

Il Gallinaccio è storia delle esperienze e del vissuto della Chef Natascia Longhi combinato con la filosofia del Guadalupe Tuscany Resort, luogo di accoglienza immerso nella campagna toscana.

Grande attenzione viene dedicata alla qualità della vita ed alla purezza dei prodotti coltivati nelle terre che circondano il Resort.

L'azienda agricola produce con cura e passione ortaggi, olio e cereali in regime biologico sin dal 2012 dando origine al nostro olio Bio Toscano Dop, ortaggi di stagione e Farine di farro e di Grano Senator Cappelli Bio.

Partendo da questo presupposto nasce la filosofia del Gallinaccio in cui la mia cucina segue costantemente il ritmo delle stagioni e dei raccolti dell'orto, che sono giornalieri.

Le carni provengono da piccoli allevamenti a tradizione familiare, nelle immediate vicinanze, il pesce dal nostro mare, i formaggi da piccole realtà locali.

Le nostre paste fresche e il pane sono fatti in casa.

Cerchiamo di Evolvere e creare ogni giorno qualcosa di nuovo, è questa la nostra magia...

...la nostra idea di sostenibilità per voi.

Chef Natascia Longhi

I nostri menu degustazione

TRADIZIONE

Un percorso di 5 portate dedicate alla tradizione gastronomica del territorio Maremmano

€45 a persona

EVOLUZIONE

Un percorso di 6 piatti rappresentativi della stagione a mano libera della Chef

€60 a persona






Entrambi i menu sono serviti per tutto il tavolo

4 calici di vino in abbinamento €30 a persona















I pani e i grissini che serviamo in tavola sono prodotto da noi con il nostro lievito madre e sono a lievitazione naturale





Pane e coperto € 3 - Cesto dei nostri pani aggiuntivo € 4





I classici


Tagliere di salumi artigianali con la nostra giardiniera	€18
Degustazione di formaggi di bufala, pecora e capra con le nostre marmellate  	€20
Tortelli erbette dell'orto e ricotta di bufala al burro e salvia   	€14
Bistecca con l'osso di vitella Limousine in selezione 14 mesi Az. Agricola Il Poggetto servita con insalata dell'orto o patatine	€75/kg


La Carta




Seppie da pescato locale e carbonara con uovo del Guadalupe e guanciale di cinta senese stagionato in casa   	€15
Buns a lievitazione naturale , burrata, cavolo nero e salsa d'ostriche  	€15
Fegatello alla Toscana, beurre blanc, spuma al panettone  	€16
Catalana di gamberi con verdure croccanti e maionese    	€16
Focaccia Senatore Cappelli, stracciatella di bufala, lardo di cinta stagionato in casa, gamberi rossi , Zest di limone   	€18

La nostra pasta Senator Cappelli con ragù alla genovese di limousine in selezione     €15

Bottoni al cacao e cinghiale, burro acido, tartufo nero pregiato     €23



Riso Carnaroli tenuta San Carlo, ricotta di bufala, capperi, bottarga di prosciutto  €18


Gnocchi di Benito (gnocchi di patate, barbabietola e castagne) alle verdure dell'orto  €12



Ravioli ripieni di gamberi rosa dell'Argentario burro limone e broccoli    €22

Trancio di rombo cotto al cartoccio, carciofo alla brace    €25

Tacchinella in bianco, crema di patate, orto del giorno  €22

Noce di vitella limousine in selezione, fondo di verza brasata, flan di cardi   €25

Cinta senese CBT finita sulle pietre, il suo fondo, Pure di cavoli e patate  €22

Faraona nostrana ripiena al fieno, carote e albicocche, patate viola, cicorino   €25

Cantucci e Passito 🐟🥛🥚🥜	€10
Crema di risolatte, mele cotogne, ganache alla nocciola, gelato alla vaniglia e croccantino alla nocciola 🥛🥜	€8
Crostatina con cuore al lampone, namelaka al cioccolato bianco, frutti di bosco e caramello al tartufo 🌿🥚🥛	€8
Frolla con pere alla fava tonka, semifreddo mandorle e vov, ganache al caramello salato 🌿🥚🥛	€8
Biscotto morbido al pistacchio, ganache al pistacchio, fragole e sorbetto alle fragole 🥚	€8

Amari e superalcolici e liquori su richiesta

🐟=pesce-fish 🐌=molluschi-clam 🥛=latticini- dairy product 🌿=glutine – gluten - 🥜=frutta a guscio – nuts
 🥚=arachidi-peanuts 🥚=lupini-lupins 🥚=uova-eggs –
 ●=anidride solforosa e solfiti sulphur dioxide emissions e sulphites - 🌿=soia- soy
 🌿=sesamo sesame
 🌿=sedano- celery 🐌=crostacei shellfish 🌿=senape-mustard