



TAVOLA DI GUIDO

## MENU DEGUSTAZIONE

**Il Menù sarà preparato dal nostro chef Guido Haverkock con i migliori ingredienti toscani che la stagione offre. È composto da cinque portate a sorpresa, iniziando con un antipasto e finendo con un dessert.**

**Sarà cura dello chef di rispettare eventuali diete e intolleranze alimentari comunicate.**

**Il Menù Degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo al prezzo di € 70 a persona.**

**Con piacere abbiniamo un calice di vino per ogni portata al prezzo totale di € 30 a persona.**

**Proponiamo inoltre un abbinamento di bevande alcoliche a sorpresa al prezzo totale di € 30 a persona.**

**Per la miglior esperienza culinaria consigliamo a tutti i nostri clienti il Menù Degustazione.**

**Per garantire un miglior servizio, vi informiamo che a partire da 5 persone lo Chef preparerà un menu degustazione tenendo conto delle vostre restrizioni alimentari. Il menù verrà servito per tutto il tavolo**

I nostri piatti potrebbero contenere: 1 cereali contenente 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 derivati, 11 semi di sesamo e derivati, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> 13 Lupini e prodotti a base di lupini, 14 molluschi e prodotti a base i molluschi

Coperto: 3 euro persona



TAVOLA DI GUIDO

## TASTING MENU

Our Tasting Menu will be prepared by our chef Guido Haverkock with the finest Tuscan ingredients the season offers. Composed of five courses, starting with an antipasto and to finish with a dessert. The chef will take care of any communicated diets and food allergies.

The Tasting Menu will be served only for your entire party for the price of € 70 per person.

We are pleased to match one glass of wine per dish for a total of € 30 per person.

We also propose a surprise combination of alcoholic drinks for a total of € 30 per person.

For your best culinary experience, we suggest to all our clients the Tasting Menu.

To guarantee a better service, we kindly inform you that starting 5 people the Chef will prepare a set menu considering food allergies/intolerances. The menu will be served for the whole table

Our dishes may contain: cereals containing 1 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 soybeans and products thereof, 7 milk and products thereof as well lactose, 8 nuts (almonds, walnuts, hazelnuts etc.) and products containing, 9 celery and products thereof, 10 mustard seeds products thereof, 11 sesame seeds and products thereof, 12 Sulphur dioxide and sulphites concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre expressed in SO<sub>2</sub>, 13 Lupin and products based on lupins, 14 molluscs and products based on molluscs

Coperto: 3 euro p.p.



## TAVOLA DI GUIDO

### ANTIPASTI

Carpaccio di manzo, chips di parmigiano, cipolle stufate, fagioli Zolfini, rucola 7  
*Beef carpaccio with parmesan chips, stewed onions, Zolfini beans, arugola* 7  
€22

Ceviche di ricciola, duo di albicocche, cipolla rossa, sorbetto di latte di tigre al bergamotto  
e chips di tapioca 4, 9  
*Amberjack ceviche, duet of apricot, red onion, tiger milk sorbet and tapioca chips* 4, 9  
€24

Caprese di cocomero e mozzarella di bufala, fiori di zucca fritti, germogli, pesto di dragoncello 7, 8  
*Caprese of watermelon and buffalo mozzarella, fried zucchini flowers, sprouts, tarragon pesto* 7, 8  
€20

Tartelletta di grano saraceno con verdure estive, Babaganoush, peperoni al forno, zucchine, Halloumi e  
pesto di friggiteLLi 1, 3, 7, 8  
*Buckwheat tart with seasonal vegetables, Babaganoush, baked peppers, zucchini, Halloumi  
and shi-sho pepper pesto* 1, 3, 7, 8  
€20

### PRIMI

Bottoni alla carbonara con pancetta fatta in casa e zucchine, croccante di porco e scaglie di parmigiano  
1, 3, 7  
*Homemade pasta stuffed with carbonara, homemade pancetta, zucchini, fried pork,  
shaves of parmesan cheese* 1, 3, 7  
€22

Risotto ai 4 caviali e Champagne con erba cipollina (Minimo 2 pax) 4, 7, 9, 14  
*Risotto with four caviars and Champagne with chives (Minimum 2 pax)* 4, 7, 9, 14  
€26

Orzo mantecato con sugo di pomodoro fresco e basilico, stracciatella di bufala affumicata  
e bruschetta aglio e olio 1, 7  
*Barley whipped with tomatoes sauce and basil, smoked buffalo stracciatella,  
olive oil and garlic bruschetta* 1, 7  
€20

Spaghetti Bio al Cacciucco con julienne di verdure ed erbe aromatiche 1, 2, 4, 7, 9, 14  
*Bio Spaghetti with Cacciucco sauce, vegetables and aromatic herbs* 1, 2, 4, 7, 9, 14  
€24



TAVOLA DI GUIDO

## SECONDI

Trilogia di pecora da pascolo, tartara, pulled pecora, salsiccia con bao alla piastra,  
insalata aromatica piccante e cipolle in agrodolce, salsa BBQ

1, 7, 9, 10

*Free range sheep trilogy, tartare, pulled sheep, homemade sausage with grilled bao, spicy aromatic salad  
and pickled onion, BBQ sauce* 1, 7, 9, 10

€34

Lombata di manzo in 5 modi, patate fritte fatte in casa, mayonese all'aglio dolce

1, 3, 6, 7, 10, 11

*Beef loin in five different methods, deep fried potatoes, sweet garlic mayonnaise* 1, 3, 6, 7, 10, 11

€36

Pesce del mercato in crosta di aromi mediterranei, purea di patate allo zafferano, lattuga romana

1, 4, 7, 8

*Market fish in a crust of mediterranean aromas, zafran mashed potatoes, roman lettuce* 1, 4, 7, 8

€36

Crocchette di gurguglione in crosta di quinoa, pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala,

Tabbouleh con quinoa 3, 7

*Vegetable gurguglione croquettes in a crust of quinoa, Tuscan garden tomato, buffalo mozzarella,*

*Tabbouleh with quinoa* 3, 7

€28



TAVOLA DI GUIDO

## DOLCI

Foresta nera con sorbetto al cioccolato amaro 1, 3, 7  
*Foresta nera with homemade bitter sweet chocolate sorbet* 1, 3, 7  
€18

Churros con zucchero alla cannella, caramello salato, salsa al cioccolato nocciola e gelato fior di latte  
1, 3, 7, 8  
*Homemade Churros with cimmon sugar, salted caramel, hazelnuts chocolate sauce,  
fior di latte ice cream* 1, 3, 7, 8  
€14

Crostata di cioccolati Amedei, Madagascar 70%, Brown Tuscan 35% e White Tuscan con lamponi e  
gelato pralinato 1, 3, 7, 8  
*Amedei 70% chocolate tart with brown tuscan 35% and white tuscan with raspberries,  
praline ice cream* 1, 3, 7, 8  
€18

Mousse di quark, albicocche cotte e crude, lavanda, biscotto e croccante di noci 1, 3, 7, 8  
*Quark mousse with raw and cooked apricot, lavender, biscuit and cookie walnuts* 1, 3, 7, 8  
€16

Selezione di formaggi toscani con frutta secca e pane in abbinamento 1, 3, 7, 8  
*Selection of Tuscan cheese with dried fruits and homemade bread* 1, 3, 7, 8  
€18