

Deliziosamente Vegetariano

MENU

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

Concetti a QB Cucina

MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA

Un percorso gastronomico pensato per chi ama lasciarsi guidare dai sapori e dalla creatività della cucina.

Il nostro menu a sorpresa nasce dall'incontro tra stagionalità, prodotti locali e l'estro dello chef.

Ogni portata è una tappa di un viaggio che unisce tradizione toscana e interpretazioni contemporanee, con abbinamenti inattesi e armonie di gusto studiate per sorprendere e coinvolgere.

Lasciati condurre in un'esperienza sensoriale che celebra la materia prima e la trasforma in un racconto unico, firmato QB Cucina.

Il menu è pensato per il tavolo intero, lo chef terrà conto di varie allergie o intolleranze che dovranno essere comunicate al momento dell'ordinazione.

5 PORTATE

Costo a persona 60 euro-incluso coperto e caffè

Costo abbinamento vino 25 euro

ANTIPASTI

16 Euro

Lattuga romana alla brace, olive nere, capperi, senape e pane croccante(1,10)

Carciofo, topinambur, aglio nero, erbe aromatiche(1,7)

Carote, finocchietto selvatico, caprino, carote in agrodolce(1,7)

PRIMI PIATTI

18 Euro

Ceci, funghi, erba cipollina, mais(9)

Tortelli, carbonara, asparagi, dragoncello, nocciole tostate(1,3,7,8)

Spaghetti Bio, burro affumicato, agretti, peperoncino, stracciatella di bufala, pinoli, limone fermentato(1,3,7,8)

SECONDI PIATTI

20 Euro

Uovo della nostra azienda, fave, spuma di pecorino(1,3,7)

Tempeh di ceci e piselli, verdure di stagione, fondo bruno(9)

Cavolfiore marinato e arrostito, spezie, zucca, salvia

DOLCI

12 Euro

Pere, zafferano, ricotta di pecora, cialda croccante(1,3,7,8)

Cioccolato fondente, nocciole, caffè, riso soffiato(3,7,8)

Mele, noci, cremino, gelato pralinato, biscotto(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)

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

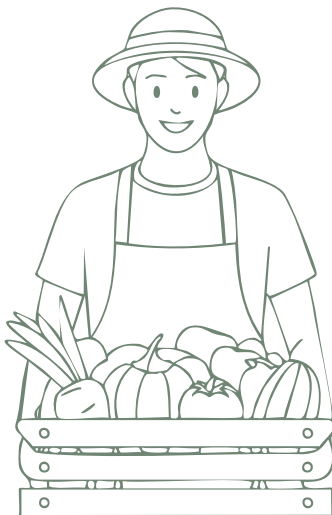
COSA FIORISCE QUESTO MESE NEL NOSTRO ORTO

La primavera ci porta un'esplosione di verde... e noi la adoriamo!

Tenere le ricchezze di sapore, le primizie di stagione ispirano ogni piatto della nostra cucina.

Nel nostro giardino in questo momento:

Agretti, carciofi, fave, asparagi, bietole, piselli, cicoria, lattuga romana, spinaci, porri, finocchi, cavolfiore, broccoli.



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 accoglierti.

COME RAGGIUNGERCI

+39 392 6942919
linktr.ee/qbcucina
qb@onebelvedere.com
onebelvedere.com/taste

