



TAVOLA DI GUIDO

## FILOSOFIA

Il ristorante Tavola di Guido, curato dal nostro Chef Guido Haverkock e dalla sua brigata, propone una cucina con i migliori prodotti toscani tenendo conto della stagionalità e della biodiversità, aggiornando periodicamente le proposte.

La nostra Azienda Agricola Onebelvedere, a circa 3 km da noi, procura frutta, verdura e olio EVO da agricoltura rigenerativa.

Gli ingredienti restanti vengono forniti da produttori toscani selezionati con cura ed attenzione.

In cucina prevale la ricerca sulla materia prima, lavorazioni e combinazioni di sapori. La tecnica e lo studio ci permettono di produrre artigianalmente pane, pancetta, kombucha, aceto, senape e tanto altro.

Siamo nel cuore del Chianti Classico, patrimonio vitivinicolo toscano. Per questo motivo la carta dei vini rispetta la ricchezza enologica, segue le proposte della cucina e propone aziende italiane con un focus sul territorio toscano. Include piccole cantine che lavorano in modo organico e biologico. Il tutto selezionato con cura dalla nostra Sommelier Carolina.

Le nostre due proposte di menù degustazione, una a sorpresa " Hic et nunc " ed una vegana, rappresentano il momento presente della preparazione di tutto il team e della cucina stessa.

Per la miglior esperienza culinaria consigliamo a tutti i nostri clienti il menù degustazione.

Per garantire il miglior servizio, Vi informiamo che da gruppi di 5 o più persone offriamo esclusivamente un menù degustazione per l'intero tavolo oppure la scelta a *La Carte* di massimo due piatti diversi per portata.



TAVOLA DI GUIDO

## PHILOSOPHY

*Tavola di Guido restaurant, run by our Chef Guido Haverkock and his team, offers a cuisine using the best tuscan products. The kitchen respects seasonality, biodiversity and is periodically updating the proposals.*

*Our Onebelvedere farm, about 3 km away, provides fruits, vegetables and EVO oil from regenerative agriculture.*

*The other ingredients are carefully selected from small tuscan producers.*

*In the kitchen prevails the research on raw materials, work processes and flavor combinations. Techniques and studies allow us to produce our own bread, bacon, kombucha, vinegar, mustard and much more.*

*Our property is located in the heart of the Chianti Classico region, a leading Tuscan wine-growing heritage.*

*For this reason the wine list considers the oenological richness, follows the cusine proposal and offers wineries with a focus on italian and tuscan territories.*

*The list includes small organic and biological realities, carefully selected by our Sommelier Carolina.*

*Our two tasting menu proposals, the surprise menu “Hic et nunc “ and the vegan one, show the present moment of preparation as the whole team and the kitchen itself.*

*For the best dining experience we recommend to all our customers the tasting menu.*

*To offer the best service, we kindly inform you that for your party of 5 and more participants we only offer tasting menus or the choice of maximum two dishes for each course from our à La Carte menu.*



TAVOLA DI GUIDO

“ HIC ET NUNC “

Il menù a sorpresa è dedicato a chi non ha restrizioni alimentari e si vuole affidare al nostro Chef per un'esperienza da vivere “ Qui ed Ora”.

La proposta è composta da 6 portate che termina a Vostra scelta con una selezione di formaggi o un dessert.

Il menù degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo al prezzo di € 90 a persona.

Con piacere abbiniamo un calice di vino oppure un cocktail per ogni portata del menù al prezzo totale di € 40 a persona.

*The surprise menu is dedicated to all our guests without any food restriction and to those who want to rely on our Chef's “ Here and Now ” experience.*

*The proposal offers 6 courses.*

*You're welcome to choose to finish with a cheese selection or a dessert.*

*The tasting menu is available exclusively for the entire table at the price of € 90 per person.*

*We are pleased to offer you a wine or cocktail pairing, one for each course, for a total of € 40 per person.*



TAVOLA DI GUIDO

MENU' DEGUSTAZIONE VEGANO  
VEGAN TASTING MENU

Insalata e verdure del nostro orto, crocchette di quinoa, hummus, nocciole tostate,  
aceto di mele e Vinsanto

*Salad and vegetables from our garden, quinoa croquettes, hummus, toasted hazelnuts,  
apple and Vinsanto vinegar*

Passato di carote con zenzero e curcuma, formaggio fresco vegano,  
semi di girasole, germogli di ravanelli

*Carrot soup with ginger and turmeric, fresh vegan cheese, sunflowers seeds, red radish sprouts*

Tagliatelle con ragù bugiardo, pesto di peperoni rossi, briciole di pane

*Homemade tagliatelle with vegetables sauce, red pepper pesto, bread crumbs*

Seitan fatto in casa con salsa teriyaki, passato di lenticchie rosse, topinambur rosolati e asparagi

*Homemade seitan with teriyaki sauce, red lentils cream, roasted sunchokes and asparagus*

Bao croccante con crema al limone, frutti di bosco e sorbetto al mandarino

*Crispy bao with lemon cream, berries and tangerine sorbet*

Disponibile esclusivamente per l'intero tavolo al prezzo di € 65 a persona.

Con piacere abbiniamo un calice di vino organico o un cocktail per ogni portata del menù  
al prezzo totale di € 35 a persona.

Questa proposta può essere servita anche in versione vegetariana con scelta del dessert  
o una selezione di formaggi.

*Available exclusively for the entire table for € 65 per person.*

*We are pleased to offer you an organic wine or cocktail pairing, one for each dish,  
for a total of € 35 per person.*

*This proposal can be also served as vegetarian version.  
You're welcome to choose to finish with a cheese selection or a dessert.*



TAVOLA DI GUIDO

ANTIPASTI € 24

Tarte di farina di grano saraceno con funghi ostrica, insalata di verdure di stagione,  
salsa yogurt alle erbe

*Buckwheat tarte with oyster mushrooms, seasonal vegetable salad, herbs yogurt sauce*

Carpaccio di ricciola, vinaigrette di verdure, cozze in tempura,  
creme fraiche e caviale di salmone

*Amberjack carpaccio, vegetable vinaigrette, tempura mussels,  
crème fraiche and salmon caviar*

Cono salato con Tonno del Chianti pomodorini secchi, cipollotto, pinoli e pesto di friggitelli

*Salted cone with bio pork Tonno del Chianti, dried tomatoes, spring onion,  
pine nuts and shi-sho pepper pesto*

PRIMI € 26

Risotto con topinambur sfumato al kombucha, nocciole tostate e polvere di caffè  
(Minimo per 2 persone)

*Jerusalem artichoke risotto deglazed with kombucha, toasted hazelnuts and coffee powder  
(Minimum for 2 persons)*

Tagliolini tirati a mano con peperoni rossi, il suo pesto e mazzancolle toscane

*Homemade tagliolini with red bell peppers, its pesto and tuscan prawns*

Tortelli fatti in casa farciti con lombo di vitello da latte brasato alla maggiorana con barbabietola

*Homemade tortelli stuffed with braised marjoram milk fed veal loin with beetroot*



TAVOLA DI GUIDO

**SECONDI € 38**

Crocchette di melanzane affumicate, lenticchie e verdure, fonduta di parmigiano e insalata di cipollotti

*Smoked eggplant, lentils and vegetable croquettes, parmesan cheese fondue and green onions salad*

Baccalà cotto in olio di oliva su confit di pomodoro e olive nere, cipollotto alla griglia e nido di patate

*Salt cod cooked in low temperature olive oil on tomato and black olives confit, grilled spring onion and potato nest*

Lombo di Cinta Senese affumicato in crosta di nocciole IGP del Piemonte e finocchietto, patate alla fornaiata con curcuma, friggione, zucca alla griglia e salsa alla birra

*Smoked Cinta Senese Bio pork loin in a crust of IGP hazelnuts and fennel seeds, turmeric boulangerie potatoes, onion confit, grilled pumpkin and beer sauce*

**DOLCI € 18**

Composizione di fragole, rabarbaro e pistacchio con sorbetto

*Strawberries, rhubarb and pistachio composition with sorbet*

Spuma di mascarpone, granita e crumble al caffè salato, sorbetto al cioccolato amaro e pavesino fatto in casa

*Mascarpone foam with salted coffee granita and crumble, bitter sweet chocolate sorbet, homemade pavesino*

Mousse al cioccolato al latte 40 % Valrhona, nocciole caramellate, crema alle spezie e gelato al caffè

*40% Valrhona milk chocolate mousse, caramelized hazelnuts, spices cream and coffee ice cream*

Selezione di formaggi toscani con pane fatto in casa alla frutta secca, miele e marmellata

*Tuscan cheese selection with handmade dried fruit bread, honey and jam*

**Coperto € 4,50**