GIÓ CULINARY STUDIO • 2027

Poliziano Wine Dinner

Chef's Table

SATURDAY, MARCH 20, 2027 • 6:00 P.M.

INIZIO

Sformatino di Patate

Yukon Gold potato soufflé
Truffle pecorino fonduta • crispy mushrooms

Poliziano Rosso di Montepulciano DOC

ANTIPASTO

Antipasto Toscano

Crostini • Tuscan cheese
Tuscan salumi

Poliziano Vino Nobile di Montepulciano DOCG

PRIMO

Pici al Ragù

House-made thick spaghetti • Angus beef
Soffritto • tomato passata • red wine

Poliziano "In Violas" Cortona Merlot DOC

SECONDO

Filetto di Maiale in Porchetta

Heritage pork tenderloin • pancetta
Herbs • wild fennel • roasted garlic
Herb gremolata

Poliziano "Asinone"
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

CONTORNO

Fagioli all'Uccelletto

Slow-stewed cannellini beans
Sage • garlic • roasted tomato

DOLCE

Tortino di Cioccolato Fondente

Warm 70% dark chocolate lava cake
Light cocoa dusting

Le Stanze del Poliziano • Toscana IGT

Minor menu changes may occur without notice. Allergen information is available upon request.

GIÓ CULINARY STUDIO