

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, 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

POOL SANDWICH

Servito con misticanza del giorno

10

CARPACCI

CARPACCIO DOLCE-SALATO

Carpaccio di melone & capocollo del Fontani

12

CARPACCIO DI BRESAOLA

Carpaccio bresaola con rucola e scaglie di pecorino

14

PASTA AL POMODORO

Pennette, pomodoro toscano fresco e basilico

10

PASTA DEL MULINO

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 FATTI IN CASA

4

GRAPPA BIO 'BIANCA'

5

GRAPPA RISERVA BIO 'AUREA'

5

GELATI BIOLOGICI

3.5

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 24

CEDRO CHIANTI RUFINA 2019

DOCG Chianti Rufina - Sangiovese, Canaiolo, Ciligiolo

5 16

CEDRO RISERVA CHIANTI RUFINA 2016

DOCG Chianti Rufina - Sangiovese, Merlot

6 22

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

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
SPUMANTE CARPINETO BRUT O BRUT 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 & mozzarella

TOSCANO

Crudo & pecorino

TRAMEZZINO

Uovo sodo, prosciutto arrosto & 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 FATTI IN CASA	4
GELATI BIOLOGICI	3.5

MOJITO RURALE

Vodka del Mugello, tonica Papini, pestato di lemongrass e menta, zucchero di canna, limone fresco, spoon della nostra grappa 'AUREA'

€
11

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, il nostro succo di Chardonnay, Cola Papini, infuso di té nero

13

SPRITZ BIODINAMICO

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

10

SPRITZ BIANCO

Il nostro 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 toscano, limone nostrale essiccato, pestato di ginger, foglie di menta dell'orto

12

IL TOSCANO WHISKEY COLA

Whisky della Maremma, cola Papini, fetta d'arancia, il tutto affumicato alle foglie dei nostri uliveti

13

GIN FIZZ CASABELLA

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

12

NEGRONI DELL'ORTO

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

12

VODKA & 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.