

BORGO
SAN  FELICE
RESORT

POGGIO ROSSO

POGGIO ROSSO

STELIOS SAKALIS

Chef

Tra le colline del Chianti, dove la luce accarezza le vigne e l'aria profuma di erbe e vento, nasce una cucina che parla molte lingue.

Quella della Toscana antica, del Mediterraneo luminoso, della Grecia dell'anima. Vi invitiamo a un viaggio fatto di emozioni e materia, dove ogni piatto è un ricordo che prende forma, un incontro tra cultura e natura, un gesto d'amore verso la bellezza.

Benvenuti!

CHIANTISHIRE

Quattro portate

175 €

NOSTOS

Sei portate

195 €

SAN FELICITÀ

Quattro portate vegetariane

165 €

I piatti dei Menù Degustazione
possono essere serviti *à la carte*:

2 piatti a scelta

125 €

3 piatti a scelta

155 €

Il menù degustazione selezionato si applica all'intero tavolo.

Per allergie, intolleranze o informazioni sugli allergeni, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.

Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.



Enrico Bartolini

POGGIO ROSSO

CHIANTISHIRE

Paté di fegatini alle spezie Sangiovesi e cipolla di Certaldo al Vermouth di San Felice

Risotto al fumo delicato e sentori di sottobosco

Il mio piccione

Cioccolato Amedei e arance con gelato al panforte Senese

NOSTOS

Primavera 'a là Grecque'

Gamberi di Capraia con insalata liquida di fagioli all'occhio, tarama e gelato alle olive

Ditali all'ortica, feta delicata e Caviale

Spaghetto Sbagliato

Triglia croccante con agretti e carote al cumino

Caramello salato al whisky e millefoglie con arachidi al caffè

SAN FELICITÀ

Un menu degustazione di quattro portate vegetariane,
realizzato con ingredienti freschi
del nostro progetto filantropico 'Orto & Aia Felice',
che unisce sostenibilità e inclusione sociale.

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