



TAVOLA DI GUIDO

MENU DEGUSTAZIONE

Il menù sarà preparato dal nostro chef Guido Haverkock con i migliori ingredienti toscani, terra e mare, 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 € 80 a persona.

MENU VEGETARIANO

Il menù degustazione vegetariano sarà preparato al massimo rispetto della dieta vegetariana, usando i migliori ingredienti organici e biologici della nostra zona che la stagione offre. Il menù vegetariano è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo al prezzo di € 65 a persona.

Per entrambi i menù, 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 i 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.

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: 4 euro per persona



TAVOLA DI GUIDO

TASTING MENU

Our tasting menù 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 finishing with a dessert.

The chef will take care of any communicated diets and food allergies.
The tasting menu will be served only for the entire party for the price of € 80 per person.

VEGETARIAN MENU

The vegetarian menù will be prepared respected vegetarian diet, using the best organic, biological and seasonal ingredients of the territory.

The vegetarian menù will be served only for the entire party for the price of € 65 per person.

For both menù, we are pleased to match one wine glass 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 menù.
To guarantee a better service, we kindly inform you that starting 5 people the Chef will prepare a set menu considering food allergies/intolerances.

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

Coverage: 4 euro per person



TAVOLA DI GUIDO

ANTIPASTI

Insalata e verdure in vinaigrette di aceto di Vinsanto e olio di vinaccioli, crema di olive nere, falafel toscani di ceci germogliati, chips di parmigiano ^{3,7}
Greens and vegetables in Vinsanto and grape seeds oil vinaigrette, black olive cream, tuscan sprouted chickpeas falafel, parmesan chips ^{3,7}
€20

Pesce del mercato affumicato, tartare di rapa rossa grigliata, maionese al wasabi, valerianella, chips di alga Nori ^{3,4}
Smoked market fish, grilled beetroot tartare, wasabi mayonnaise, corn salad, Nori seaweed chips ^{3,4}
€28

Tonno del Chianti di porco bio, verdure alla giardiniera, pane al vapore, misticanza, pomodorini secchi, passato di fagioli ^{1,7}
Tonno del Chianti Bio pork, pickled vegetables, steamed bread, mesclun, dried cherry tomatoes, white beans puree ^{1,7}
€25

PRIMI

Spaghetti alla carbonara di uova bio e asparagi, funghi affumicati croccanti ^{1,3,7}
Spaghetti in bio eggs and asparagus carbonara sauce, crispy and smoked mushrooms ^{1,3,7}
€22

Gnocchi di patate in sugo di crostacei e gamberi rosa con basilico e pomodorini, pinoli tostati, scaglie di parmigiano ^{1,2,3,7}
Potatoes gnocchi with shellfish and pink shrimps sauce with basil and cherry tomatoes, toasted pine nuts, parmesan chips ^{1,2,3,7}
€26

Tortelli di anatra con burro allo zenzero e miele, confit di cipolla all'anice stellato, semi di girasole tostati ^{1,3,7}
Handmade duck tortelli in ginger and honey butter, onion confit with star anise, toasted sunflower seeds ^{1,3,7}
€28



TAVOLA DI GUIDO

SECONDI

Seitan di grano duro fatto in casa, uovo Bio cotto a bassa temperatura, passato di piselli primaverili, salsa Terijaki, cipollotti, finocchi, broccoli 1,3,6
Homemade durum wheat seitan, low temperature cooked Bio egg, spring peas puree, Terijaki sauce, spring onion, fennel and broccoli 1,3,6
€32

Polpo alla griglia, ceci all'olio, tempura di verdure di stagione, salsa all'aglio nero^{3,9,14}
Grilled octopus, chickpeas in olive oil, seasonal vegetables tempura, black garlic sauce 3,9,14
€34

Lombo di vitello da latte in crosta di senape e dragoncello, carote all'aceto balsamico, patate alla boulangere, salsa al Porto 1,7,10
Milk fed veal loin in mustard and tarragon crust, carrots with balsamic vinegar, potatoes boulangere, Port wine sauce 1,7,10
€38



TAVOLA DI GUIDO

DOLCI

Frolla ai pistacchi, mousse allo yogurt, sorbetto di fragole, aceto balsamico e limone candito 1,3,7,8

Pistachio pastry dough, yogurt mousse, strawberry sorbet, balsamic vinegar and candied lemon 1,3,7,8

€18

Gianduiotti e biscotti alle spezie fatti in casa, crema allo zafferano, spugna al caffè, Irish coffee freddo 1,3,7,8

Homemade gianduiotti and spices cookies, safran cream, coffee sponge, iced Irish coffee 1,3,7,8

€18

Budino di riso caldo alle mandorle, ragù di mele alla cannella, crumble di mandorle, sorbetto al mandarino 3,7,8

Warm rice and almond pudding, cinnamon apple ragout, almond crumble, tangerine sorbet 3,7,8

€18

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

Selection of Tuscan cheese with dried fruit bread, honey and jam 1,3,7,8

€18