



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 € 75 a persona.

Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata al prezzo totale di € 35 a persona.

Proponiamo inoltre un abbinamento di bevande alcoliche a sorpresa al prezzo totale di € 35 a persona.

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

Per garantire un miglior servizio, vi informiamo che a partire da 5 persone lo Chef preparerà un menu degustazione tenendo conto delle vostre restrizioni alimentari. Il menù verrà servito per tutto il tavolo

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 € 75 per person.

We are pleased to match one glass of wine per dish for a total of € 35 per person.

We also propose a surprise combination of alcoholic drinks for a total of € 35 per person.

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

To guarantee a better service, we kindly inform you that starting 5 people the Chef will prepare a set menu considering food allergies/intolerances. The menu will be served for the whole table

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

Tartara di manzo toscano, taco croccante e chips di parmigiano, capperi, rucola, salsa di senape e tabasco fatto in casa 1,3,7,10
Beef Tartar, taco shell and parmesan chips, capers, arugola, homemade mustard sauce and tabasco 1,3,7,10
€25

Ceviche di ricciola, fragola, cipolla rossa, sorbetto di latte di tigre al bergamotto e chips di tapioca 4,9
Amberjack ceviche, strawberry, red onion, Tiger milk sorbet with bergamot, tapioca chips 4,9
€28

Bao con melanzane affumicate, primo sale fatto in casa, pomodorini, friggirelli e misticanza in vinaigrette asiatica 1,6,7,11
Bao with smoked eggplant, homemade Halloumi cheese, cherry tomatoes, shisho pepper and greens with asian vinaigrette 1,6,7,11
€24

Tonno del Chianti, ravanelli, pomodorini secchi, cipolla in agrodolce, salsa al pepe nero tostato, insalata e nocciole 3,8
Tonno del Chianti Bio pork, red radish, pickled onions, black pepper sauce, salad and hazelnuts 3,8
€24

PRIMI

Tortelli farciti di ricotta di pecora e spinaci con burro e menta, sugo di pomodori freschi 1,3,7
Tortelli stuffed with sheep ricotta and spinach, butter and fresh mint, fresh tomato sauce 1,3,7
€22

Risotto ai crostacei affumicati, lampone e erba cipollina (Minimo 2 pax) 7,9,14
Risotto with smoked shellfish, raspberry and chives (Minimum 2 pax) 7,9,14
€28

Passato di topinambur, tartara di gambero rosa, caviale keta, semi di girasole tostati e limone 2,4,7
Sunchoke cream soup, pink prawn tartare, keta caviar, roasted sunflower seeds and lemon 2,4,7
€24

Pici al ragù di capriolo, passato di cavolfiore, noci nere e mirtilli rossi 1,3,7,8,9
Pici with venison meat sauce, cauliflower purée, black walnuts, lingon berries 1,3,7,8,9
€26



TAVOLA DI GUIDO

SECONDI

Trilogia di pecora da pascolo, tartara, salsiccia, pulled pecora con bao alla piastra,
insalata aromatica piccante e cipolle in agrodolce, salsa BBQ 1, 7, 9, 10
*Free range sheep trilogy, tartare, sausage, pulled sheep with grilled bao, spicy aromatic salad
and pickled onion, BBQ sauce* 1,7,9,10
€38

Cinta Senese Bio, lombo affumicato alla torba con crosta di nocciola e semi di finocchio, salsiccia,
salsa di senape al dragoncello, purea di patate con scalogno, funghi freschi 1,7,9,10
*Cinta Senese Bio Pork, peat smoked loin in hazelnut and fennel seeds crust, homemade sausage, tarragon
mustard sauce, mashed potatoes with shallots, fresh mushrooms* 1,7,9,10
€38

Cacciucco di moscardini e cozze con bruschette all'aglio, julienne di verdure,
insalata di erbe aromatiche 1,4,9,14
*Musky octopus and mussel soup with garlic bruschetta, vegetable julienne,
aromatic herbs salad* 1,4,9,14
€36

Crocchetta di fagioli zolfini all'uccelletta, cereali e crosta di quinoa, funghi porcini, spinaci e pesto di salvia
1,3,7,8
White beans, tomato and cereals croquette with quinoa crust, porcini mushrooms, spinach and sage pesto 1,3,7,8
€34



TAVOLA DI GUIDO

DOLCI

Spuma di mascarpone, sorbetto al cioccolato, granita e crumble salato al caffè, cioccolato fuso 1, 3, 7
Mascarpone foam, chocolate sorbet, coffee salted crumble and granite, melted chocolate 1, 3, 7
€18

Churros con zucchero alla cannella, caramello salato, salsa al cioccolato nocciola e gelato fior di latte
1, 3, 7, 8
*Homemade Churros with cinnamon sugar, salted caramel, hazelnuts chocolate sauce,
fior di latte ice cream* 1, 3, 7, 8
€16

Crostata alla mandorla con caramello e ganache al cioccolato fondente amaro, sorbetto di lamponi, mandorle
tostate salate 1, 3, 7, 8
Almond tart with caramel and bitter sweet chocolate ganache, raspberries sorbet and salted almonds 1, 3, 7, 8
€18

Meringa al limone, gelatina e passato di fragole, sorbetto e limone candito 3, 7
Lemon meringue, gelatine and strawberries sauce, candied and lemon sorbet 3, 7
€16

Selezione di formaggi toscani con frutta secca e pane in abbinamento 1, 3, 7, 8
Selection of Tuscan cheese with dried fruits and homemade bread 1, 3, 7, 8
€18