

Deliziosamente Vegetariano

CENA GOURMET

Benvenuti a Qbucina

Radicati nella Terra, Guidati da una
Visione

A guidare la nostra visione culinaria è lo
Chef Federico Viti, che crea menù in
grado di celebrare la terra e i suoi frutti,
trasformando ingredienti stagionali in
esperienze vegetariane raffinate.

Nei campi, il nostro team agricolo si
dedica con passione alla cura dei
vigneti, degli uliveti, degli orti e dei
frutteti della tenuta, unendo metodi
tradizionali a pratiche innovative per
custodire e onorare la terra.

A completare i nostri raccolti, 150
galline ci donano ogni giorno uova
fresche, mentre 30 felici colonie di api
producono il nostro miele dorato.

QB sostiene con orgoglio piccoli
agricoltori e produttori locali che
adottano metodi biologici. Crediamo
fortemente nel rafforzare le comunità
attraverso collaborazioni autentiche.

Insieme, condividiamo un profondo
impegno per la sostenibilità,
l'artigianalità e i valori di *Anima
allineata*, affinché ogni momento
vissuto a One Belvedere Tuscany
rispecchi l'armonia tra natura e
ingegno umano.

Grazie per essere stati con noi oggi  

Federico and Co

ANTIPASTI

Panzanella (1)

Broccoli, patata, mandorle salate (7, 8)

PRIMO PIATTO

Tortelli, ricotta e ortica, burro, salvia (1, 3, 7)

SECONDO PIATTO

Patate, verza, funghi, fondo di verdure (7)

DOLCE

Pesche, albicocche, lavanda, vaniglia, pepe (1, 3, 7, 8)

PREZZO A PERSONA

(inclusi acqua e caffè) 55€

abbinamento con i "Nostri" vini 25€

Lista allergeni: Cereali e derivati (1) Crostacei (2)
Uova (3) Pesce (4) Arachidi (5) Soia (6) Latte (7)
Frutta a guscio (8) Sedano (9) Senape (10) Sesamo
(11) Anidride solforosa e solfiti (12) Lupini (13)

Nel Nostro ristorante, ogni ingrediente racconta una storia di rispetto per la natura, passione per il territorio e amore per la cucina vegetale. Selezioniamo con cura i nostri fornitori, privilegiando aziende locali che condividono i nostri valori di sostenibilità e qualità.

ORTAGGI E VERDURE DI STAGIONE

Ingredienti freschi e genuini, raccolti nel pieno della maturazione per esaltarne il sapore
Il "Nostro Orto" ortaggi e verdure della Nostra Azienda One Belvedere
Sari Frutta s.n.c: il nostro fornitore di fiducia a Poggibonsi

LATTICINI E FORMAGGI

Az. Agricola Poggio di Camporbiano: a due passi da San Gimignano, agricoltura biologica dal 1988
Caseificio Nonno Benito: in Valdichiana, il caseificio a conduzione familiare.
Az. Agricola Casanova: situata a Barberino val d'elsa, a due passi da Poggibonsi, producono pecorini biologici dal 1979

CEREALI, LEGUMI E PASTA ARTIGIANALE

Az. Agricola Podere Pereto: situata a Serre di Rapolano, agricoltura biologica dal 1991

Az. Sapori di Toscana: a Monteriggioni azienda leader nella ricerca di prodotti toscani

CIOCCOLATO

Amedei Toscana: a Pontedera, in provincia di Pisa, azienda che crea cioccolato di eccellenza

BEVANDE NATURALI

Az. Le Sorgenti: nel Appennino Tosco-Romagnolo producono succhi solo con frutta biologica

CAFFÈ

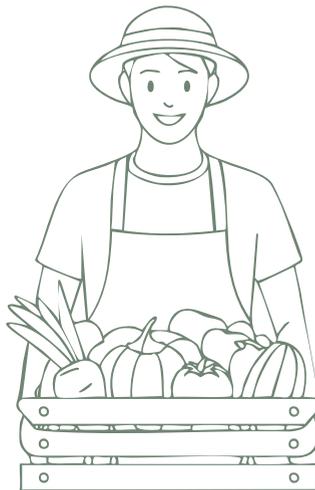
Az. Bonito: torrefazione artigianale situata a Lucca, produce caffè biologico

Il Raccolto di Aprile

COSA FIORISCE QUESTO MESE NEL NOSTRO ORTO

La primavera ci porta un'esplosione di verde... e noi la adoriamo!
Tenere e ricche di sapore, le primizie di stagione ispirano ogni piatto della nostra cucina.

Nel nostro giardino in questo momento:
Carciofi, rucola, asparagi, broccoli, cavoli, cavolfiore, erbe fresche, porri, lattughe, microgreens, piselli, ravanelli, cipollotti primaverili e spinaci.



Segui il nostro blog Beloved,
(www.onebelvedere.com/blog), per
ricette sane ma gustose, idee per il
giardinaggio e uno stile di vita fuori
dagli schemi.

Reliziosamente Vegetariano

“NULLA GIOVERÀ
ALLA SALUTE
UMANA E
AUMENTERÀ LE
POSSIBILITÀ DI
SOPRAVVIVENZA
DELLA VITA SULLA
TERRA QUANTO
L'EVOLUZIONE
VERSO UNA DIETA
VEGETARIANA.”

-Albert Einstein



Per realizzare l'ora di accoglienza.

COME RAGGIUNGERCI

+39 392 6942919

linktr.ee/qbcucina

qb@onebelvedere.com

onebelvedere.com/taste

