



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

Caprese di cocomero e mozzarella di Bufala, fiori di zucca in tempura, germogli,
pesto di dragoncello 7, 8, 11

*Watermelon and buffalo mozzarella caprese, zucchini flowers in tempura,
sprouts, tarragon pesto 7, 8, 11*

€24

Ceviche di pesce bianco del Mediterraneo, Kombucha alle ciliegie,
sorbetto di latte di tigre, misticanza e cipolla rossa 4

*Mediterranean white fish ceviche, cherries Kombucha, tiger milk sorbet,
mesclun and red onion 4*

€24

Carpaccio di manzo, passato di avocado, chips di parmigiano,
rucola all'aceto balsamico, panna acida 7

*Beef carpaccio, avocado puree, parmesan chips,
rocket salad with balsamic vinegar, sour cream 7*

€24

PRIMI

Tortelli fatti in casa farciti di pomodoro dell'orto e mozzarella di Bufala affumicata,
pesto leggero di basilico 1, 3, 7, 8

*Homemade tortelli stuffed with tomato from our garden and smoked buffalo
mozzarella, light basil pesto 1, 3, 7, 8*

€26

Spaghetti Bio alle vongole e pistacchio tostato, limone candito,
crema di aglio dolce 1, 7, 8, 14

*Bio spaghetti with venus clams and toasted pistachio, candied lemon,
sweet garlic cream 1, 7, 8, 14*

€26

Tagliolini tirati a mano mantecati con semi di finocchio e basilico
su ragù di anatra toscana all'arancia 1, 3, 7

*Homemade tagliolini creamed with fennel seeds and basil
on tuscan orange duck ragout 1, 3, 7*

€26



TAVOLA DI GUIDO

SECONDI

Crocchette di gurguglione e riso nero, formaggio vaccino alla griglia ,
insalata di germogli al lime, pomodoro cuore di bue 3, 7
*Gurguglione vegetables and black rice croquettes, grilled cow cheese,
sprouts salad with lime and spring onions , bill heart tomato 3, 7*
€35

Filetto di ricciola mediterranea al forno con aglio e timo, ratatouille scomposta,
confit di pomodorini gialli 1, 4
*Oven cooked mediterranean amberjack fillet with thyme and garlic,
decomposed vegetables ratatouille, yellow cherry tomatoes confit 1, 4*
€35

Lombo di Cinta Senese Bio affumicato in crosta di nocciola e semi di finocchio,
salsiccia piccante fatta in casa, fagiolini glassati, cipolla al forno,
salsa alla birra e cumino 1, 7, 8, 9, 10
*Smoked Cinta Senese Bio pork loin in crust of hazelnuts and fennel seeds,
homemade spicy sausage, glazed french beans, oven cooked onion,
beer and cumin sauce 1, 7, 8, 9, 10*
€35



TAVOLA DI GUIDO

DOLCI

Crostatina al cacao, ganache al cioccolato fondente speziato, gelato al caffè,
nociola al caramello salato, passato di lamponi 1,3,7,8
*Cocoa tart, spiced dark chocolate ganache, coffee ice cream,
salted caramel hazelnut, raspberry puree 1,3,7,8*
€16

Cubo al cioccolato bianco e lime, tris di ananas,
Sorbetto al lime e basilico 7
*White chocolate and lime cube, pineapple trilogy,
lime and basil sorbet 7*
€16

Creme brulee al caprino e lavanda, albicocca fresca,
gelato alla mielata di bosco e noci 3,7,8
*Goat cheese and lavender creme brulee, fresh apricot,
forest honey and walnuts ice cream*
1,3,7,8

€16

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
€16