



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, zucca e guava al timo

Riso del Chianti, cinghiale e cipressi

Agnello con boronia di melanzane, cardamomo e mandorle

Dessert a scelta

180

## 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

Astice al tè nero

Pici al latte di Pienza e arachidi

Patate e tartufi in cottura ancestrale con lumache e caffè colombiano

Piccione alla noce moscata e fior d'ibisco

Dessert a scelta

195

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.

\*

**(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.

