



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 che rispettano le tradizioni italiane.

La tecnica e lo studio ci permettono di produrre artigianalmente pane, pancetta, 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 rappresenta il momento presente della preparazione di tutto il team e della cucina stessa.

Il menù degustazione è disponibile di 3 o 5 portate per l'intero tavolo.

Buon inizio !

Philosophy

Tavola di Guido restaurant, curated by our Chef Guido Haverkock and his brigade, offers a cuisine with the best Tuscan products, taking into account seasonality and biodiversity, updating periodically the proposals.

In the kitchen, research on raw materials, processing and combinations of flavors prevails, respecting Italian traditions. The technique and study allow us to produce bread, bacon, vinegar, mustard and much more.

We are in the heart of Chianti Classico, Tuscan wine heritage. For this reason, the wine list respects the enological richness, follows the proposals of the cuisine and proposes Italian companies with a focus on the Tuscan territory. Includes small wineries that work in an organic and biological way. All selected with care by our sommelier Carolina.

Our tasting menu proposal represents the present moment of the preparation of the whole team and the kitchen itself.

The tasting menu is available in 3 or 5 courses for the whole table.


Enjoy!





Seafood Menu

5 Course

-  Tartara di pescato del mercato, lime, sesamo, erba cipollina, crème fraîche, insalata e chips di alga nori
Market fish tartare, lime, sesame, chives, crème fraîche, salad and nori seaweed chips




- Risotto ai crostacei affumicati, lamponi e cipollotti
Smoked shellfish risotto, raspberries and spring onions




- Tortelli ripieni di patate, olive taggiasche ed erbe aromatiche, pomodoro e polpo alla griglia
Homemade tortelli filled with potatoes, taggiasca olives and tuscan herbs, tomato and grilled octopus



-  Filetto di ricciola dorato, ratatouille di verdure scomposta
Browned amberjack fillet, vegetable ratatouille



-  Panna cotta con miele e timo, crema di limone e basilico, gelato crema di limone e biscotto fatto in casa
Honey and thyme panna cotta, lemon and basil cream, lemon cream ice cream and homemade biscuit



Seafood Menu

5 Course



- Tartara di pescato del mercato, lime, sesamo, erba cipollina, crème fraîche, insalata e chips di alga nori

Market fish tartare, lime, sesame, chives, crème fraîche, salad and nori seaweed chips

Risotto ai crostacei affumicati, lamponi e cipollotti

Smoked shellfish risotto, raspberries and spring onions

Tortelli ripieni di patate, olive taggiasche ed erbe aromatiche, pomodoro e polpo alla griglia

Homemade tortelli filled with potatoes, taggiasca olives and tuscan herbs, tomato and grilled octopus

- Filetto di ricciola dorato, ratatouille di verdure scomposta

Browned amberjack fillet, vegetable ratatouille

- Panna cotta con miele e timo, crema di limone e basilico, gelato crema di limone e biscotto fatto in casa

Honey and thyme panna cotta, lemon and basil cream, lemon cream ice cream and homemade biscuit



Seafood Menu

3 Course

- **Antipasto**

Tartara di pescato del mercato, lime, sesamo, erba cipollina, crème fraîche, insalata e chips di alga nori

Appetizer

Market fish tartare, lime, sesame, chives, crème fraîche, salad and nori seaweed chips

- **Secondo**

Filetto di ricciola dorato, ratatouille di verdure scomposta

Main course

Browned amberjack fillet, vegetable ratatouille

- **Dessert**

Panna cotta con miele e timo, crema di limone e basilico, gelato crema di limone e biscotto fatto in casa

Dessert


Honey and thyme panna cotta, lemon and basil cream, lemon cream ice cream and homemade biscuit





Meat Menu

5 Course

-  Bocconcini croccanti di maialino, senape fatta in casa, verdure dell'orto marinate, maionese al limone e misticanza
Crispy pork bites, homemade mustard, pickled vegetables from our garden, lemon mayonnaise and salad



Tortelli ripieni di vitello alla maggiorana , passato di zucca e funghi di stagione


Homemade tortelli filled with marjoram and veal, pumpkin puree and seasonal mushrooms




Bao fatto in casa con pulled pork affumicato di maiale allevato allo stato brado, salsa bbq, cavolo cappuccio e cipolle in agrodolce

Homemade bao stuffed with smoked wild-bred pulled pork, bbq sauce, cabbage and sweet and sour onions



-  Medaglioni di agnello in crosta di erbe toscane, caponata di verdure, salsa al rosmarino
Lamb medallions in tuscan herb crust, vegetables caponata, rosemary sauce



-  Tortino di cioccolato 72% e caramello salato, variazione di more e fichi, gelato fiordilatte
72 % Valrhona chocolate and salted caramel cake, blackberry and figs variation, fiordilatte ice cream



Meat Menu

5 Course



- Bocconcini croccanti di maialino, senape fatta in casa, verdure dell'orto marinate, maionese al limone e misticanza

Crispy pork bites, homemade mustard, pickled vegetables from our garden, lemon mayonnaise and salad

Tortelli ripieni di vitello alla maggiorana , passato di zucca e funghi di stagione

Homemade tortelli filled with marjoram and veal, pumpkin puree and seasonal mushrooms

Bao fatto in casa con pulled pork affumicato di maiale allevato allo stato brado, salsa bbq, cavolo cappuccio e cipolle in agrodolce

Homemade bao stuffed with smoked wild-bred pulled pork, bbq sauce, cabbage and sweet and sour onions

- Medaglioni di agnello in crosta di erbe toscane, caponata di verdure, salsa al rosmarino

Lamb medallions in tuscan herb crust, vegetables caponata, rosemary sauce

- Tortino di cioccolato 72% e caramello salato, variazione di more e fichi, gelato fiordilatte

72 % Valrhona chocolate and salted caramel cake, blackberry and figs variation, fiordilatte ice cream



Meat Menu

3 Course

- **Antipasto**

Bocconcini croccanti di maialino, senape fatta in casa, verdure dell'orto marinate, maionese al limone e misticanza

Appetizer

Crispy pork bites, homemade mustard, pickled vegetables from our garden, lemon mayonnaise and salad

- **Secondo**

Medaglioni di agnello in crosta di erbe toscane, caponata di verdure, salsa al rosmarino

Main course

Lamb medallions in tuscan herb crust, vegetables caponata, rosemary sauce

- **Dessert**

Tortino di cioccolato 72% e caramello salato, variazione di more e fichi, gelato fiordilatte

Dessert

72 % Valrhona chocolate and salted caramel cake, blackberry and figs variation, fiordilatte ice cream





Menù Hic & Nunc

5 Course



Caprese di cocomero con pesto alla genovese, insalata dell'orto e germogli

Watermelon caprese with pesto alla genovese, vegetable salad and sprouts



Tortelli ripieni di cacio e pepe in sugo di crostacei e porro

Tortelli filled with cheese and pepper in shellfish sauce and leeks



Gnocchi di patate dorate, ragù di anatra, fichi freschi e melassa di melograno

Browned potato gnocchi, duck ragù, fresh figs and pomegranate molasses



Trilogia di piccione, passato di topinambur, funghi di stagione, nido di patate e salsa all'aceto balsamico

Pigeon trilogy, jerusalem artichoke puree, seasonal mushrooms, potato nest and balsamic vinegar sauce



Mousse al cioccolato valrhona 40%, crema alle spezie, gelato al caffè, biscotto alla nocciola

40% Valrhona chocolate mousse, spice cream, coffee ice cream, hazelnut biscuit



Menù Hic & Nunc

5 Course



- Caprese di cocomero con pesto alla genovese, insalata dell'orto e germogli

Watermelon caprese with pesto alla genovese, vegetable salad and sprouts

Tortelli ripieni di cacio e pepe in sugo di crostacei e porro

Tortelli filled with cheese and pepper in shellfish sauce and leeks

Gnocchi di patate dorate, ragù di anatra, fichi freschi e melassa di melograno

Browned potato gnocchi, duck ragù, fresh figs and pomegranate molasses

- Trilogia di piccione, passato di topinambur, funghi di stagione, nido di patate e salsa all'aceto balsamico

Pigeon trilogy, jerusalem artichoke puree, seasonal mushrooms, potato nest and balsamic vinegar sauce

- Mousse al cioccolato valrhona 40%, crema alle spezie, gelato al caffè, biscotto alla nocciola

40% Valrhona chocolate mousse, spice cream, coffee ice cream, hazelnut biscuit



Menù Hic & Nunc

3 Course

- **Antipasto**

Caprese di cocomero con pesto alla genovese, insalata dell'orto e germogli

Appetizer

Watermelon caprese with pesto alla genovese, vegetable salad and sprouts

- **Secondo**

Trilogia di piccione, passato di topinambur, funghi di stagione, nido di patate e salsa all'aceto balsamico

Main course

Pigeon trilogy, jerusalem artichoke puree, seasonal mushrooms, potato nest and balsamic vinegar sauce

- **Dessert**

Mousse al cioccolato valrhona 40%, crema alle spezie, gelato al caffè, biscotto alla nocciola

Dessert

40% Valrhona chocolate mousse, spice cream, coffee ice cream, hazelnut biscuit

