

Deliziosamente Vegetariano

MENÙ PRANZO

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 *Soul Align*, 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

LE MERAVIGLIE DELLA SETTIMANA

ANTIPASTI

15 Euro

Cocomero, mozzarella di bufala, basilico, fiori (7)

Zucchine, pesto di erbe del giardino, cacio cavallo, pane croccante (1, 7, 8)

PRIMI PIATTI

16 Euro

Carote, carote, carote (1, 7, 8)

Tortelli, piselli, rapa rossa, patate affumicate (1, 3, 7)

Spaghetti bio, aglio olio e peperoncino, friggitelli, limone fermentato, stracciatella (1, 3, 7, 8)

SECONDI PIATTI

18 Euro

Uovo della nostra azienda, cipolla, faggeta di Camporbiano, crumble (1, 3, 7)

Tempeh di ceci, verdure di stagione alla griglia e il suo fondo (9)

Millefoglie di patate, verza e funghi (7)

FORMAGGI

18 Euro

Selezione di formaggi Bio, miele, marmellate, giardiniera (7, 8)
Az.agricola podere Poggio di Camporbiano e Az.agricola Casanova

DOLCI

12 Euro

Ricordo di un caffè arabo
(cioccolato, spezie, caffè) (1, 3, 7, 8)

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

Ciliegie, formaggio fatto in casa,
cioccolato al latte (1, 3, 7, 8)

Coperto 3 Euro a persona

Per garantire un servizio ottimale, per gruppi da 5 persone in su verrà proposto un menu fisso e uniforme per tutti i commensali.

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)

PRANZO DI 3 PORTATE

Costo a persona 55 euro

3 vini

Antipasto, piatto principale e dessert

Un cocktail al gin (o mocktail)

PRANZO DI 4 PORTATE

Costo a persona 65 euro

4 vini

Antipasto, primo, secondo e dessert

Un cocktail al gin (o mocktail)

I menu da 3 o 4 portate prevedono una selezione di piatti scelta dalla cucina, ispirata alla stagionalità e alla disponibilità dei prodotti del giorno.

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 Tuscany
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

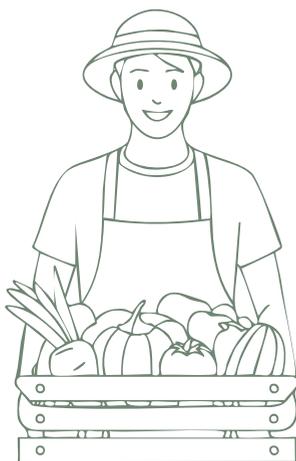
Il Raccolto di Aprile

COSA FIORISCE QUESTO MESE NEL NOSTRO ORTO

La primavera ci porta un'esplosione di verde... e noi la adoriamo!
Teneri 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, micro ortaggi, piselli, ravanelli, cipollotti primaverili e spinaci.



Segui il nostro blog, Beloved,
(www.onebelvedere.com/blog) per
ricette sane ma deliziose, 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

