



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.

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.





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 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 “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.

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.





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.





Menu

ANTIPASTI €24

Uovo di giornata dell'Az. Ag. Belvedere cotto a bassa temperatura, con funghi freschi, fonduta di pecorino toscano, insalata del nostro orto e chips di pane 1, 3, 7

Daily egg from Az. Ag. Belvedere cooked at low temperature, with fresh mushrooms, pecorino cheese fondue, salad from our garden and bread chips 1, 3, 7

Insalata mista con vinaigrette al melograno, verdure di stagione e pesca, crocchette di quinoa, passato di avocado e semi tostati 11

Mixed salad with pomegranate vinaigrette, seasonal vegetables and peach, quinoa croquettes, avocado puree and toasted seeds 11

Tartare di pesce del mercato con lime, sesamo ed erba cipollina con insalata e creme fraiche 4, 7, 11

Market fish tartare with lime, sesame seeds and chives, greens and creme fraiche 4, 7, 11

Tartare di scottona, stracciatella di bufala, duo di pomodorini del nostro orto, fiori di zucca fritti 7

Beef tartare, buffalo stracciatella cheese, duet of cherry tomatoes from our garden, deep-fried zucchini flowers 7





Menu

PRIMI €25

Tagliatelle fatta in casa con ragù bugiardo e pesto di peperoni rossi 1, 3, 7, 13

Homemade tagliatelle with vegetables ragout and bell pepper pesto 1, 3, 7, 13

Spaghetti in sugo di ricciola, limone sotto sale con erba cipollina e caviale d'aringa affumicato 1, 4, 14

Spaghetti in amberjack sauce, salted lemon with chives and smoked herring caviar 1, 4, 14

Tortelli fatti in casa farciti con melanzane alla parmigiana, mozzarella di bufala e pesto leggero 1, 4, 8, 9

Homemade tortelli stuffed with aubergine parmigiana, buffalo mozzarella and light pesto 1, 4, 8, 9

Spaghetto alla Carbonara con zucchine, uova di giornata dell' Az. Ag. Onebelvedere 1, 3, 7

Carbonara style Spaghetti with zucchine, daily fresh eggs from Az. Ag. Onebelvedere 1, 3, 7





Menu

SECONDI €36

Cavolfiore in tempura marinato con salsa BBQ fatta in casa, insalata di cavolo cappuccio e verdura di stagione con maionese piccante 3

Cauliflower marinated in homemade BBQ sauce, spicy mayonnaise, cabbage salad and seasonal vegetables 3

Polpo e verdure alla griglia, nido di patate, tabasco fatto in casa 14

Grilled octopus and vegetables, potato nest, homemade tabasco 14

Porco Bio Etrusco in crosta di finocchietto e nocciole, la sua salsiccia, salsa senape, purea di rape e patate e verdura di stagione 1, 8, 9, 10

Organic pork in a fennel and hazelnut crust, its own sausage, mustard sauce, turnip and potato puree and seasonal vegetables 1, 8, 9, 10

Coniglio toscano alla cacciatora con olive fatte in casa, purè di patate all'olio d'oliva e salvia in tempura 9

"Cacciatora style" tuscan rabbit with homemade olives, potatoes and olive oil puree and sage in tempura 9





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

Panna cotta al caramello salato, crema ai lamponi, sorbetto fiorilatte e biscotto croccante 1, 3, 7

Panna cotta with salted caramel, raspberry cream, fiorilatte sorbet and crispy biscuit 1, 3, 7

Mousse cioccolato al latte Valrhona 40%, crema alle spezie, gelato al caffè, biscotto alla nocciola 1, 3, 7, 8

Valrhona 40% milk chocolate mousse, spice cream, coffee ice cream, hazelnut biscuit 1, 3, 7, 8

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





ALLERGEN *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





LISTA Allergeni

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE:

- 1. cereali contenenti 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 prodotti derivati*
- 11. semi di sesamo e prodotti 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 derivati.*

COPERTO € 4,50

