

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-Tasting menù

TRADIZIONE

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

A 5-course course dedicated to tradition cuisine of the Maremma area

Euro 45

EVOLUZIONE

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

A path of 6 representative dishes of the Chef's freehand season

Euro 60

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 in nostro lievito madre e sono a lievitazione naturale

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






The tasting menù are for everybody at the table

Wine pairing, 4 glasses €30 per person













The breads we serve on the table are produced by us with our mother yeast and are naturally leavened

Bread and cover charge € 3 – Additional Basket of our breads € 4

I classici

- Tagliere di salumi artigianali con la nostra giardiniera €18
Artisan Cold cuts with our pickled vegetables
- Degustazione di formaggi di bufala, pecora e capra con le nostre marmellate   €20
Tasting of buffalo, sheep and goat cheeses with our jams
- Tortelli erbe dell'orto e ricotta di bufala al burro e salvia    €14
Tortelli with herbs from our garden and buffalo ricotta with butter and sage
- Bistecca con l'osso di vitella Limousine in selezione 14 mesi Az. Agricola Il Poggetto servita con insalata dell'orto o patatine €65/kg
Limousine Veal Steak from Il Poggetto's Farm with bone served with salad from garden or chips

La Carta

- Seppie da pescato locale e carbonara con uovo del Guadalupe e guanciale di cinta senese stagionato in casa    €15
Locally caught cuttlefish and carbonara with Guadalupe egg and bacon of Cinta Senese seasoned at home
- Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala in tempura   €12
Zucchini flowers stuffed with tempura buffalo ricotta
- Tartare di gamberi rosa dell'Argentario e verdure, burrata, Majo di polpo e di nero di seppia   €18
Argentario pink prawn tartare and vegetables, burrata, octopus majo and cuttlefish ink
- Carpaccio di vitella limousine in purezza, misticanza, salsa d'ostriche e bagna cauda   €15
Pure limousine veal carpaccio, mixed salad, oyster sauce and bagna cauda
- Focaccia dei nostri grani, pomodoro, basilico, acciughe del cantabrico, lardo di cinta stagionato in casa    €18
Focaccia from our grains, tomato, basil, Cantabrian anchovies, home-cured lard

Ravioli di stracotto, asparagi dall'orto, crema di robiola di bufala 🍷 🥚 🌿 🌿
€15

Veal stew ravioli, garden asparagus, buffalo robiola cream

Bottoni al cacao e cinghiale, burro acido, tartufo 🍷 🥚 🌿 🌿 €22
Cocoa and boar buttons, acid butter, fine truffle

Riso Carnaroli tenuta San Carlo, ricotta di bufala, capperi, bottarga di prosciutto 🍷 €18
Carnaroli Rise tenuta San Carlo, buffalo ricotta cheese, caper, ham bottarga

Gnocchi di Benito (gnocchi di patate, barbabietola e castagne) alle verdure dell'orto 🌿 €12
Benito's Gnocchi (beetroot and chestnut's potatoes gnocchi) with garden's vegetable

Tagliatelle di farro rosmarino e lavanda, polpo, olio EVO alle aromatiche 🌿 🍷 🌿 €22
Rosemary and lavender spelled tagliatelle, octopus, aromatic EVO oil














Trancio di pescato del giorno Dashi beurre blanc, carciofo alla brace 🌿 🍷 🌿 €25
Fish steak of the day Dashi beurre blanc, grilled artichoke

Tempura di gamberi rosa dell'Argentario e verdure 🌿 🍷 🌿 €22
Argentario pink shrimp tempura and vegetables















Vitella limousine in purezza, salsa bernese, orto del giorno 🍷 €25
Pure limousine Veal, Bernese sauce, garden of the day

Cinta senese CBT finita sulle pietre, il suo fondo, crema di patate, primizie 🍷 🌿 €22
Cinta Senese CBT finished on the stones, its bottom, cream of potatoes, vegetable

Faraona nostrana ripiena al fieno, carote e albicocche, patate viola, erbe 🍷 🌿 €25
Local guinea fowl stuffed with hay, carrots and apricots, purple potatoes, herbs

Cantucci e Passito    	€10
<i>Cantucci Cookies and Passito Wine</i>	
Crema di risolatte, mele cotogne, ganache alla nocciola, gelato alla vaniglia e croccantino alla nocciola  	€8
<i>Risolatte cream, quince apple, hazelnut ganache, vanilla ice cream and halzenut crunchy</i>	
Crostatina con cuore al lampone, namelaka al cioccolato bianco, frutti di bosco e caramello al tartufo   	€8
<i>Tartlet with raspberry, namelaka with white chocolate, berries and truffle caramel</i>	
Frolla con pere alla fava tonka, semifreddo mandorle e vov, ganache al caramello salato   	€8
<i>Shortbread with pears with tonka bean, almond and vov parfait, salted caramel</i>	
Biscotto morbido al pistacchio, ganache al pistacchio, fragole 	€8
<i>Soft pistachio biscuit, pistachio ganache, strawberries</i>	

Amari e superalcolici e liquori su richiesta
Bitters, spirits and liquors on request

=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