



# CUCINA DI CASABELLA

La cucina agricola e stagionale della Fattoria Lavacchio

## Per iniziare

To start

### PANINETTO MORBIDO - 13€

burro, acciughe e il nostro Laudemio EVO  
Butter sandwich, anchovies and our Laudemio EVO

### CRUDO TOSCANO - 13€

con la ginetta e coccoli  
Tuscan cured ham, ginetta cheese and fried pizza  
dough bites

### CROCCANTE DELL'ORTO - 14€

puntarelle con stracciatella, cipolla rossa  
agrodoce e salsa di soia toscana  
Chicory sprouts with stracciatella, sweet and sour  
red onion and Tuscan soy sauce

### TERRINA DI FEGATELLI - 15€

pere fresche e timo, su pane lievitato al mosto  
di frutta  
Chicken liver crouton, fresh pears and thyme, on  
fruit must yeast bread

### SALUMI DI CACCIAGIONE - 32€

capra, gallo nero, piccione e 'cintale'  
Cured meats of goat, black rooster, pigeon and  
crossbreed of Cinta Senese and wild boar

## La nostra pasta selezionata

Our selected pasta

### TAGLIATELLA DOLCE FORTE - 13€

fatta in casa al cacao con cinghiale speziato in umido  
Homemade cocoa tagliatelle with spicy wild boar stew

### GNUDI DELLA FATTORIA - 14€

ricotta di capra, erbe di campo al burro e  
salvia  
Gnudi with goat ricotta cheese, wild herbs with  
butter and sage

### LINGUINA DEL MULINO - 14€

crema di fave fresche, pecorino, crumble di  
bardiccio e mandorle tostate  
Linguine with fresh fava bean cream, pecorino  
cheese, sausage crumble and toasted almonds

### RISOTTO DI CASABELLA - 15€

barbabietole e formaggio verde forte  
Risotto with beets and blue cheese

### FUSILLOTTO DELL'ANTO - 14€

al ragù toscano  
Fusillotti with Tuscan meat ragout

### BOTTONE DELL'AIA - 16€

ripieno al ragù di coniglio  
Tortelli stuffed with rabbit ragout

## Le nostre carni locali

Our local meats

### PICCIONE UBRIACO - 20€

cotto nel nostro Chianti Rufina Riserva  
Drunken pigeon cooked in our  
Chianti Rufina Riserva

### MANZO AL FONTEGALLI - 20€

pancia brasata al nostro rosso IGT  
Braised beef belly in our Super Tuscan

### BURGER DELL'ORTO - 16€

panino al carbone, fonduta di pecorino e  
cipolle in agrodoce  
Veggie burger with charcoal bread, pecorino  
fondue and sweet & sour onions

### POLLO PICCANTE - 18€

alla birra toscana e peperoncino  
Spicy chicken with Tuscan beer and chili

### TORO DI CARLO GIUSTI - 30€

battuta di toro  
Bull tartare

### BISTECCA ALLA FIORENTINA - 62€

con fagiolo toscanello  
Florentine T-bone steak with small white beans

## MENÙ DEGUSTAZIONI

### TASTING MENU

5 portate - 5 courses	52€
7 portate - 7 courses	68€
11 portate - 11 courses	85€

## Per finire in dolcezza

To end on a sweet note

### CREMA DI MASCARPONE

del Palagiaccio  
Mascarpone cream from Palagiaccio

### SACHER DI LAVACCHIO

alla marmellata di mirtillo dell'Abetone  
Sacher of blueberry jam from the Abetone

### CANNOLO RIPIENO

di ricotta di capra  
Cannolo filled with goat ricotta

### LA NOSTRA TATIN

con gelato alla crema  
Tarte tatin with ice cream

### CANTUCCIO AI GRANI ANTICHI

con il nostro passito Santo  
Ancient grain cantuccio paired with our Santo dessert wine

7€

### SELEZIONE DI FORMAGGI - 16€

con il nostro Oro del Cedro  
Selection of cheeses paired with our Oro del Cedro

## 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 come from our fields or are supplied by local artisans and producers.

L'orto della Fattoria Lavacchio  
L'orto di Typiqo  
Lunica del Mugello



La Bottega di Gabri  
Tenuta San Carlo  
Molino e Pastificio Sul Lago - Az. Agr. Bertoli



Az. agricola da Pagliana  
Fattoria Il Palagiaccio



I NOSTRI PARTNER  
Our partners

Az. agricola La Valle del Sasso  
Le follie di Carlo Giusti



Il Baggiolo - Az. Montana Abetone

Coperto - Covercharge 3€

Acqua - Water 2.50€

### ORARI - Hours

Lunedì - Venerdì 19:00 - 22:00	Sabato - Domenica e festivi 12:30 - 14:30
Chiuso Mercoledì - Closed on Wednesdays	19:30 - 22:00

### CUCINA DI CASABELLA by Lavacchio

Via di Montefiesole, 52 - Pontassieve (FI) // +39 055 839 6168

Seguiteci - Follow us

@cucinadicasabella

fattorialavacchio.com