

BBQ

Lunedì Sera / Monday Night



Cena BBQ al tramonto

Una serata conviviale di fuoco, sapori e momenti condivisi

Mentre la sera si adagia sulle colline toscane, **Tavola di Guido** invita gli ospiti a un'esperienza culinaria rilassata e generosa sulla terrazza. Radicata nella semplicità e nell'autenticità, la serata si svolge a un ritmo lento, pensata per la condivisione, la connessione e il piacere del buon cibo.

Gli ospiti sono accolti dalle **19:30** con un aperitivo in terrazza, un momento per arrivare, sistemarsi e godersi l'atmosfera.

Alle **20:00** viene presentato un buffet di antipasti, che permette agli ospiti di servirsi autonomamente e scoprire una selezione di preparazioni di stagione.

Alle **20:30**, il tavolo diventa il centro dell'esperienza, con una cena BBQ in stile familiare servita da condividere.

Sunset BBQ Dinner

A convivial evening of fire, flavor, and shared moments

*As the evening settles over the Tuscan hills, **Tavola di Guido** invites guests to a relaxed and generous dining experience on the terrace. Rooted in simplicity and authenticity, the evening unfolds at an unhurried pace, designed around sharing, connection, and the pleasure of good food.*

*Guests are welcomed from **19:30** with an aperitivo on the terrace, a moment to arrive, settle in, and enjoy the atmosphere.*

*At **20:00**, a buffet of antipasti is presented, allowing guests to serve themselves and explore a selection of seasonal preparations.*

*By **20:30**, the table becomes the center of the experience, with a family-style BBQ feast served for sharing.*

Enjoy!

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

BBQ

Lunedì Sera / Monday Night



Aperitivo in Terrazza / Aperitif on the Terrace

Drink di benvenuto con stuzzichini / Welcome drink with small seasonal bites

Antipasti Buffet / Selection of Italian starters

Focaccia¹

Crostini misti¹ / Mixed crostini¹

Insalata mista / Mixed salad

Crudités⁹

Insalata ceci e tombarello⁴ / Chickpea and little tunny salad⁴

Mozzarella bufala⁷ / Buffalo mozzarella⁷

Torta salata^{1,3,7} / Savory pie^{1,3,7}

Portata Principale BBQ / Main Course – BBQ, Served Family Style

Dalla griglia / From the grill

Faraona / Guinea fowl

Bistecca / Steak

Salsicce / Pork sausages

Pancetta / Bacon

Contorni / Side dishes:

Patate arrosto / Roasted potatoes

Verdure di stagione grigliate / Grilled seasonal vegetables

Dessert Buffet

Frutta fresca di stagione / Fresh seasonal fruits

Panna cotta⁷

Tiramisu^{1,3,7}

Torta al cioccolato^{3,7} / Chocolate cake^{3,7}

Bevande incluse / Included Beverages

Un calice di Belvedere¹ Amphiteatro bianco / One glass of Amphiteatro white wine Belvedere¹

Un calice Belvedere¹ Chianti Classico / One glass of Chianti Classico Belvedere¹

o selezione di soft drink / or soft drinks selection alternative

Acqua / Water

Caffè / Coffee

Amaro artigianale “Botanical Symphony” / Homemade “Botanical Symphony”

75 euro a persona / 75 euros per person

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