



SAN FELICE
BORGO



Menu
Primavera / Spring 2022

CHEF JUAN QUINTERO



RELAIS &
CHATEAUX

Menu Primavera 2022

CHEF JUAN QUINTERO

All'Osteria del Grigio il menu cambia per seguire la stagionalità degli ingredienti disponibili nel nostro orto e offrirti tutti i giorni il meglio che il territorio sa regalare. Ti diamo il nostro benvenuto speciale con la stessa semplicità dei prodotti della terra, per accoglierti alla nostra tavola con il calore di casa.

Chef Juan

Per Iniziare

Asparagi, pecorino stagionato e tartufo
18

Cecina al forno, pepe,
erborino toscano e radicchio
18

Pappa al Pomodoro
con stracciatella e basilico
18



Flan di carciofi, lardo,
nepetella e pomodoro
20

Battuta di manzo, parmigiano,
senape ed erbe selvatiche
22

La Pasta

Tutte le paste sono fatte in casa da Pietro di Paolo e i ragazzi dell'Osteria del Grigio.

Pici con salsa etrusca di verdure (V)
18

Pappardelle al sugo di cinghiale e funghi
24

Ravioloni di Ricotta di pecora,
erbe di campo, bietole e burro nocciola (V)
22

Crespelle con asparagi e mazzancolle al limone
26



Maltagliati al burro e tartufo
30

Dalla Griglia

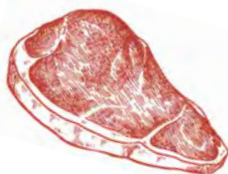
La carne è una tradizione in Toscana.
Per Voi la nostra proposta di carni e razze pregiate.

Bistecca alla fiorentina — Tagli da 1500 a 2000g

La Reggiana-Parma — 10 euro per 100g

Angus — 12 euro per 100g

Pezzata Rossa — 10 euro per 100g



Filetto con vino rosso, salsa, semi di finocchio e purea di patate

L'ORTO FELICE

La maggior parte delle verdure che usiamo provengono dal nostro Orto Felice, a pochi passi dall'Osteria, dove coltiviamo ortaggi, erbe e produciamo uova e miele. L'Orto e L'Aia Felice è un progetto di agricoltura sociale ideato nel 2012 dalla Fondazione Allianz UMANA MENTE in collaborazione con San Felice, che promuove il valore dell'inclusione, aiutando a trasformare la vita di persone con disabilità attraverso l'agricoltura sostenibile. Si fonda sulla passione e lo spirito di gruppo, sull'accoglienza e sulla formazione al lavoro grazie al concreto coinvolgimento intergenerazionale, rendendo l'Orto Felice un luogo prezioso di scambio dei saperi tra generazioni. Chef Juan e i cuochi dell'Osteria del Grigio pensano ai piatti da proporvi ogni giorno lasciandosi ispirare dalla natura e cogliendo, attraverso le mani di questi ragazzi, ciò che essa produce nelle diverse stagioni.

Vegetali e Contorni

Insalate con le primizie dell'orto

Patate al forno con rosmarino e olio extravergine di oliva

Asparagi alla griglia, arance, olio e pepe

Barbabietole al forno con limone, melissa e sale Maldon

Carciofi al forno con mandorle, aglio e menta

Fagioli cannellini all'uccelletto



12



Taglieri

I salumi del nostro chef:

Spalla di ginepro, finocchiona, salame
al vino di San Felice, capocollo alle spezie

25

Pecorino fresco con fave fresche

20

Dal Mare

Capesante, crema di pane
al rosmarino e battuto di olive

28

Pescato del giorno al forno,
salsa di piselli, bietole e scalogni

30

Polpo alla griglia con chimichurri

30



IL PANE



Il nostro pane è impastato con farine Italiane integrali e lievito madre naturale, grazie ad una lunga lievitazione il risultato è un prodotto leggero e di altissima digeribilità. Inoltre ci impegniamo nell'utilizzo di farine di grani antichi per preservare la biodiversità e la ricchezza dell'agricoltura Toscana.



I Dolci

Fragole con gelato al fiordilatte

Cioccolato Colombiano da filiera sostenibile,
caramello salato e rosmarino

Torta di patate dolci e nocciole
con gelato al timo e miele

Tiramisu con le spezie medievali di Siena

14



SAN FELICE
BORGO

Hotel Borgo San Felice — Località San Felice
53019 Castelnuovo Berardenga (Siena), Italy
T +39 0577 3964 / F +39 0577 396550
www.borgosanfelice.it / info@borgosanfelice.it