

BORGO
SAN  FELICE
RESORT

IL POGGIO ROSSO

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 ritrovate 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.

I miei piatti del cuore

5 portate

175

La mia Toscana Latinoamericana

5 portate

Percorso vegetariano o pescatariano

Menu a sorpresa tra sapori esotici ed ingredienti del territorio

180

Intuizioni 2023

6 portate

Per scoprire il meglio della nostra cucina

Dall'orto al mare toscano fino al Chianti

195

Possibilità di scelta à la carte di 3 piatti

145



Prezzi in €, VAT e servizio inclusi

I piatti o gli ingredienti indicati nel menù sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

I miei piatti del cuore

Ceviche di ricciola di Capraia all'acetosella

Dentice al vapore con tabacco, anguilla e noci di cocco

Riso del Chianti, cinghiale e cipressi

Carrè di agnello con boronia di melanzane, mandorla e cardamomo

Dessert a vostra scelta

Intuizioni 2023

Gamberetti viola di Porto Santo Stefano, alchechengi, pomodori e caffè

Zucchine trombetta dal nostro orto, carote ai fori di arancio e pistacchio

Ravioli di peperoni arrostiti, jus alle vongole, lemongrass e limone

Anelli e anelletti di grano duro, di totani toscani al lime e pomodori ai carboni

Carrè di vitello arrosto, salsa Diane di lumache, shitake e chimichurri

Dessert a vostra scelta

