

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*

180

## INTUIZIONI

*8 portate*

195

## CHIANTI VEGETALE

*Menu Vegetariano*

*5 portate*

170

Possibilità di scelta à la carte di 3 piatti

155

Dessert a vostra scelta

28

I prezzi indicati sono in euro e includono IVA.

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

  
**MICHELIN**  
2025

S  F

# IL POGGIO ROSSO

## TRACCE INDELEBILI

Crudo di calamaro, frutto della passione alla brace, fave e uva di mare  
Dentice, cipolline, salsa di mare al latte di cocco fresco, caffè  
Risotto del Chianti con varietà di olive, cinghiale e pini cipressi  
Pollo Toscano di cortile, bieta, midollo e timo  
Dessert a vostra scelta

## INTUIZIONI

Insalata di asparagi, pistacchi, agrumi e fiori di arance  
Cannolicchi, guancette di baccalà, piselli, brodo di prosciutto ed eucalipto  
Gamberi rossi, ricci di mare, bacche di goji  
Gnocchi di mais, zuppa di scoglio e alghe  
Sogliola con finocchietto selvatico, finocchi dell'orto e finocchio di mare  
Ravioli di carciofi, riduzione di pollo arrosto, pancia di maiale e tartufo  
Vitello da latte Podolico, whiskey, cime di rapa e katsuobushi  
Dessert a vostra scelta

## CHIANTI VEGETALE

5 portate con ingredienti vegetali di stagione  
e del nostro progetto filantropico Orto Felice  
Dessert a vostra scelta