



CUCINA DI CASABELLA

La cucina agricola e stagionale della Fattoria Lavacchio

Per iniziare

To start

FETTUNTA - 12€

di cavolo nero del nostro campo e olio nuovo
Black cabbage bruschettas with extra virgin olive oil

CRUDO TOSCANO - 13€

con la ginetta di Pagliana e coccoli di farina
della Val d'Orcia

Tuscan cured ham, Pagliana's ginetta cheese and
fried pizza dough bites from Val d'Orcia

CROSTONE DEL CHIANTI - 14€

tonno del Chianti con cipolle rosse
del Casentino in agrodolce

Tuscan style tuna bruschetta with sweet and sour
red onions from Casentino

TERRINA DI FEGATELLI - 15€

della Valle del Sasso con frutta fresca
di stagione della Fattoria

Pork liver terrine bruschetta from Valle del Sasso
with seasonal fresh fruit from the Fattoria

GRAN TAGLIERE - 18€

selezione della settimana di formaggi
di capra di Pagliana

Large platter of goat cheeses
from Pagliana farm

La nostra pasta selezionata

Our selected pasta

CREMA DI STAGIONE - 13€

con guanciale croccante della Valle del Sasso

Seasonal cream with crispy guanciale from Valle del Sasso

FUSIOTTI CAMPAGNOLI - 14€

con salsiccia, porri e cavoli

Fusilotti pasta with sausage, leeks and cabbage

RAVIOLI ALL'ERBETTE - 14€

con ricotta di Pagliana, erbe al burro e
salvia del nostro campo

Tortelli with ricotta cheese from Pagliana farm,
herbs in butter and sage from our camp

PICI TOSCANI - 14€

al ragù stracciato

Pici pasta from Mulino Val d'Orcia al ragout

PAPARDELLA ALLA NANA - 16€

con l'anatra della Valle del Sasso

Parpadelle pasta with duck from Valle del Sasso

Le nostre carni locali

Our local meats

BISTECCA DI ZUCCA - 18€

con yogurt di capra della Pagliana

Pumpkin steak with goat yogurt

CINGHIALE INVERNALI - 20€

aromatizzato ai sapori d'inverno

Flavoured wild boar with herbs

PEPOSO ALLA FORNACINA - 20€

della Valle del Sasso con crema di fagioli

Tuscan beef & black pepper stew from Valle del
Sasso with bean cream

TARTICCIA DI MANZO - 25€

della Valle del Sasso con verdure di stagione
patate arrosto

Beef tartare from Valle del Sasso with spinach
and roasted potatoes

BISTECCA ALLA FIORENTINA - 60€

della Valle del Sasso con fagiolo Toscanello
del Podere Pereto

Florentine T-bone steak from Valle del Sasso
with beans from Podere Pereto

ORARI - Hours

Lunedì - Venerdì

19:00 - 22:00

Chiuso Mercoledì - Closed on Wednesdays

Sabato - Domenica

12:30 - 14:00

19:30 - 22:00

PESCATO DEL GIORNO FRESH CATCH OF THE DAY



Dal giovedì alla domenica,

From Thursday to Sunday,

Per finire in dolcezza

To end on a sweet note

7€

CREMA DI MASCARPONE

del Palagiaccio

Mascarpone cream from Palagiaccio

CRUMBLE AL GRANO SARACENO

cioccolato fondente La Molina, caramello salato e
frutta di stagione

Crumble with buckwheat flour, La Molina dark
chocolate, salted caramel and seasonal fruit

CHEESECAKE FREDDA DI CAPRA

dell'az. agricola Pagliana

No-bake goat cheese cheesecake from Pagliana

CANTUCCIO AI GRANI ANTICHI

con il nostro vino dolce Oro del Cedro

Ancient grain cantuccio paired with our Oro del Cedro
dessert wine

TORTA CAPRESE

al cioccolato fondente

Caprese style dark chocolate cake

LA FILOSOFIA DELLA NOSTRA CUCINA

Our cuisine beliefs

La nostra cucina è l'espressione della nostra filosofia e propone piatti basati su materie prime esclusivamente toscane, di altissima qualità e nel rispetto delle stagioni. Tutti i prodotti serviti ai nostri tavoli provengono dalla nostra terra o sono forniti da artigiani e produttori locali.

Our cuisine is an expression of our philosophy and offers dishes based on exclusively Tuscan raw materials, of the highest quality and with respect for the seasons. All products served at our tables come from our land or are supplied by local artisans and producers.

L'orto della Fattoria Lavacchio
Lunica del Mugello
Az. agricola Podere Pereto



Mulino Val d'Orcia
Molino Parri



Az. agricola da Pagliana
Fattoria Il Palagiaccio



I NOSTRI PARTNER
Our partners

Az. agricola La Valle del Sasso
Salumificio Fontani Fiorenzo



Il Baggiolo - Az. Montana Abetone

CUCINA DI CASABELLA by Lavacchio
Via di Montefiesole, 52 - Pontassieve (FI) // +39 335 217295

Seguitemi - Follow us

@cucinadicasabella

fattorialavacchio.com

I NOSTRI VINI

Our wines



0.75l 1.5l

Vini frizzanti

Sparkling wines

€

PURO PetNat 2021 IGT Toscana Bianco Frizzante - Trebbiano 

Al naso, elegante con note di pesca e pompelmo bianco. Bella freschezza e mineralità, con finale fresco e piacevole. Elegant nose with notes of peach and white grapefruit. Nice freshness and minerality, with fresh and pleasant finish.

5 - 18 **

PURO PetNat 2021 IGT Toscana Rosato Frizzante - Sangiovese, Syrah 

Al naso, agrumato con note di frutti rossi di bosco e speziato. Bella acidità e vivacità con aromi di fragole e lamponi. On the nose, citrusy with red berry notes and spice. Nice acidity and liveliness with aromas of strawberries and raspberries.

5 - 18 **

Vini fermi

Still wines

€

PURO 2020 DOCG Chianti - Sangiovese 

Al naso, note giovani di mora, fragola e violetta. Al palato, fresco, succoso e croccante con un'esplosione di frutta. Buona persistenza. On the nose, youthful notes of blackberry, strawberry and violet. On the palate, fresh, juicy and crisp with an explosion of fruit. Good persistence.

5 - 18 **

PURO 2016 Pink Edition DOCG Chianti - Sangiovese 

Al naso, note giovani di mora e lampone. Al palato, morbido, dolce sentore di marzapane a mandorla. Buona finale minerale. On the nose, young notes of blackberry and raspberry. On the palate, soft, sweet hint of almond marzipan. Good mineral finish.

** 20 **

PURO Riserva 2016 DOCG Chianti - Sangiovese 

Al naso, note di more e ribes. Al palato, i tannini morbidi sottolineano la frutta matura. Finale asciutto e bella persistenza. On the nose, notes of blackberries and currants. On the palate, soft tannins emphasize ripe fruit. Dry finish and nice persistence.

6 - 24 **

PACHAR 2018 IGT Toscano Bianco - Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc

Al naso, note floreali di tiglio, vaniglia, nocciola e pietra focaia. Al palato, setoso, caldo e sapido, sostenuto da una bella mineralità. Finale piacevole e persistente.

On the nose, floral notes of lime, vanilla, hazelnut and flint. On the palate, silky, warm and savory, supported by a nice minerality. Final pleasant and persistent.

** ** 46

CEDRO 2017 DOCG Chianti Rufina - Sangiovese, Canaiolo, Ciligiolo

Note di sottobosco e frutti di bosco, accompagnati da note di rosa secca e violetta schiacciata. Al palato, fresco e ben bilanciato. Bella acidità che caratterizza la zona della Rufina.

Notes of underbrush and berries, accompanied by notes of dried rose and crushed violet. On the palate, fresh and well balanced. Nice acidity that characterizes the Rufina area.

** ** 36

CEDRO 2019 DOCG Chianti Rufina - Sangiovese, Canaiolo, Ciligiolo

Note di sottobosco e frutti di bosco, accompagnati da note di rosa secca e violetta schiacciata. Al palato, fresco e ben bilanciato. Bella acidità che caratterizza la zona della Rufina.

Notes of undergrowth and berries, accompanied by hints of dried roses and crushed violets. On the palate, fresh and well balanced. Nice acidity that characterizes the Rufina area.

5 - 16 **

CEDRO Riserva 2016 Chianti Rufina DOCG - Sangiovese, Merlot

Al naso, note di frutti di bosco maturi, cuoio e chiodi di garofano. Al palato, i tannini sono ben amalgamati, fitti e carnosi. Finale elegante e di buona persistenza.

On the nose, notes of ripe berries, leather and cloves. On the palate, the tannins are well blended, dense and fleshy. Elegant finish with good persistence.

6 - 22 - 48

FONTEGALLI 2012 IGT SuperTuscan - Merlot, Syrah

Al naso è ampio e intenso con note di mora e mirtillo. Al palato, è ricco e complesso con una lunghezza e persistenza fantastiche.

The nose is broad and intense with notes of blackberry and blueberry. On the palate, it is rich and complex with fantastic length and persistence.

** ** 60

FONTEGALLI 2015 IGT SuperTuscan - Merlot, Syrah

Al naso è ampio e intenso con note di mora e mirtillo. Al palato, è ricco e complesso con una lunghezza e persistenza fantastiche.

The nose is broad and intense with notes of blackberry and blueberry. On the palate, it is rich and complex with fantastic length and persistence.

8 - 28 **

LUDIÉ 2009 DOCG Chianti Rufina Vecchie Vigne (1963) - Sangiovese - LIMITED EDITION

Al naso, sciroppo di amarena matura, cioccolato, spezie e tabacco da masticare. Al palato, i tannini sono ben amalgamati, fitti e carnosi. Finale elegante e di buona persistenza.

On the nose, ripe black cherry syrup, chocolate, spice and chewing tobacco. On the palate, tannins are well blended, dense and fleshy. Elegant finish with good persistence.

** 72 **

LUDIÉ 2012 DOCG Chianti Rufina Vecchie Vigne (1963) - Sangiovese - LIMITED EDITION

Al naso, sciroppo di amarena matura, cioccolato, spezie e tabacco da masticare. Al palato, i tannini sono ben amalgamati, fitti e carnosi. Finale elegante e di buona persistenza.

On the nose, ripe black cherry syrup, chocolate, spice and chewing tobacco. On the palate, tannins are well blended, dense and fleshy. Elegant finish with good persistence.

** 62 **

VIGNA CASANOVA 2017 DOCG Chianti Rufina Vigneto unico (1963) - Sangiovese

Il naso è complesso con piacevoli note di amarena e prugna secca. È speziato con fava di cacao, chiodo di garofano e muschio. Al palato, il Sangiovese rivela tutto il suo carattere con tannini morbidi. Finisce con una bella mineralità e un'acidità persistente.

The nose is complex with pleasant notes of black cherry and prune. It is spicy with cocoa bean, clove and musk. On the palate, the Sangiovese reveals all its character with soft tannins. It finishes with a nice minerality and lingering freshness.

** 52 **

CONSEGNA I VINI A CASA TUA

Ship the wines at home



Senza solfiti aggiunti - No added sulfites