

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

Il Gallinaccio is the story of the experiences and experiences of Chef Natascia Longhi combined with the philosophy of the Guadalupe Tuscany Resort, a welcoming place immersed in the Tuscan countryside. Great attention is paid to the quality of life and the purity of the products grown in the lands surrounding the Resort.

The farm has been producing organic vegetables, oil and cereals with care and passion since 2012, giving rise to our Organic Tuscan DOP oil, seasonal vegetables and organic spelled and Senator Cappelli wheat flours. Starting from this assumption, the Gallinaccio philosophy was born in which my cuisine constantly follows the rhythm of the seasons and the garden harvests, which are daily. The meats come from small traditional family farms in the immediate vicinity, the fish from our sea, the cheeses from small local producers. Our fresh pastas and breads are homemade. We try to evolve and create something new every day, this is our magic... ...our idea of sustainability for you.

Chef Natascia Longhi


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



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



Bread and cover charge € 3

Sfogliatina di scarola,zucca caramellata,blu di capra, scioppo di cotogne e melograno ☐ ○ 🍷 <i>Escarole pastry,caramelized pumpkin, gorgonzola , quince and pomegranate syrup</i>	€15
Battuto di vitello limousine in purezza**,funghi e foie gras ☐ <i>Tartare limousine veal,mushrooms and foie gras</i>	€20
Carbonara di seppia(tagliatella di seppia,uovo 62°,pecorino e guanciale di cinta senese) 🍷 ☐ ○ <i>cuttlefish carbonara (cuttlefish tagliatelle, egg, pecorino cheese, pork cheek)</i>	€18
Polpo fritto,caponatina,aglione e pecorino 🍷 <i>Octopus,pecorino cheese caponata and aglione</i>	€20
Tortelli erbe dell'orto e ricotta di bufala al burro e salvia ☐ ○ 🍷 <i>Tortelli with herbs from our garden and buffalo ricotta with butter and sage</i>	€15
Bottoni al cacao e cinghiale, burro acido, tartufo nero estivo ☐ ○ 🍷 <i>Cocoa and boar buttons, acid butter, fine truffle</i>	€22
Riso Carnaroli invecchiato 12 mesi, ricotta di bufala, capperi, bottarga di prosciutto ☐ <i>Carnaroli Rise 12 m aged, buffalo ricotta cheese, caper,ham bottarga</i>	€20
Pici tirati a mano acqua e farina con ragù tradizionale di vitello** 🍷 🍷 <i>Home made picci, with traditional ragu</i>	€18
Gnocchi di Benito(gnocchi di patate,barbabietola e castagne) alle verdure dell'orto 🍷 <i>Benito's Gnocchi (beetroot and chestnut's potatoes gnocchi) with garden's vegetable</i>	€15



Medaglione di vitella Limousine**,fondo marsala e tartufo,composta di cipolle rosse e capperi,emulsione al sedano  €25
Pure limousine Veal, red onion and capers,celery emulsion

Cinta senese* CBT finita sulle pietre, il suo fondo,variazione di peperoni €24
Cinta senese CBT finished on the stones, its bottom,variations of peppers

Faraona disossata ripiena con castagne e pere, polenta e zucca, funghi porcini trifolati   €24
Boneless guinea fowl stuffed with chestnuts and pears, polenta and pumpkin, sautéed porcini mushrooms

Mazzancolle da pescato locale al sale,broccoli e limone,caramello di cavolfiore,cuore di cavolfiore fritto   € 28
Prawns from local fish with salt, broccoli and lemon, cauliflower caramel, fried cauliflower heart

Bistecca con l'osso di vitella Limousine **Az. Agricola Il Poggetto €60/kg
Limousine Veal bone Steak from Il Poggetto's Farm

Degustazione di formaggi di bufala,pecora e vaccino e le nostre marmellate   €20
Tasting of buffalo, sheep and goat cheeses with our jams

Le nostre carni provengono da allevamenti nelle immediate vicinanze :















*cinta senese allevata allo stato bravo az.agricola Santini

**vitello limousine in purezza az.agricola il poggetto

Our meats come from farms in the immediate vicinity:

**Cinta Senese bred in a good state Santini farm*

*** 100% limousine veal from the Il Poggetto farm*

 =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

7 dolci

Cantucci e Passito 🐟 🥛 ○ 🍎 €10
Cantucci Cookies and Passito Wine

Gelato al pistachio, fiocchi di sale madlon, olio nuovo 🥛 € 8
Pistachio ice cream, Maldon salt flakes, new oil

Eclair di cioccolato crema di zucca buttenut e crema di nocciole e caramello salato
 🐟 🥛 € 8
Buttenut pumpkin chocolate tart with hazelnut and caramel salted cream

Crostatina con cuore al lampone, namelaka al cioccolato bianco,
 frutti di bosco e caramello al tartufo 🐟 ○ 🥛 € 8
Tartlet with raspberry, namelaka with white chocolate, berries and truffle caramel

Composta di albicocche e lavanda, frutto della passione, spuma allo zabaione ○ 🥛 € 8
apricot and lavender compote, passion fruit, egnog mousse

Sorbetto frutto della passione e fiori di sambuco con coulis di frutti rossi € 8
Fresh fruit sorbet with berries coulis

🐟=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



I nostri menu degustazione - Tasting Menu


Un percorso di 6 piatti rappresentativi
della stagione


*A path of 6 representative dishes of the
Chef's*



EVOLUZIONE BLU


Tartelletta di barbabietola, zucca caramellata, gelato al gorgonzola, sciroppo di cotogne e melograno
Beetroot tartlet, caramelized pumpkin, gorgonzola ice cream, quince and pomegranate syrup

Carbonara di seppia (tagliatella di seppia, uovo 62°, pecorino e guanciale)  
Cuttlefish carbonara (cuttlefish tagliatelle, egg, pecorino cheese, pork cheek)

Polpo fritto, caponatina, aglione e pecorino 
Octopus, pecorino cheese caponata and aglione

Riso Carnaroli invecchiato 12 mesi, ricotta di bufala, capperi, bottarga di prosciutto 
Carnaroli Rise 12m aged, buffalo ricotta cheese, caper, ham bottarga

Mazzancolle da pescato locale al sale, broccoli e limone, caramello di cavolfiore, cuore di cavolfiore fritto,  
Prawns from local fish with salt, broccoli and lemon, cauliflower caramel, fried cauliflower heart


Gelato al pistachio, fiocchi di sale madlon, olio nuovo
Pistachio ice cream, Maldon salt flakes, new oil 


Euro 70 a persona – Euro 70 per person





Il menu è servito per tutto il tavolo


EVOLUZIONE


Tartelletta di barbabietola, zucca caramellata, gelato al gorgonzola, sciroppo di cotogne e melograno
Beetroot tartlet, caramelized pumpkin, gorgonzola ice cream, quince and pomegranate syrup

Battuto di vitello limousine in purezza**^o, funghi e foie gras 
Tartare limousine veal, mushrooms, foie gras

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

Bottoni al cacao e cinghiale, burro acido, tartufo nero estivo    
Cocoa and boar buttons, acid butter, fine truffle

Cinta senese* CBT finita sulle pietre, il suo fondo, variazione di peperoni 
Cinta senese CBT finished on the stones, its bottom, variations of peppers

Gelato al pistachio, fiocchi di sale madlon, olio nuovo
Pistachio ice cream, Maldon salt flakes, new oil 

Euro 60 a persona – Euro 60 per person

Il menu è servito per tutto il tavolo

4 calici di vino in abbinamento €30 a persona