



TAVOLA DI GUIDO

MENU DEGUSTAZIONE

Il Menù sarà preparato dal nostro chef Guido Haverkock con i migliori ingredienti toscani che la stagione offre. È composto da cinque portate a sorpresa, iniziando con un antipasto e finendo con un dessert.

Sarà cura dello chef di rispettare eventuali diete e intolleranze alimentari comunicate.

Il Menù Degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo al prezzo di € 70 a persona.

Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata al prezzo totale di € 30 a persona.

Proponiamo inoltre un abbinamento di bevande alcoliche a sorpresa al prezzo totale di € 30 a persona.

Per la miglior esperienza culinaria consigliamo a tutti i nostri clienti il Menù Degustazione.

I nostri piatti potrebbero contenere: 1 cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), 2 crostacei e prodotti derivati, 3 uova e prodotti derivati, 4 pesce e prodotti derivati, 5 arachidi e prodotti derivati, 6 soia e prodotti derivati, 7 latte e lattosio e prodotti derivati, 8 frutta a guscio (mandorle, noci, nocciole ecc.) e prodotti derivati, 9 sedano e prodotti derivati, 10 senape e derivati, 11 semi di sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 13 Lupini e prodotti a base di lupini, 14 molluschi e prodotti a base i molluschi

Coperto: 3 euro persona



TAVOLA DI GUIDO

TASTING MENU

Our Tasting Menu will be prepared by our chef Guido Haverkock with the finest Tuscan ingredients the season offers. Composed of five courses, starting with an antipasto and to finish with a dessert. The chef will take care of any communicated diets and food allergies.

The Tasting Menu will be served only for your entire party for the price of € 70 per person.

We are pleased to match one glass of wine per dish for a total of € 30 per person.

We also propose a surprise combination of alcoholic drinks for a total of € 30 per person.

For your best culinary experience, we suggest to all our clients the Tasting Menu.

Our dishes may contain: cereals containing 1 gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut), 2 crustaceans and products thereof, 3 eggs and products thereof, 4 fish and products thereof, 5 peanuts and products thereof, 6 soybeans and products thereof, 7 milk and products thereof as well lactose, 8 nuts (almonds, walnuts, hazelnuts etc.) and products containing, 9 celery and products thereof, 10 mustard seeds products thereof, 11 sesame seeds and products thereof, 12 Sulphur dioxide and sulphites concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre expressed in SO₂, 13 Lupin and products based on lupins, 14 molluscs and products based on molluscs

Coperto: 3 euro p.p.



TAVOLA DI GUIDO

ANTIPASTI

Tonno del Chianti con pomodori secchi, ravanelli, cipolla di Tropea, nocciole tostate, pesto di friggirelli, misticanza di campo 7, 8
Bio pork Tonno del Chianti with dried tomatoes, red radish and onion, toasted hazelnuts, shi-sho pepper pesto, mesclun 7, 8
€18

Sgombro grigliato e affumicato, mela e sedano marinati, maionese al rafano, chips di riso venere e alga Nori 3, 4, 9
Grilled and smoked mackerel, marinated green apple and celery, horseradish mayonnaise, black rice and Nori seaweed chips 3, 4, 9
€16

Uovo Bio cotto a bassa temperatura con duo di asparagi, spuma di formaggio erborinato, chips di pane allo zafferano 1, 3, 7
Low temperature cooked Bio egg, duet of asparagus, blue cheese foam, saffron bread chips 1, 3, 7
€16

Tartelletta di grano saraceno con verdure primaverili, maionese di ceci, passato di carote 1, 7
Buckwheat tart with spring vegetables, chickpeas mayonnaise, carrots puree 1, 7
€16

PRIMI

Tortelli di faraona e patate, salsa di olive nere, salvia in pastella di ceci 1, 3, 7, 9
Guinea hen and potatoes tortelli, black olives sauce, chickpeas battered sage 1, 3, 7, 9
€20

Risotto di crostacei affumicati e basilico con pomodoro fresco (Minimo 2 pax) 2, 7, 9
Smoked shellfish and basil risotto with fresh tomatoes 2, 7, 9
€22

Passato di piselli primaverili con vongole e menta in tempura, crema di aglio dolce 7, 14
Fresh peas soup with clams and mint tempura, sweet garlic sauce 7, 14
€18

Spaghetti Bio aglio, olio, peperoncino e zucchine, stracciatella di bufala, briciole di pane 1, 7
Bio Spaghetti with light garlic, chili and zucchini, buffalo stracciatella, crispy bread crumbs 1, 7
€18



TAVOLA DI GUIDO

SECONDI

Trilogia di pecora da pascolo, finocchio grigliato, insalata aromatica piccante e cipolle in agrodolce

1, 7, 9, 10

Free range sheep trilogy, grilled fennel, spicy aromatic salad and pickled onion 1, 7, 9, 10

€34

Lombo di vitello da latte in crosta di curry fresco e aglio nero, gurguglione di verdure, salsa alle pere

1, 9, 10

Milk fed veal loin in fresh curry and black garlic crust, vegetable gurguglione, pear sauce 1, 9, 10

€30

Spigola selvatica in foglia di fico, scarola scottato, riso basmati persiano, salsa di sesamo e soia

6, 7, 11

Wild sea bass in fig leaf, grilled escarole, persian style rice, sesame and soy sauce 6, 7, 11

€32

Millefoglie di rapa rossa e verdure grigliate, seitan fatto in casa, babaganoush e salsa tamarindo 1

Grilled vegetable and beetroot millefoglie, homemade seitan, babaganoush and tamarind sauce 1

€26

DOLCI

Tortino di cioccolato fondente, spugna al caffè, spuma allo zafferano e gelato al caffè arabo 1, 3, 7, 8

Bitter sweet chocolate tart, coffee sponge, saffron foam, arabic coffee ice cream 1, 3, 7, 8

€16

Sfera al cioccolato bianco con fragole e mascarpone, sorbetto allo yogurt, biscotto al limone 1, 3, 7

White chocolate sphere with strawberries and mascarpone, yogurt sorbet, lemon cookie 1, 3, 7

€12

Crostata al limone con ricotta e mirtilli, gelato alla stracciatella, crema di lamponi 1, 3, 7

Lemon tart with ricotta and blueberries, stracciatella ice cream, raspberry custard cream 1, 3, 7

€14

Zuppa inglese? 1, 3, 7, 8

€12

Selezione di formaggi toscani con frutta secca e pane in abbinamento 1, 3, 7, 8

Selection of Tuscan cheeses with dried fruits and homemade bread 1, 3, 7, 8

€18