

PRANZO

## VERANDA IN PISCINA

AGRI-BAR A BORDO PISCINA

## PRANZO - 12:00 / 15:00

€

INSALATE

## INSALATA DELLA CONTADINA

Insalata dell'orto, robiola di Pagliana, cetrioli, di Pagliana, peperoni, pomodorini, olive, cipolla, basilico e origano

12

## MILLEFOGLIE CAPRESE

Pomodori toscani freschi e mozzarella di Pagliana

12

## LA NOSTRA CESAR SALAD

Lattuga, scaglie di pecorino di Pagliana, pollo cotto a bassa T°, crouton di pane

13

CARAPCCI

## CARPACCIO DOLCE-SALATO

Carpaccio di melone & capocollo del Fontani

12

## CARPACCIO DI BRESAOLA

Carpaccio bresaola con rucola e scaglie di pecorino

14

I PIATTI CALDI

## PASTA DEL MULINO

Pennette, pomodoro toscano fresco e basilico  
Pennette, salsiccia, pomodorini freschi, finocchietto selvatico

10

## PARMIGIANA DELL'ANTONELLA

Melanzane in forno con passata di pomodoro, basilico e mozzarella del Palagiaccio

12

## ARISTA DEL CAMPO

Arista di maiale della Valle del Sasso e verdure dell'orto

15

## BIBITE

€

## ACQUA SAN FELICE

Sorgente Toscana

2.5

## SUCCHI DI FRUTTA DEL MUGELLO

Albicocca, pesca, susina, mela, pera, frutti di bosco

3.5

## SPUME DEL PAPINI - AMIATA

Cola, aranciata, limonata, spuma bionda, tonica, bitter

5

## SUCCO DI MIRTILLO DEL BAGGIOLO

Mirtillo selvatico dell' Abetone

5

## BIRRA ARTIGIANALE LOREM IPSUM

Bionda, IPA, rossa

6

## VERMUTTE DEL CHIANTI

7

## CAFFETTERIA

€

CAFFE E ORZO

2

CAFFE SHAKERATO

3

TE E TISANE

4

LIQUORI FATTO IN CASA

4

GRAPPA BIO 'BIANCA'

5

GRAPPA RISERVA BIO 'AUREA'

5

## WINE BAR



€

PURO PETNAT BIANCO 2021

IGT Toscana Frizzante - Trebbiano

5 18

PURO PETNAT ROSATO 2021

IGT Toscana Frizzante - Sangiovese, Syrah

5 18

PURO DOCG 2020

DOCG Chianti - Sangiovese

5 18

PURO RISERVA 2016

DOCG Chianti - Sangiovese

6 20

CEDRO CHIANTI RUFINA 2019

DOCG Chianti Rufina - Sangiovese, Canaiolo, Ciligiolo

5 10

CEDRO RISERVA CHIANTI RUFINA 2016

DOCG Chianti Rufina - Sangiovese, Merlot

6 16

FONTEGALLI 2014

IGT SuperTuscan - Merlot, Syrah

8 28

LUDIE 2012

DOCG Chianti Rufina Vecchie Vigne (1963) - Sangiovese

- 62

ORO DEL CEDRO 2016

IGT Toscana Bianco Vendemmia tardiva

6 -

VIN SANTO RISERVA DEL CHIANTI 2011

DOC Vin Santo

6 -

SPUMANTE CARPINETO BRUT

Uvaggi bianchi

- 18

SPUMANTE CARPINETO DOLCE

Moscato

- 18

FATTORIA LAVACCHIO

## WINE BAR



€

<b>PURO PETNAT BIANCO 2021</b> IGT Toscana Frizzante - Trebbiano	5	18
<b>PURO PETNAT ROSATO 2021</b> IGT Toscana Frizzante - Sangiovese, Syrah	5	18
<b>PURO DOCG 2020</b> DOCG Chianti - Sangiovese	5	18
<b>SPUMANTE CARPINETO BRUT O BRUT</b> Uvaggi bianchi - Moscato	-	18

## MERENDA - 15:30 / 19:00

## MILLEFOGLIE CAPRESE

Pomodori toscani freschi e mozzarella di Pagliana

12€

## TOAST DI GABRI

A scelta...

## CAPRESE

Pomodoro &amp; mozzarella

## TOSCANO

Crudo &amp; pecorino

## TRAMEZZINO

Uovo sodo, prosciutto arrosto &amp; insalata

5€

## CARPACCIO DI BRESAOLA

Con rucola e scaglie di pecorino

14€

## PARMIGIANA DELL'ANTONELLA

Melanzane in forno con passata di pomodoro, basilico e mozzarella del Palagiaccio

12€

## CAFFETTERIA

€

CAFE E ORZO	2
CAFFE SHAKERATO	3
TE E TISANE	4
LIQUORI FATTO IN CASA	4

## EL SIDRO NO MUERE

PetNat Bianco senza solfiti, sidro di mele bio toscano, succo di albicocca del Mugello, cuore di diospero, essiccato del Mulino

€  
10

## AGRITONIC

Gin toscano al profumo d'olivo, cipresso e papavero, acqua tonica della Val d'Orcia, scorze di cetriolo fresco, pepe

10

## BEAUTIFUL STRANGER

Gin artigianale Fiorentino Duit, Vodka toscana, dash di limone, succo di uva Chardonnay della Fattoria, Cola papini, infuso di té nero

13

## SPRITZ BIODINAMICO

PetNat Rosato senza solfiti, aperitivo Toscano, acqua tonica della Val d'Orcia, dash di arancia, estratto di lavanda

10

## SPRITZ BIANCO

PetNat Bianco senza solfiti, succo di fiori di sambuco di Vallebona, foglie di menta del nostro orto, tonica della Val d'Orcia

10

## POOL MULE

Vodka salata made in Florence, ginger beer toscana, limone nostrane essiccato, pestato di ginger, foglie di menta dell'orto

12

## PLUM NAT 2.0

PetNat Rosato senza solfiti, succo di susina del Mugello, ratafia di ciliegie e vin cotto toscano, essenza di bergamotto

12

## GIN FIZZ CASABELLA

Gin toscano ai profumi di Alloro, nipitella e rosmarino, estratto di limone, spoon di miele all'edera di Rufina, foglie di basilico della Fattoria

12

## NEGRONI DELL'ORTO

Gin ai profumi di sambuco e liquirizia, Vermut rosso del Chianti, bitter toscano della Nannoni, spremuta di arancia, petali di rose bianche della tenuta

12

## VODKA &amp; UV

Vodka del Mugello, succo di uva Sangiovese della Fattoria, succo di ribes dell'Abetone, ratafia di amarene made in Florence

12

## SANGIO SANGRIA

Puro rosso senza solfiti, sidro di miele con vinacce in infusione, succo di fragoline dell'Abetone, frutta di stagione tagliata al coltello, scorza di limone

10

## COCKTAILS

## IL NOSTRO CONCETTO



Il nostro "AgriBar" è tutto sulla freschezza, il gusto e... l'atmosfera toscana nei vostri cocktail agricoli!

Il nostro impegno per l'ambiente ci spinge ad essere rispettosi, creativi e a proporvi bevande originali e naturali.

Il nostro barman si ispira alla tenuta e al territorio toscano per selezionare i suoi ingredienti con grande cura al fine di rispettare il nostro principio guida: utilizzare principalmente ingredienti locali e stagionali.

## IL NOSTRO IMPEGNO



Per garantire che i nostri cocktail siano realizzati secondo gli standard più elevati, abbiamo collaborato con Marco Dalboni un autore, formatore e barman professionista secondo la scuola classica italiana. Dalboni è un esperto di succhi ed estratti, basa la sua formazione su principi scientifici. Da anni ha scelto la Salute; per questo, sceglie la qualità, la genuinità e la vitalità nelle sue preparazioni, selezionando ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche e biodinamiche.

Le nostre creazioni uniche e rivisitate delizieranno le vostre papille gustative e vi immergeranno nello spirito dello stile di vita biologico della Fattoria Lavacchio.