

BORG
SAN  FELICE
RESORT

POGGIO ROSSO

POGGIO ROSSO

STELIOS SAKALIS

Head 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!

TOSCANITÀ

Cinque portate

170 €

PROFONDITÀ

Sette portate

190 €

SAN FELICITÀ

Cinque portate vegetariane

160 €

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

3 piatti a scelta

145 €

4 piatti a scelta

165 €

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.

 **MICHELIN 2025**



Enrico Bartolini

POGGIO ROSSO

TOSCANA

Funghi del Chianti e crudo di Chianina alla brace

Bottoni, fricassea di ortica, rafano e feta

Risotto con burro bruciato e salvia, finger lime e ragù di creste di gallo

Piccione di Laura Peri, briacacio, uva e mosto cotto

Torta di mele rugginose della Valdichiana, whisky Florentis e cannella

PROFONDITÀ

Scampo shabu shabu nel suo 'lardo', carote, bahari

Tarama, cozze, foglie di vite, patate al mandarino

Pasta e cavoli

Spaghetti Sbagliato

Trahana al sambuco e caffè di cicoria

Pescato del giorno, variazione di finocchi e anice

Frutti di bosco, ricciarelli, rosmarino

SAN FELICITÀ

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

