

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.

LE MIE PROPOSTE

I miei piatti del cuore

5 portate
150

Ceviche di ricciola all'acetosella del Borgo e caviale

Riso del Chianti, cinghiale, olive e cipressi

Patate e tartufo in terracotta

Agnello di Altamura con boronia di melanzane e cardamomo

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

La Toscana Latinoamericana

7 assaggi
180



Enrico Bartolini

INIZIO

Ceviche di ricciola all'acetosella e caviale (SG)
42

Crudo di manzo agli agrumi arrostiti
38

Topinambur, chioccioline, aglio nero e alloro
40

Calamaretti Cacciaroli alla brace, cacciucco e foglie di limone (SG)
36

I PRIMI

Bottoni di cavolo nero e rafano al curry di pistacchi (V)
38

Spaghetti ai ricci di mare con pinoli e finocchietto
38

Riso del Chianti con cinghiale, olive e cipressi (SG)
38

Ravioli di castagne, fagiano e tartufo bianco
40

IL PESCE

Dentice con zucca, anguilla e funghi locali
46

LE CARNI

Piccione arrosto alla noce moscata, finferli e fiori di ibiscus (SG)
48

Agnello di Altamura con boronia di melanzane e cardamomo (SG)
45

Rib eye di angus in dolceforte con tartufo bianco e corbezzoli
48

