

IL POGGIO ROSSO

# JUAN QUINTERO

Executive Chef

Cucinare è un atto di amore ed è anche il mio modo di esprimere la gioia di vivere!  
Vorrei che l'esperienza a tavola fosse un momento di immensa felicità e che fossero  
i profumi di ogni piatto a parlare di noi e della mia storia.  
Porto con me memorie e sapori della mia terra di origine Sudamerica per continuare  
questo meraviglioso viaggio che mi ha portato fino alla Toscana.

Benvenuti!

## TRACCE INDELEBILI

*5 portate*

175

## INTUIZIONI

*8 portate*

195

## CHIANTI VEGETALE

*Menu Vegetariano*

*5 portate*

170

Possibilità di scelta à la carte di 3 piatti

140

Dessert

28

I prezzi indicati sono in euro e includono IVA.

Per eventuali allergie e intolleranze alimentari vi aiuteremo nella scelta con un menù dedicato.



# IL POGGIO ROSSO

## TRACCE INDELEBILI

Seppie, frutto della passione alla brace e fave  
Scampi, asparagi bianchi, riduzione di mare e caffè  
Riso del Chianti: Cinghiale, olive e cipressi in evoluzione  
Quaglia ripiena al curry rosso, noci, pompelmo e nori  
Dessert a vostra scelta

## INTUIZIONI

Asparagi, pistacchi e carote ai fiori di arance  
Gamberetti di Porto Ercole, ricci di mare, kumkuat e chutney alle bacche di goji  
Carciofi, guance di baccala, zafferano  
Zuppa di mare, gnocchetti di mais, alghe e basilico  
Rombo al vapore con cicoria, radici, aneto e cedro  
Ravioli di mandorla in brodo di maiale, piselli e uova di pesci  
Agnello, migliaccio, sedano candito e insalata di patate e rafano  
Dessert a vostra scelta

## CHIANTI VEGETALE

5 portate con ingredienti vegetali di stagione  
e del nostro progetto filantropico Orto Felice