



**MENÙ**



## 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!*

## Asia in bocca

 Tartare di pesce del mercato con lime, sesamo ed erba cipollina, creme fraiche con verdure primaverili marinate nel kombucha (4, 7, 11)

 Ramen di ricciola, noodels fatti in casa, verdure di stagione, uovo marinato e salsa soia di nostra produzione (1, 3)

Gyoza alla piastra, ripieni di pancia di maiale alla coreana con cipollotto fresco e marinato (1, 11)

Petto d'anatra croccante all'anice stellato, riso basmati al burro, pak choi e salsa alle spezie orientali (6, 7)

 Budino al cocco con banana grigliata e sorbetto al passion fruit (7)

*Buon inizio!*

Menù 5 portate €85 a persona

Menù 3 portate €65 a persona

Abbinamento vino con 3 bicchieri €18 a persona

Abbinamento vino con 5 bicchieri €30 a persona





## Tra Reno e Loira



“Strammer Max” Uovo fresco di giornata della nostra Az. Agricola Onebelvedere, prosciutto di Cinta Senese, pane di segale e verdure alla giardiniera (1, 3, 7)



Passato di zucca, con funghi freschi, crostacei e semi tostati (1, 2, 7)

Spätzle mantecato con burro affumicato, cipolla stufata con pancetta fatta in casa, erba cipollina e panna acida (1, 7)

Lombo di vitello da latte alla Rossini, patatine fritte e carote vichy (7)



Mousse chocolate, con gelato al caprino fresco, croccante di mandorle e salsa arancia (3, 7, 8)

*Buon inizio!*

Menù 5 portate €85 a persona

Menù 3 portate €65 a persona

Abbinamento vino con 3 bicchieri  
€18 a persona

Abbinamento vino con 5 bicchieri  
€30 a persona



## Toscana ieri ed oggi

 Tonno del chianti, pomodorini secchi e asparagi, salsa senape fatta in casa e misticanza (3, 10)

 Risotto al polpo del Mar Tirreno con pomodorini e pesto di peperoni (7, 8, 14)

Tortelli con ragù di lepre in dolceforte e passato di topinambur (1, 7, 8, 9)

Tagliata di manzo in crosta di erbe toscane, carciofi fritti, purè di patate allo scalogno e salsa al Chianti Classico (1, 7)

 Panna cotta al rosmarino con miele dell'Az. Agricola di Onebelvedere, crumble di agrumi e gelato alle noci (1, 3, 7, 8)

*Buon inizio!*

Menù 5 portate €85 a persona

Menù 3 portate €65 a persona

Abbinamento vino con 3 bicchieri €18 a persona

Abbinamento vino con 5 bicchieri €30 a persona