

Ristorante di Poggio Antico

Montalcino

Chef Sossio Perrotta

I nostri menu degustazione

Our tasting menu

Rivisitazione del territorio

The territory revisited

Tartar tiepida di Razza Maremmana (manzo) con caviale di lattuga e salsa ceasar
Warm beef tartar of Maremma Breed with lettuce cavial and ceasar salad

Risotto Carnaroli allo zafferano di San Gimignano e polvere di prosciutto crudo
della Val d'Orcia
San Gimignano saffron risotto made with Carnaroli, and powdered ham
from Val d'Orcia

Guancia di vitello con salsa al Vinsanto e caviale al tartufo
Veal cheek with Vinsanto sauce and black truffle cavial

Pre-dessert

Dessert

€ 65

Dal nord al sud

From North to South

Uovo, cotto a bassa temperature, con fonduta di Parmigiano Reggiano delle vacche rosse su spinaci
spadellati all'aglio e caviale di aceto balsamico
Egg, cooked at low temperature, served with Parmigiano Reggiano of red cow fondue
sautéed garlic spinach and balsamic vinegar cavial

Ravioli ripieni di Pecorino di Pienza con crema di cipolle e crumble di pane
Handmade Ravioli filled with Pecorino cheese from Pienza, on onion cream and crumble of bread

Paccheri ripieni di zucca gialla e salsiccia di Chiusdino, su infusione di provola affumicata
Paccheri from Gragnano filled with pumpkin, sausage from Chiusdino and served with smoked provola cheese
infusion

Faraona spadellata con crema di carote e cipolle candite
Guinea-fowl sautéed with carrots cream and candy onion

Pre-dessert

Dessert

€ 75

Ristorante di Poggio Antico

Montalcino

Chef Sossio Perrotta

Menu ricerca Research Menu

Caprese rivisitata
Restyled-Caprese

Salmone affumicato e marinato al whisky servito con maionese allo zenzero
Smoked salmon marinated at whisky served with ginger mayonnaise

Gnocchi croccanti al nero di seppia con gambero rosso di Mazara del Vallo
e bisque di astice
Crispy cuttlefish-ink black gnocchi with red prawn from Mazara del Vallo and lobster bisque

Risotto alla carbonara con polvere di guanciale
Risotto alla carbonara, with powdered pig's cheek

Quaglia tonnata con sale alla vaniglia e germogli di stagione
Quail with tuna sauce and vanilla-flavoured salt and mixed seasonal salad leaves

Baccalà cotto in confit con crema di pomodorini del Vesuvio
Codfish cooked in confit and served with cream Vesuvio tomatoes

Pre-dessert

Dessert

€ 85

Lo stesso menu degustazione è per tutto il tavolo, vini esclusi
The same tasting menu is for the whole table, beverages are not included