

Menu à la carte



Antipasti | Appetizers | € 20

Il carciofo ⁽⁷⁾
The artichoke

Spiedino di mazzancolle alla brace, spuma di cocco e lime, verdure marinate, crumble ai semi di sesamo ^(1,2,11)
BBQ grilled prawns, coconut and lime foam, marinated vegetables, sesame seed crumble

Tonno del Chianti con cipolla in agro dolce, kimchi di cavoli, purè di prezzemolo ⁽⁷⁾
Tonno del Chianti with pickled onions, cabbage kimchi, parsley purée

Primi | First Courses | € 22

Tagliatelle fatte in casa con ragù "Bugiardo", purè di barbabietole grigliate, pane tostato piccante, scaglie di parmigiano ^(1,3,7,9)
Homemade tagliatelle with ragù bugiardo, grilled beetroot purée, spicy breadcrumbs, Parmesan shavings

Spaghetti con confit di limone, bottarga, caviale d'aringa, erba cipollina ^(1,4,14)
Spaghetti with fermented lemon and bottarga sauce, herring caviar, chives

Tortelli al ragù di lepore in dolce forte, succo d'uva, cioccolato amaro, pinoli tostatati ^(1,3,7,8)
Hare ragout stuffed tortelli, grape juice gel, bittersweet chocolate, roasted pine nuts

Secondi | Second Courses | € 34

Trilogia di asparagi, uovo di giornata cotto a bassa temperatura, pesto al dragoncello ^(1,3,7,8)
Asparagus trilogy, low-temperature cooked fresh egg, tarragon pesto

Filetto di ricciola dorato in padella, caponata, nido di patate, burro al basilico ^(4,7,8,9)
Pan-fried amberjack fillet, vegetable caponata, potato nest, basil butter.

Lombo di vitello da latte in crosta di parmigiano, asparagi bianchi, patate novelle, salsa al Vin Santo ^(1,7)
Milk-fed veal loin steak, Parmesan crust, white asparagus, early potatoes, Vin Santo sauce

Desserts | € 16

Mousse al cioccolato al 72%, gelato di ricotta, arancia, noccioline ^(3,5,7)
72% chocolate mousse, sheep's ricotta ice cream, orange, peanuts

Spuma di mascarpone, granita al caffè, sorbetto al cioccolato amaro, crumble al caffè salato ^(1,3,7,8)
Mascarpone foam, espresso granita, chocolate sorbet, salty coffee crumble

Crostatina al rabarbaro e cocco, meringa e gelato agli agrumi ^(1,3,7,8)
Rhubarb-coconut tart, meringue, citrus fruit ice cream

Selezione di formaggi con miele e pane di frutta secca ^(1,7,8)
Tuscan cheese selection with honey and dried fruit bread

Allergeni / Allergens

1- Glutine / Gluten
2- Crostacei / Crustaceans

3- Uova / Eggs

4- Pesce / Fish

5- Arachidi / Peanuts

6- Soia / Soybeans

7- Latte / Milk

8- Frutta a guscio / Tree nuts

9- Sedano / Celery

10- Sanape / Mustard

11- Sasamo / Sesame

12- Solfiti / Sulphites

13- Lupini / Lupin

14- Molluschi / Molluscs

Tasting Menu



Amuse bouche

Spiedino di mazzancolle alla brace, spuma di cocco e lime, verdure marinate, crumble ai semi di sesamo^(1, 2, 11)

BBQ grilled prawns, coconut and lime foam, marinated vegetables, sesame seed crumble

Risotto alla zucca affumicata, pancetta fatta in casa, cipolle in agrodolce, panna acida⁽⁷⁾

Smoked pumpkin risotto, homemade pancetta, pickled onions, crème fraiche

Tortelli al ragù di lepre in dolce forte, succo d'uva, cioccolato amaro, pinoli tostati^(1, 3, 7, 8)

Hare ragout stuffed tortelli, grape juice gel, bittersweet chocolate, roasted pine nuts

Trilogia di Agnello, erbe toscane, melanzane, carciofi, salsa al rosmarino^(1, 9)

Lamb trilogy, Tuscan herbs, eggplant, artichoke, rosemary sauce

Mousse al cioccolato al 72%, gelato di ricotta, arancia, noccioline^(3, 5, 7)

72% chocolate mousse, sheep's ricotta ice cream, orange, peanuts

Or

Selezione di formaggi con miele e frutta secca^(7, 8)

Tuscan cheese selection with honey and dried fruits

Thank you for joining us. Chef Guido and team Tavola

Menù 5 portate / 5 courses menu: €85.00 per persona

Obbligatorio per l'intero tavolo
Mandatory for the entire table

Abbinamento vino 5 calici / Wine pairing 5 glasses: €30 per persona

Abbinamento vino 3 calici / Wine pairing 3 glasses: € 18 per persona

Allergeni / Allergens

1- Glutine / Gluten
2- Crostacei / Crustaceans

3- Uova / Eggs
4- Pesce / Fish
5- Arachidi / Peanuts
6- Soia / Soybeans

7- Latte / Milk
8- Frutta a guscio / Tree nuts
9- Sedano / Celery
10- Sanape / Mustard

11- Sasamo / Sesame
12- Solfiti / Sulphites
13- Lupini / Lupin
14- Molluschi / Molluscs