



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.

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.

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 5 portate, lo stesso per l'intero tavolo.

Possiamo inoltre proporre un menu degustazione a descrizione dello Chef, composto da alcuni piatti del menù alla carte non a scelta del cliente.

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.

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 5 courses, the same for the entire table.

We can also offer a tasting menu as described by the chef, consisting of a few dishes from the à la carte menu that are not the customer's choice.

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 5 portate con prodotti d'eccellenza.

Il menù degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo al prezzo di € 80 per persona con 5 portate del menù.

Con piacere proponiamo un abbinamento di vino o di bevande alcoliche per ogni portata al prezzo totale di € 30 a persona per menù 5 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 experience " Here and to live".

The proposal offers 5 courses with excellent products.

The tasting menu is available exclusively for the entire table at the price of € 80 per person , with 5 courses menu.

We gladly offer wine or alcoholic beverages pairings for each course on the menu at a total price of: € 30 per person with 4 courses menu.

Menù degustazione



Uovo fresco dell'Az. Ag. Belvedere cotto a bassa temperatura, tartufo marzolino, asparagi, fonduta di pecorino Toscano e chips di pane al dragoncello 1, 3, 7

Tartara di Palamita affumicata, carpaccio di barbabietola al lampone, chips di tapioca e creme fraiche all'erba cipollina 4, 7

Gnocchi di patate, verdure primaverili, finocchietto selvatico e tartufo marzolino 1, 3, 7, 13

Ramen con petto e brodo di faraona, tagliolini, verdura di stagione, uovo marinato, salsa di soia fatta in casa 1, 3

Costoletta d'agnello in crosta di erbe toscane, carciofi alla mentuccia, patate novelle rosolate e salsa al rosmarino 1, 7, 10

Mousse al cioccolato Araguani 72%, sorbetto alla banana, biscotto alle arachidi, salsa whiskey e miele 1, 3, 5, 7

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

*Con piacere proponiamo un abbinamento di vino
per ogni portata al prezzo di
€ 35 a persona.*

Tasting menu



Fresh egg from Az. Ag. Belvedere low temperature cooked, marzolino truffle, green asparagus, Tuscan pecorino cheese sauce and tarragon bread chips 1, 3, 7

Smoked Bonito fish tartar, raspberry beetroot carpaccio, tapioca chips
and chive sour cream 4, 7

Potato gnocchi, spring vegetables, wild fennel and Marzolino truffle 1, 3, 7, 13

Ramen with guinea fowl breast and broth, tagliolini, seasonal vegetables
and homemade soy sauce 1, 3

Lamb chop in Tuscan herb crust, calamint artichokes, roasted baby potatoes
and rosemary sauce. 1, 7, 10

Araguani 72% chocolate mousse, banana sorbet, peanut cookie
and whiskey-honey sauce 1, 3, 5, 7

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

We are pleased to propose a wine pairing
for each course at a total price of
€ 35 per person.

Menu



Antipasti €24

Uovo fresco dell'Az. Ag. Belvedere cotto a bassa temperatura, tartufo marzolino, asparagi, fonduta di pecorino toscano e chips di pane al dragoncello 1, 3, 7
Fresh egg from Az. Ag. Belvedere low temperature cooked, marzolino truffle, green asparagus, tuscan pecorino cheese sauce and tarragon bread chips 1, 3, 7

Tartara di Palamita affumicata, carpaccio di barbabietola al lampone, chips di tapioca e creme fraiche all'erba cipollina 4, 7
Smoked bonito fish tartar, raspberry beetroot carpaccio, tapioca chips and chive sour cream 4, 7

Trilogia di fegato: terrina di anatra, fegato grasso d'oca alla griglia, ragù di fegatino di pollo, capperi fritti, gelatina di vinsanto, pan brioche, mirtili rossi 1, 3, 7
Liver trilogy: duck terrine, grilled liver, liver ragout, fried caper, vinsanto jelly, pan brioche, cranberries 1, 3, 7

Menu



Primi €25

*Gnocchi di patate, verdure primaverili, finocchietto selvatico,
tartufo marzolino 1, 3, 7, 13*

Potato gnocchi, spring vegetables, wild fennel and Marzolino truffle 1, 3, 7, 13

*Spaghetti in sugo di gallinella e confit di limone, caviale d'aringa,
erba cipollina 1, 4, 14*

Spaghetti with sea robin fish and lemon confit, aring caviar and chive 1, 4, 14

*Ramen con petto e brodo di faraona, tagliolini, verdura di stagione,
uovo marinato e salsa di soia fatta in casa 1, 3*

*Ramen with guinea fowl breast and broth, tagliolini, seasonal vegetables,
marinated egg and homemade soy sauce 1, 3*

Menu



Secondi €36

*Cavolfiore marinato con salsa bbq in tempura, maionese piccante, riso alle
spezie dolci, cipolla al forno 1, 3*

*Cauliflower marinated with bbq sauce in tempura, spicy mayonnaise, rice with
sweet spices and baked onion 1, 3*

Polpo alla griglia, fagioli zolfini all'olio, cipollotti, nido di patate,
tabasco fatto in casa 14

*Grilled octopus, zolfini beans, spring onions, potato nest,
homemade tabasco sauce 14*

Costoletta d'agnello in crosta di erbe toscane, carciofi alla mentuccia,
patate novelle rosolate e salsa al rosmarino 1, 7, 10

*Lamb chop in Tuscan herb crust, calamint artichokes, roasted baby potatoes
and rosemary sauce 1, 7, 10*

Menu



Dolci €19

Spuma di mascarpone, sorbetto di fragole e rabarbaro, crumble di mandorle e pistacchio, ragù di fragole e biscotto fatto in casa 1, 3, 7, 8
Mascarpone mousse, strawberry and rhubarb sorbet, almond and pistachio crumble, strawberry ragout and homemade biscuit 1, 3, 7, 8

Crostata con crema e marmellata di limone, meringa, gelato agli agrumi, salsa al limoncello 1, 3, 7
Tart with lemon cream and marmalade, meringue, citrus ice cream, limoncello sauce 1, 3, 7

Mousse cioccolato Araguani 72%, sorbetto alla banana, biscotto alle arachidi, salsa whiskey e miele 1, 3, 5, 7
Chocolate mousse Araguani 72%, banana sorbet, peanuts cookie and whiskey-honey sauce 1, 3, 5, 7

Selezione di formaggi toscani "De Magi" con pane alla frutta secca fatto in casa, miele di nostra produzione e frutta fresca 1, 7, 8
Tuscan cheese selection of "De Magi" farm with homemade dried fruit bread, honey from our bees and fresh fruits 1, 7, 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