



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 SO<sub>2</sub>, 13 Lupin and products based on lupins, 14 molluscs and products based on molluscs

Coverage: 4 euro per person



TAVOLA DI GUIDO

## ANTIPASTI

Insalata mista all' aceto balsamico bianco di Modena con pera e noci, scaglie di parmigiano, crocchette di quinoa e cipolla rossa in agrodolce 6, 8  
*White balsamic vinegar mix salad with pear and walnuts, parmesan shaves, quinoa croquettes and pickled red onions* 6, 8

€24

Cialda croccante, tartara di ricciola del Mediterraneo, lime, semi di sesamo, erba cipollina, ravanelli, peperoni e creme fraiche 1, 4, 7, 11

*Crunchy waffle with Mediterranean amber jack tartare, lime, sesame seeds, chives with red raddish, bell peppers and creme fraiche* 1, 4, 7, 11

€24

Trilogia di fegato con fegato grasso di oca, fegatini di pollo e coniglio con gelatina di lamponi, chutney di albicocche e pan brioche 1,3,7

*Liver trilogy of goose foie gras, chicken and rabbit livers with raspberry jelly, apricot chutney and pan brioche* 1,3,7

€24



TAVOLA DI GUIDO

### PRIMI

Tortelli fatti in casa farciti di melanzane alla parmigiana,  
mozzarella di Bufala e pesto leggero di basilico 1, 3, 7, 8  
*Homemade tortelli stuffed with parmigiana eggplant,  
buffalo mozzarella and light basil pesto 1, 3, 7, 8*  
€26

Risotto di mazzancolle toscane con kombucha di lamponi,  
fumo di ciliegio ed erba cipollina 2,7,9  
Min. per 2 persone  
*Tuscan penaeus shrimps risotto with raspberry kombucha,  
cherry wood smoke and chives 2,7,9*  
Min. for 2 persons  
€26

Pici tirati a mano con ragù di cinghiale in dolce forte,  
passato di sedano rapa, nocciole piemontesi tostate 1,3,7,8,9  
*Homemade pici with wild boar ragout and dolce forte,  
celeriac puree roasted piedmont hazelnuts 1,3,7,8,9*  
€26



TAVOLA DI GUIDO

## SECONDI

Falafel di ceci germogliati, caponata di verdure, pesto di basilico,  
cipollotto alla griglia 3, 7, 8

*Sprouted chickpea falafel, vegetables caponata,  
basil pesto, grilled spring onion 3, 7, 8*

€35

Polpo di scoglio alla griglia, purea di patate all' olio di oliva e scalogno,  
verdure di stagione grigliate, tabasco fatto in casa 1, 4

*Grilled rock octopus, potatoes and olive oil puree with shallots,  
grilled seasonal vegetables, homemade tabasco 1, 4*

€35

Coniglio marinato, impanato e fritto, passato di zucca,  
tempura di verdure di stagione, salsa olive 1, 7, 8, 9, 10

*Rabbit marinated, breaded and fried, pumpkin puree,  
seasonal vegetables tempura, olive sauce 1, 7, 8, 9, 10*

€35



TAVOLA DI GUIDO

## DOLCI

Crostatina al limone con il suo gelato, meringa all'italiana  
e gelatina al gin-lemon<sup>1,3,7</sup>

*Lemon custard tart with its ice cream, italian meringue  
and gin-lemon jelly<sup>1,3,7</sup>*

€16

Spuma di mascarpone, granita e crumble al caffè salato,  
sorbetto al cioccolato amaro e pavesino fatto in casa<sup>1,3,7,8</sup>

*Mascarpone foam, salted coffee granita and crumble,  
bitter sweet chocolate sorbet and homemade pavesino<sup>1,3,7,8</sup>*

€16

Sfere di pesca, lampone e cioccolato bianco, crema alla vaniglia,  
croccante di mandorle e sorbetto di lamponi<sup>3,7,8</sup>

*Peach, raspberries and white chocolate spheres, vanilla cream,  
almonds crunchy and raspberries sorbet<sup>3,7,8</sup>*

€16

Selezione di formaggi toscani con pane di frutta secca<sup>1,3,7,8</sup>

*Selection of Tuscan cheese with dried fruit bread, honey and jam<sup>1,3,7,8</sup>*

€16