IL GALLINACCIO
RISTORANTE

CUCINA CONTEMPORANEA DI CAMPAGNA

Il Gallinaccio nasce dall'incontro tra le esperienze della Chef Natascia Longhi e la filosofia del Guadalupe Tuscany Resort, nato nel 2012 e immerso nella campagna toscana. Cucina contemporanea di campagna costruita intorno alla produzione agricola del resort. Pasta fresca e pane sono fatti in casa, e la cucina segue ogni giorno il ritmo delle stagioni e dei raccolti dell'orto.
Questo menù racchiude i piatti più rappresentativi di sei anni di ricerca ed evoluzione continua — la nostra idea di sostenibilità per voi.

Chef Natascia Longhi

Il Gallinaccio is born from the encounter between the experiences of Chef Natascia Longhi and the philosophy of the Guadalupe Tuscany Resort, founded in 2012 and immersed in the Tuscan countryside. Contemporary country cuisine built around the resort's own agricultural production. Fresh pasta and bread are homemade, and the kitchen follows the rhythm of the seasons and the garden's daily harvest. This menu gathers the most representative dishes of six years of research and continuous evolution — our idea of sustainability for you.
Chef Natascia Longhi

Pane e coperto € 4

Bread and cover charge € 4

I taglieri

Tagliere del Guadalupe :
Selezione di salumi, bruschetta al pomodoro,pecorini marmellata e verdure agrodolci
Guadalupe platter (cold cut selection,pecorino cheese ,jam,tomato's bruschetta, and pickled vegetables
€25

Antipasto maremmano:
Prosciutto e salsiccia di cinghiale,porchetta,crostino coi fegatini,
carciofi,pecorini e cipolline all'aceto balsamico
Maremma-style appetizer with prosciutto and wild boar sausage
porchetta,crostini with chicken liver pâté, artichokes, pecorino cheese, and caramelized onions
€25

I menù degustazione

VIAGGIO IN MAREMMA

Un percorso di piatti rappresentativi del territorio
A journey of dishes representative of territory

Selezione di salumi, bruschetta al pomodoro,pecorini marmellata e verdure agrodolci
Guadalupe platter (cold cut selection,pecorino cheese ,jam,tomato's bruschetta, and pickled vegetables

Tortelli di ricotta ed erbe dell'orto burro salvia e tarufo nero estivo
Garden herbs and ricotta tortelli with summer black truffle

Maialino finito al BBQ, crema di patate, verdure del giorno
Roast suckling pig finished on BBQ, mushed potatoes, vegetable from the garden

€ 40 A PERSONA

LUNGOCOSTA

Un percorso di piatti rappresentativi di questi anni
A journey of dishes representative of these years

Tortello di ricotta ed erbe dell'orto al burro e salvia
Garden herbs and ricotta tortello with and sauge

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala in tempura, gazpacho, chips di verdure
Courgette flower stuffed with tempura buffalo ricotta, gazpacho, vegetables chips

Fegatello alla brace,spuma al panettone,burro acido
Grilled Tuscan liver, panettone foam, sour butter

Panzanella croccante con verdure dell'orto e GamberoRosso del Mediterraneo
Crispy panzanella with vegetables onions tomato and basil,Mediterranean red shrimps

Tagliolini lavanda e rosmarino, burro salato, limone e battuto di gamberi rosa dell'Argentario
Tagliolini lavender and rosemary with salted butter, lemon and chopped pink shrimps

Petto di faraona in porchetta ripieno con albicocche e carote,finferli
Guinea fowl breast stuffed with apricots, carrots and chanterelles

Millefoglie,mou,cioccolato, vaniglia e peperoncino
Mille-feuille Vanilla and chili mou and chocolate

€ 65 A PERSONA
UNDER 35 € 55 A PERSONA

Il menu degustazione è inteso per tutto il tavolo-*Tasting menus it is understood for the entire table*

Gli Antipasti

Fiore di zucca ripieno di ricotta di bufala in tempura, gazpacho, chips di verdure €18
Courgette flower stuffed with tempura buffalo ricotta, gazpacho, vegetables chips

Panzanella croccante con verdure dell'orto e Gambero Rosso del Mediterraneo €22
Crispy panzanella with vegetables onions tomato and basil,Mediterranean red shrimps

Uovo 62°del Guadalupe,zucca e funghi €18
62° Guadalupe's egg (pecorino cheese,pumpkin and mushrooms)

I primi

Tortelli di ricotta ed erbe dell'orto burro salvia e tarufo nero estivo €18
Garden herbs and ricotta tortelli with summer black truffle

Tagliatelle di farro ai funghi €20
Spelt tagliatelle with mushrooms

Risotto con pesto di aromatiche dell'orto e erborinato di capra €22
Risotto with garden herb pesto and goat's cheese

Tagliolini lavanda e rosmarino, burro salato, limone e battuto di gamberi rosa dell'Argentario €24
Tagliolini lavender and rosemary with salted butter, lemon and chopped pink shrimps

Gnocchi di Benito (patate castagne barbabietole) e verdure dell'orto €18
Benito gnocchi (potatoes chestnuts beetroot) and garden vegetables

Plin al cacao e cappone con caramello di peperoni €22
Cocoa and capon plin with pepper caramel

I Pesci

Trancio di pescato del giorno arrostito all'isolana €28
Slice of catch of the day roasted island-style

Tempura di gamberi rosa dell'Argentario e verdure €24
Argentario pink shrimp tempura and vegetables

Baccala mantecato al latte,polenta bianca,crumble di patate,cipolla dolce dell'orto €26
Creamed cod in milk, white polenta,potato crumble, sweet onion from the garden

Le Carni

Coniglio fritto alla toscana e carciofi,salsa verde €24
Tuscan-style fried rabbit with vegetable and green sauce

Maialino finito al BBQ, crema di patate, verdure del giorno €25
Roast suckling pig finished on BBQ, mushed potatoes, vegetable from the garden

Guancia brasata al morellino,patate schiacciate,zucca,erbette €28
Beef cheek braised in Morellino, mashed potatoes, pumpkin, herbs

Petto di faraona in porchetta ripieno con albicocche e carote,finferli trifolati €28
Guinea fowl breast stuffed with apricots, carrots and chanterelles

Fiorentina alla brace €70/kg
Fiorentina Steak

Verdure del giorno € 8
Vegetable from our garden

Porcini fritti € 12
fried porcini mushrooms

Insalata mista/insalata di patate € 6
Mixed salad/potatoes salad

=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 pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3
The fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

I dolci ...

Cantuccini fatti in casa e Vin Santo 🌾🥛🥚🌰 € 10
Cantucci Home made Cookies and Vin Santo

La nostra zuppa inglese 🌾🥚🥛 €10
Our italian trifle

Crema di risolatte, fichi, nocciola, gelato alla vaniglia e croccantino alla nocciola 🥛 ◓ €10
Risolatte cream, figs, hazelnut ganache, vanilla ice cream and halzenut crunchy

Crostatina con cuore al lampone, namelaka al cioccolato bianco, frutti di bosco e caramello al tartufo 🌾🥚🥛 €10
Tartlet with raspberry, namelaka with white chocolate,berries and truffle caramel

Mou,cioccolato, vaniglia e peperoncino, 🥚🥛 ◓ €10
Vanilla and chili mou and chocolate

🐟=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