

POGGIOROSSO

Executive Chef

Juan Quintero

LE PRIMIZIE DELL'ORTO FELICE:

in questa proposta interamente vegetariana, l'intento è esaltare l'espressione più autentica di ogni singola sfumatura di gusto e colore delle materie prime utilizzate.

La stagionalità come principio cardine, i ritmi della natura come guida per l'Executive Chef Juan Quintero nella scelta degli ingredienti.

THE BEST OF OUR ORGANIC GARDEN ORTO FELICE:

in this completely vegetarian menu the aim is to bring out the most authentic expression, flavors and colors coming from every product. Seasonality, freshness and the respect for nature, become the guidelines for our Chef Juan Quintero in order to choose the best ingredients.

I piatti o gli ingredienti indicati nel menu 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 in servizio.

The dishes or ingredients shown on the menu are frozen or frozen at the origin by the manufacturer or are subjected to on-site abatement at a negative temperature to guarantee their quality and safety, as described in the procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Regulation 852/04. // For allergies or specific intolerances, please contact the staff. // Certain dishes or beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n.1169/2011. For further information on ingredients and allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff.



Enrico Bartolini

PER INIZIARE

Indivia, salsa Béarnaise, nocciole, fiori capperi e menta
Endive, Bernaise sauce, hazelnuts, caper blossom and mint

Flan di ricotta di bufala, patata dolce affumicata, e insalata di peperoni
Buffalo ricotta flan, smoked sweet potato and sweet pepper salad

PRIMI

Spaghetti con crema di erborinato toscano, pistacchi e limoni arrosto
Spaghetti with creamed Tuscan blue cheese, pistachio and roasted lemon

Bottoni leggeri agli agrumi, pomodoro ed erbe dell'orto Felice
Ravioli with citrus, tomato and herbs from San Felice garden

Tagliolino al burro affumicato, tartufo e cavolo nero
Tagliatelle with smoked butter, truffle and black cabbage

SECONDI

Melanzana, mandorla, cipollotto e funghi porcini
Aubergine, almond, spring onion and porcini mushrooms

Millefoglie di cavoli, nori e funghi, crema di cicerchie toscane con tartufo
Cabbage millefeuille, nori seaweed, Tuscan red pea cream and truffle