

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!



TAVOLA DI GUIDO

Seafood Menu



TAVOLA DI GUIDO



Tartara di spigola, lime, sesamo, erba cipollina, crème fraîche, insalata e chips di alga nori

Sea bass 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 pesce del mercato, passato e pesto di zucca, caviale di limone

Homemade tortelli stuffed with market fish, pumpkin puree and pesto, lemon caviar



Polpo alla griglia e ratatouille di verdure scomposta

Grilled octopus and 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

Enjoy. Buon inizio!

Meat Menu



TAVOLA DI GUIDO



Taco croccante con tonno del chianti di cinghiale, cipollotto fresco, marmellata di zucca, funghi freschi e misticanza

Crispy taco filled with wild board, fresh spring onion, pumpkin jam, fresh mushrooms and salad

Tortelli ripieni di vitello alla maggiorana , passato di sedano rapa, salvia frita

Homemade tortelli filled with marjoram and veal, jerusalem artichoke puree and fried sage

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



Spuma allo zafferano e rosmarino, composizione di pesca tardiva e lamponi

Saffron and rosemary foam, late peach and raspberries composition

Enjoy. Buon inizio !

Menù Hic & Nunc



TAVOLA DI GUIDO



Ovo di giornata dell'azienda Ag. One Belvedere con duo di funghi freschi, crostini di pane e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi
Daily egg from One Belvedere farm with fresh mushroom duo, croutons and 30-month-old Parmigiano Reggiano flakes

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 cinghiale, melograno e nocciola del Piemonte
Browned potato gnocchi, wild boar ragù, pomegranate and Piedmont hazelnut



Petto d'anatra affumicato, salsa all'anice stellato, cavolo rosso in agrodolce, nido di patate e passato di verdure del nostro orto
Smoked duck breast with star anise sauce, sweet and sour red cabbage, potato nest and our garden vegetables puree



Mousse al cioccolato valrhona 40%, crema alle spezie, gelato al caffè, biscotto alla nocciola
40% Valrhona chocolate mousse, spices cream, coffee ice cream, hazelnut biscuit

Enjoy. Buon inizio!