

Ristorante di Poggio Antico

Montalcino

Chef Sossio Perrotta

Gli antipasti-Starters

Caprese rivisitata
Restyled caprese
€ 18

Uovo, cotto a bassa temperatura, con fonduta al Parmigiano
Reggiano delle vacche rosse e spinaci saltati all'aglio
Egg, cooked at low temperature, with Parmigiano Reggiano of
red cow fondue sautéed garlic spinach
€ 18

Salmone affumicato e marinato al whisky
servito con maionese allo zenzero
Smoked salmon marinated at whisky
served with ginger mayonnaise
€ 22

Capasanta spadellata servita con crema di patate di
montagna e caviale al nero di seppia
Pan-seared scallop served with cream of potatoes mountain
and black inkfish caviar
€ 25

Variazione di foie gras
Variation foie gras
€ 25

I primi-First courses

Risotto alla carbonara con polvere di guanciale
Risotto alla carbonara, with powdered pig's
€ 18

Paccheri di Gragnano ripieni di zucca e salsiccia di Chiusdino servita
con infusione di provola affumicata
Paccheri from Gragnano filled with pumpkin and sausage from
Chiusdino served with smoked provola cheese infusion
€ 18

Spaghettoni di Gragnano con pomodorini del Vesuvio
e crema al basilico
Spaghetti from Gragnano with Vesuvio tomatoes and basil cream
€ 18

Ravioli ripieni di pecorino di Pienza su crema alla cipolla e crumble di
pane
Hand-made ravioli filled with pecorino from Pienza on onion cream and
crumble bread
€ 20

Gnocchi croccanti al nero di seppia con baccalà mantecato,
gamberi rossi di Mazara del Vallo e bisque di astice
Crispy cuttlefish-ink black gnocchi with creamed codfish, red prawn
from Mazara del Vallo and lobster bisque
€ 20

Tagliatelle con ragout di coniglio aromatizzato al timo
Hand-made tagliatelle pasta with rabbit ragout flavoured at thyme
€ 20

I secondi-Main courses

Tartar tiepida di Razza Maremmana con caviale di lattuga e salsa
Caesar
Warm beef tartar of Maremma Breed with lettuce caviar and Caesar
salad sauce
€ 24

Guancia di vitello croccante e foie gras servita con tre salse
Crispy veal cheek with foie gras served with three sauces
€ 24

Maiolino, cotto a bassa temperatura, con spinaci spadellati
e cipolla candida
Suckling pig, cooked at low temperature, with sautéed spinach
and candied onion
€ 24

Agnello, cotto a bassa temperatura, con polvere di pane nero
e purea di carote
Lamb, cooked at low temperature, with powdered of black bread
and carrots purée
€ 24

Quaglia tonnata con sale alla vaniglia e misticanze
Quail with tuna sauce and vanilla-salt and mixed seasonal salad
leaves
€ 25

Baccalà cotto in confit con crema di pomodorini del Vesuvio e corallo
al nero di seppia
Baccalà cooked in confit with cream Vesuvio tomatoes
and inkfish coral
€ 25

Da Aprile ad Ottobre resta chiuso il lunedì, da Novembre a Marzo la domenica sera ed il lunedì
From April to October it is closed on Mondays, from November to March on Sunday nights and Mondays

Il ristorante è aperto a cena, è consigliata la prenotazione
The restaurant is open for dinner, reservations are recommended