



SAN FELICE
BORGO

POGGIOROSSO



JUAN QUINTERO
EXECUTIVE CHEF

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

(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.

*

(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.

