



Filosofia

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

In cucina prevale la ricerca sulla materia prima, lavorazioni e combinazioni di sapori, rispettando le tradizioni italiane. 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. Alessandra, Chef de Rang, orchestra la vostra cena.

La nostra proposta di menù degustazione a sorpresa " Hic et nunc " rappresenta il momento presente della preparazione di tutto il team e della cucina stessa. Il menù degustazione è disponibile di 4 o 6 portate, lo stesso per l'intero tavolo.

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.



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.

In the kitchen prevails the research on raw materials, work processes and flavor combinations, respecting the italian traditions. 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 cuisine 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. Alessandra, Chef de Rang, orchestrates your dinner.

Our " Hic et nunc " surprising tasting menu shows the present moment of preparation as the whole team and the kitchen itself.

The menu is composed by 4 or 6 courses, the same for the entire table.

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.

Hic & 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 4 o 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:

€ 65 per persona con 4 portate del menù
€ 80 per persona con 6 portate del menù.

Con piacere proponiamo un abbinamento di vino o di bevande alcoliche per ogni portata al prezzo totale di:

€ 24 a persona per menù 4 portate
€ 30 a persona per menù 6 portate

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 4 or 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:

*€ 65 per person , with 4 courses menu
€ 80 per person, with 6 courses menu*

We gladly offer wine or alcoholic beverage pairings for each course on the menu at a total price of:

*€ 24 per person with 4 courses menu
€30 per person with 6 courses menu*

Menu



Antipasti €22

Insalata e verdure di stagione, melograno, vinaigrette asiatica, crocchette di quinoa, passato di avocado, semi tostati 8, 11

Salad and seasonal vegetables, pomegranate, asian vinaigrette, quinoa croquettes, avocado puree, toasted seeds 8, 11

Ceviche di pesce del mercato, sorbetto al latte di tigre, pere, cipolle di tropea in agrodolce 4, 9

Market fish ceviche, tiger milk sorbet, pear and pickled tropea onion 4, 9

Tonno del Chianti fatto in casa con cavolo cappuccio, verdure alla giardiniera, maionese alla senape, insalatina 3, 10

Tonno del Chianti bio pork with cabbage, pickled vegetables, mustard mayonnaise and small salad 3, 10

Menu



Primi €25

Risotto con zucca gialla, castagne, caprino e caffè 7, 9

(Minimo per 2 persone)

Risotto with pumpkin, chestnuts, goat cheese and coffee 7, 9

(Minimum for 2 persons)

Spaghetti con ragù di ricciola alla cubana e salsa di olive 1, 4, 7,

Spaghetti with cuban style amberjack sauce and olive cream 1, 4, 7

Lasagnetta con peposo, verza e funghi 1, 3, 7, 9

Homemade tuscan black pepper beefstew,

savoy cabbage and mushrooms 1, 3, 7, 9

Menu



Secondi €36

Melanzane marinate con timo e curry in pastella, verdure alla griglia e tzatziki 9

*Battered eggplant marinated with thyme and curry,
grilled vegetables and tzatziki 9*

Polpo alla griglia con ratatouille scomposta, purea di patate all'olio di oliva 4, 7

Grilled octopus with vegetable ratatouille, potato and olive oil puree 4, 7

Guancia di manzo brasata al Chianti Classico, radici e tuberi 7, 9, 10

Braised beef cheek with Chianti Classico sauce, root and vegetables 7, 9, 10

Menu



Dolci €19

Panna cotta al miele di nostra produzione e timo, salsa al basilico,
cioccolatini e gelato alla crema di limone 1, 3, 7

*Homemade honey and thyme panna cotta, basil sauce, lemon cream
cookies and homemade ice cream 1, 3, 7*

Composizione di frutta fresca su crema al frutto della passione,
biscotto al limone e sorbetto di fichi freschi 1, 3, 7

*Fresh fruit composition on a passion fruit cream, lemon cookie and
fresh fig sorbet 1, 3, 7*

Mousse di cioccolato al latte Valrhona, nocciole caramellate,
crema alle spezie e gelato al caffè 1, 3, 7, 8

*Valrhona milk chocolate mousse, caramelized hazelnuts,
sweet spices sauce and coffee ice cream 1, 3, 7, 8*

Selezione di formaggi toscani "De Magi" con pane fatto in casa alla frutta
secca, miele di nostra produzione e frutta fresca 1, 3, 8

*Tuscan cheese selection of "De Magi" farm with homemade dried fruit
bread, honey from our bees and fresh fruits 1, 3, 8*



Lista Allergeni

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 di molluschi

Coperto € 4,50



Allergy list

Our dishes may contain:

1. cereals containing 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. soy and products thereof,
7. milk and lactose and products thereof, 8. nuts (almonds, walnuts, hazelnuts, etc.) and products thereof, 9. celery and derived products, 10. mustard and derived products, 11. sesame seeds and derived products, 12. sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂,
13. Lupins and lupin products, 14. molluscs and \ mollusc products

Coverage € 4,50