juan's welcome

From San Felice's Garden

Guinea Fowl, asparagus, foie, vanilla and guava

Chianti risotto with wildboar and cypress

Lamb with eggplant boronia, cardamom and mustard seeds

Dessert by your choice

175

MY LATIN AMERICAN TUSCANY

Juan's Welcome

Amberjack Ceviche, sorrel leaves and caviar

Baby squid soup with palm hearts

Artichoke, sea urchins and corn

Pici & Peanuts: Pienza's milk and whiskey

Kale ravioli with horseradish and "curries"

Potatoes and truffles in ancestral cooking

Pigeon, nutmeg and hibiscus

Dessert by your choice

200

Dishes of the tasting menu are also available à la carte:
3 courses 130 — 4 courses 150

Beverages not included — Prices in euro

JUAN QUINTERO

EXECUTIVE CHEF

Je voudrais transformer l'expérience à notre table en un moment d'immense bonheur, et que les parfums et les goûts parlent de nous et de l'authenticité de ce territoire.

Je crois à la beauté du geste : cueillir un légume dans le jardin quelques minutes avant la cuisson est une valeur que nous souhaitons vous faire retrouver dans nos plats.

Cette terre productrice d'excellence est notre guide à la recherche d'un équilibre privilégié entre élégance et simplicité. Cuisiner est un acte d'amour, et c'est ce que je veux transmettre avec notre cuisine, cet amour que nous cultivons chaque jour pour la bonne chère et pour la Toscane.

ORCHESTRA

Une harmonie en quatre temps

Harmonie en quatre temps
pour des accord de goût surprenants
150



Enrico Bartolini

LES PLATS DE MON CŒUR

L'accueil de Juan



Du jardin de San Felice

Pintade, asperges, foie, vanille et goyave

Risotto au Chianti avec sanglier et cyprès

Agneau aux aubergines boronia, cardamome et graines de moutarde

Dessert au choix

175

MA TOSCANE LATINO-AMÉRICAINE

L'accueil de Juan

Ceviche de sériole, feuilles d'oseille et caviar

Soupes de calamars aux coeurs de palmier

Artichaut, oursins et maïs

Pici & Peanuts : lait et whisky de Pienza

Raviolis de chou frisé au raifort et "curries"

Pommes de terre et truffes en cuisine ancestrale

Pigeon, muscade et hibiscus

Dessert au choix

200

Les plats du menu dégustation sont également disponibles à la carte :
3 plats 130 — 4 plats 150

Boissons non comprises — Tarifs en euros

(SG) Senza Glutine / (V) Vegetariano

Prezzi in €, VAT e servizio inclusi

I piatti o gli ingredienti indicati nel menù sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Le illustrazioni di questo menù rappresentano la biodiversità delle regioni del cacao colombiane da cui proviene il cioccolato di filiera sostenibile Cordillera.

*

(SG) Gluten Free / (V) Vegetarian

Prices in €, VAT and service included

The dishes or ingredients indicated in the menu are frozen from manufacturer, or they are subjected to on-site blast chilling at a negative temperature to guarantee their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures pursuant to EC Reg. 852/04.

For specific allergies or intolerances, please contact the staff. Some dishes or drinks can contain one or more of the 14 allergens indicated by EU Regulation 1169/2011.

For any information on ingredients and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.

The illustrations on this menu represent the biodiversity of the Colombian cocoa regions from which the Cordillera sustainable supply chain chocolate comes from.

*

(SG) Sans Gluten / (V) Végétarien

Prix en €, VAT et service inclus

Les plats ou ingrédients indiqués dans le menu sont surgelés à l'origine par le fabricant, soit ils sont soumis à un refroidissement rapide sur site à température négative pour garantir leur qualité et la sécurité, comme décrit dans les procédures du plan Haccp conformément au règlement CE 852/04.

Pour des allergies ou intolérances spécifiques, veuillez contacter le personnel. Certains plats ou boissons peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes indiqués par le règlement UE 1169/2011.

Pour toute information sur les ingrédients et les allergènes vous pouvez consulter la documentation qui sera fournie, sur demande, par le personnel de service.

Les illustrations de ce menu représentent la biodiversité des régions cacaoyères colombiennes d'où provient le chocolat de la chaîne d'approvisionnement durable Cordillera.





SAN FELICE
BORG

POGGIOROSSO

CARTA DESSERT
DESSERT MENU
CARTE DES DESSERTS

JUAN QUINTERO
EXECUTIVE CHEF



I t a l i a n o

E n g l i s h

F r a n ç a i s e





JUAN QUINTERO

EXECUTIVE CHEF

CIOCCOLATO CORDILLERA

Il cioccolato Cordillera, prodotto esclusivamente con fave di Cacao Colombiano da filiera sostenibile, insieme ai frutti e alle materie prime di stagione del territorio, sono la nostra fonte di ispirazione e danno vita alla nostra "cucina dolce": un'idea che varca i confini della Toscana per andare in cerca della bellezza ovunque si trovi, nei colori e nei sapori esotici dei prodotti della mia terra d'origine, per contribuire anche a tavola alla difesa della biodiversità, che è tra i beni più preziosi del nostro mondo.



Enrico Bartolini



DESSERTS

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

Soufflé al caffè San Alberto, anacardi e limoni canditi

Omaggio al maestro Botero: Cioccolato e frutti della Colombia

Fragoline di bosco, vaniglia e rose

CAFFÈ

Siamo lieti di presentarvi il Caffè San Alberto, di varietà arabica Castilla e Caturra, una selezione e torrefazione studiata appositamente con Chef Juan per esprimere al meglio l'aroma e il gusto di ogni chicco. Per un caffè di grande qualità il terroir di provenienza è fondamentale, così come per noi potervi offrire a fine cena una tazza del migliore caffè monorigine Colombiano.





JUAN QUINTERO

EXECUTIVE CHEF

CORDILLERA CHOCOLATE

Cordillera chocolate is produced exclusively with Colombian cocoa beans from a sustainable supply chain and, together with the fruits and seasonal raw materials of the territory, is our source of inspiration and gives life to our "sweet cuisine": an idea that crosses borders of Tuscany to search beauty wherever it is, in the exotic colors and flavors of the products of my homeland, to defend biodiversity, which is among the most precious assets of our world.





DESSERTS

Capper flowers, bergamot and saffron from Val d'Orcia

San Alberto Coffee soufflé, cashews and candied lemons

Tribute to the master Botero: Chocolate and Colombian fruits

Wild strawberries, vanilla and rose

COFFEE

We are pleased to present you the *Caffè San Alberto*, from Castilla and Caturra arabic varieties, selected and toasted in collaboration with Chef Juan to best express the aroma and taste of each bean.

The terroir of origin plays an essential role and we are proud to offer you a cup of the best Colombian single-origin coffee at the end of your dinner.





JUAN QUINTERO

EXECUTIVE CHEF

CHOCOLAT CORDILLÈRE

Le chocolat *Cordillera* est produit exclusivement avec des fèves de cacao colombiennes une chaîne d'approvisionnement durable et, avec les fruits et les matières premières de saison du territoire, est notre source d'inspiration et donne vie à notre « cuisine sucrée » : une idée qui traverse les frontières de la Toscane pour rechercher la beauté où qu'elle soit, dans l'exotisme couleurs et saveurs des produits de ma patrie, pour défendre la biodiversité, qui est l'un des atouts les plus précieux de notre monde.



Enrico Bartolini

DESSERTS

Fleurs de câpre, bergamote et safran du Val d'Orcia



Soufflé au café San Alberto, noix de cajou et citrons confits

Hommage au maître Botero : Chocolat et fruits colombiens

Fraises des bois, vanille et rose

CAFÈ

Nous sommes heureux de vous présenter le Caffè San Alberto, de Castille et les variétés arabes Caturra, sélectionnées et toastées en collaboration avec Chef Juan pour exprimer au mieux l'arôme et le goût de chaque grain. Le terroir d'origine joue un rôle essentiel et nous sommes fiers de vous offrir une tasse du meilleur café d'origine colombienne à la fin de votre dîner.





(SG)
Senza Glutine

Prezzi in €, VAT e servizio inclusi

I piatti o gli ingredienti indicati nel menù sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Le illustrazioni di questo menù rappresentano la biodiversità delle regioni del cacao colombiane da cui proviene il cioccolato di filiera sostenibile Cordillera.

C
CORDILLERA
SINCE 1920


RELAIS &
CHATEAUX