



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. Raccogliere una verdura nell'orto pochi minuti prima di cucinarla è un'emozione 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.

MENU ORCHESTRA

Degustazione a sorpresa

Un'armonia a 4 tempi
per sorprendenti accordi di gusto

150



Enrico Bartolini

I MIEI PIATTI DEL CUORE

Benvenuto di Juan



Ceviche di ricciola, acetosella e caviale

Faraona toscana, zucchine trombette, fegato e guava

Riso del Chianti, cinghiale e cipressi

Agnello con boronia di melanzane, cardamomo e mandorle

Dessert a scelta

175

LA MIA TOSCANA LATINOAMERICANA

Benvenuto di Juan

Dall'Orto e l'Aia Felice

Dentice e anguilla al tabacco

Bottoni di peperone, cedro, vongole e olio di cocco

Pici al latte di Pienza e arachidi

Animella alla tonka in brodo di Musa Paradisiaca

Patate e tartufi in cottura ancestrale con lumache e caffè colombiano

Piccione alla noce moscata e fior d'ibisco

Dessert a scelta

200

I piatti dei menu degustazione sono disponibili anche *à la carte*:

3 piatti 130 — 4 piatti 150

(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 colombiano da cui proviene il cioccolato di filiera sostenibile Cordillera.

