

Ristorante di Poggio Antico

Montalcino

Chef Sossio Perrotta

Gli antipasti - Starters

Caprese rivisitata
Caprese - restyled
€ 18

Uovo, cotto a bassa temperatura,
servito con crema di funghi di stagione e caviale al tartufo nero
Soft boiled egg, cooked at a low temperature,
served with seasonal mushroom cream and black truffle pearls
€ 18

Quaglia tonnata con riduzione all'aceto balsamico di Modena e sale alla vaniglia
Quail with a reduction of Modena balsamic vinegar and vanilla-flavored salt
€ 18

Carpaccio di manzo marinato alle spezie con germogli e gelatina di peperoni
Beef carpaccio marinated in spices with beansprouts and pepper jelly
€ 18

Salmonato marinato al Vinsanto ed affumicato al tè nero con maionese allo zenzero
Salmon marinated in Vinsanto wine and smoked with black tea and ginger mayonnaise
€ 20

Triglia con tartare di gamberi di Mazara del Vallo e polvere di capperi
Mullet with Mazara del Vallo prawn tartare and powdered capers
€ 24

Fois gras in due tecniche con frutta di stagione
Fois gras served using two techniques with fruit in season
€ 25

I primi - First Courses

Spaghettoni alla chitarra con pomodori del Vesuvio e bottarga di muggine
Hand-made spaghetti with cherry tomatoes and salted mullet roe of muggine
€ 18

Ravioli di estratto di manzo ed infusione di scamorza affumicata
Ravioli with beef extract and smoked scamorza cheese infusion
€ 18

Risotto alla carbonara con polvere di guanciale ed aria al pepe
Risotto alla carbonara, with powdered pig's cheek and an air of pepper
€ 18

Tortelli ripieni di Pecorino di Pienza su crema di piselli
Tortelli filled with Pecorino di Pienza cheese served on creamed peas
€ 18

Paccheri ripieni di melanzane e salsa al basilico
Paccheri pasta filled with aubergines and basil sauce
€ 18

Da aprile ad ottobre resta chiuso il lunedì.

Da novembre a marzo resta chiuso
la domenica sera ed il lunedì.

Il ristorante è aperto sia a pranzo che a cena.
E' consigliata la prenotazione.

I secondi - Second Courses

Fantasia di verdure e creme
Vegetable and cream fantasy
€ 18

Variazione di vitello
Lamb variation
€ 24

Guancia di vitello arrostita servita con tre salse
Roast veal cheek served with three sauces
€ 24

Tartare tiepida di manzo con caviale di lattuga e salsa Ceasar
Warm beef tartare with lettuce pearls and Ceasar salad sauce
€ 24

Maiolino, cotto a bassa temperatura,
con purea di melanzana affumicata e cotenna disidratata
Slow cooked suckling piglet with smoked aubergine purée and dried pork rind
€ 24

Baccalà, cotto in confit, mantecato
e servito con crema di patate e cipolla candita
Confit cod, with cream of potatoes and candied onion
€ 25

Cubo di tonno, spadellato al miele di Montalcino con bulgur e salsa orientale
Cube of tuna seared with Montalcino honey and oriental sauce
€ 25

I dolci - Desserts

Uovo apparente - Apparent egg
€ 11

Cuba libre - Cuba libre
€ 11

Variazione al caffè - Variation on coffee
€ 11

Raviolo di ananas con salsa all'anice stellato
Pineapple raviolo with star anise sauce
€ 11

Pastiera rivisitata - Pastiera revisited
€ 11

Le consistenze del cioccolato
Chocolate consistencies
€ 11

E' richiesta una consumazione minima di due portate, per persona.
A minimum order of two dishes is required, per person.

I nostri menu degustazione - Our Tasting Menus

Da Nord a Sud - From North to South

(4 portate - 4 courses)

Uovo, cotto a bassa temperatura su pappa al pomodoro
Egg cooked at a low temperature, on "pappa al pomodoro" (a typical Tuscan
bread and tomato soup)

Raviolone di ricotta, cime di rapa e salsicce di Chiusdino
Ricotta raviolone, turnip greens and Chiusdino sausage

Scamone di manzo con crema di funghi e patate disidratate
Rump steak with mushroom cream and dried potatoes

Dolce - Dessert
€ 50

Rivisitazione del Territorio - The Territory Revisited

(5 portate - 5 courses)

Carpaccio di manzo marinato al pepe con misticanze di stagione
Finely sliced raw beef marinated in pepper with mixed seasonal salad leaves

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

Vitello con salsa al Vinsanto e caviale al tartufo
Veal with Vinsanto wine sauce and black truffle pearls

Selezione di formaggi - Selection of cheeses

Dolce - Dessert
€ 60

Il Vegetariano - The Vegetarian

(4 portate - 4 courses)

Caprese rivisitata - Caprese - restyled

Zuppa di cipolle con crumble di pane
Onion soup with bread crumble

Fantasie di verdure
Mixed vegetables

Dolce - Dessert
€ 50

Il Menu Ricerca - The Research Menu

(8 portate - 8 courses)

(Lo Chef propone... - The Chef proposes...)
€ 80

From April to October it is closed on Mondays.
From November to March it is closed on
Sunday nights and all day on Mondays.

The restaurant is open for lunch and dinner.
Reservations are recommended.

