



# CUCINA DI CASABELLA

La cucina agricola e stagionale della Fattoria Lavacchio

## Per iniziare

To start

### COCOMERO FRESCO - 13€

ricciolina di capra, chimichurri dell'orto  
e basilico croccante

Watermelon with goat cheese, chimichurri and crunchy basil

### GAZPACHO DI POMODORO - 15€

gelato al Laudemio EVO  
Fresh tomato gazpacho with  
Laudemio olive oil ice cream



### FEGATINI DI POLLO - 15€

gelée all'Oro del Cedro e pere saltate al timo  
Chicken liver crouton topped with Oro del Cedro  
jelly and sautéed pears with thyme

### CARPACCIO DI MANZO - 20€

tartufo fresco dalla nostra tartufaia  
Beef carpaccio with fresh truffle  
from our truffle forest

### SALUMI DI CACCIAGIONE - 32€

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

## La nostra pasta selezionata

Our selected pasta

### PAPPARDELLA ANTICA - 14€

grani antichi con i nostri pomodori freschi  
Ancient grains pappardelle pasta  
with our fresh tomatoes

### PICIO DELL'ANTO - 14€

ragù toscano  
Pici pasta with Tuscan meat ragout

### IL PESTO DI CHRISTIAN 16€

ravioli ripieni al pesto di sedano, stracciatella  
e mandorle tostate al burro agrumato  
Ravioli filled with celery pesto, stracciatella  
and roasted almonds with citrus butter

### TAGLIATELLA ALLA NANA - 18€

battuta di anatra al coltello  
Homemade tagliatelle with duck tartare

### RISOTTO IN TARTUFAIA - 20€

tartufo fresco dalla nostra tartufaia  
Fresh truffle risotto from our truffle forest

## Le nostre carni locali

Our local meats

### L'ORTO IN MELANZANA - 18€

mozzarella di capra in forno  
Veggie stuffed eggplant with  
goat cheese mozzarella

### AGNELLO ARROSTO - 20€

insalatina fresca di campo  
Roast lamb with fresh salad  
from our fields

### PICCIONE IN CANTINA - 22€

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

### BATTUTA DI MANZO - 30€

senape, capperi di cicerbita e tartufo fresco  
Beef tartare seasoned with mustard,  
sow thistle bud capers and fresh truffles

### BISTECCA ALLA FIORENTINA - 62€

patate arrosto e insalata  
Florentine T-bone steak with roasted potatoes and salad

## ORARI - Hours

Coperto - Covercharge 3€

Acqua - Water 2.50€

Lunedì - Venerdì

19:00 - 22:00

Chiuso Mercoledì - Closed on Wednesdays

Sabato - Domenica e festivi

12:30 - 14:30

19:30 - 22:00

## MENÙ DEGUSTAZIONI TASTING MENU

5 portate - 5 courses 52€

7 portate - 7 courses 68€

11 portate - 11 courses 85€

## MENÙ TARTUFO TRUFFLE MENU

4 portate - 4 courses 70€

## Per finire in dolcezza

To end on a sweet note

### GELATO ARTIGIANALE

I gelati del Bondi - gusti di stagione

Artisanal ice cream from I gelati del Bondi - seasonal flavors



### CRUMBLE DI ALESSIO

farina di grano saraceno, cioccolato fondente,  
caramello salato e frutta fresca di stagione  
Buckwheat flour crumble, dark chocolate,  
salted caramel and seasonal fresh fruit

### CANNOLO RIPIENO

di ricotta di pecora, mirtilli sciroppati  
e cioccolato fondente

Cannolo filled with sheep ricotta, blueberries in syrup  
and dark chocolate

### LA CATALANA BRULEE

crema catalana rivisitata  
Our version of crème brûlée

### CANTUCCIO & SANTO

con il nostro passito di Trebbiano e Malvasia

Cantucci biscuit paired with our dessert wine from withered grapes

7€

### SELEZIONE DI FORMAGGI - 16€

gelato al Oro del Cedro

Selection of cheeses paired with our Oro del Cedro ice cream



## 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  
Mulino Val d'Orcia



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

## CUCINA DI CASABELLA by Lavacchio

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

Seguiteci - Follow us

@cucinadicasabella

fattorialavacchio.com

# LA CARTA DEI VINI

Our wine collection



## I nostri 'Puro'

No added-sulfite wine range



### Aperitivo

#### SPRITZ AGRICOLO

Con il nostro PetNat Bianco frizzante

#### BOUQUET Vermouth Agricolo

Chardonnay - 10 erbe spontanee

#### ORO DEL CEDRO 2009

Traminer aromatico

#### GIN ARTIGIANALE

Dall'azienda Nannoni grappe

Sono i nostri vini naturali, senza solfiti aggiunti. Dimostrano la nostra capacità di andare oltre gli standard enologici e creare vini innovativi senza perderne la qualità.

*These are our natural wines, without added sulfites. They demonstrate our ability to go beyond winemaking standards and create innovative wines without losing in quality.*

PETNAT 2022 Bianco Frizzante 5€ 20€  
Trebiano

PETNAT 2021 Rosato Frizzante 5€ 20€  
Sangiovese, Syrah

PETNAT 2022 Rosso Frizzante 5€ 20€  
Colorino

Chianti DOCG 2021 5€ 18€  
100% Sangiovese

Chianti Riserva DOCG 2017 6€ 24€  
100% Sangiovese

## I nostri 'Terroir'

Our Terroir wine range

Riflettono perfettamente il carattere del terroir del Chianti Rufina. Sono molto importanti per noi. L'espressione di quello che dovrebbe essere un vino toscano.

*They perfectly reflect the character of the Chianti Rufina terroir.*

*They are very important to us. The expression of what a Tuscan wine should be.*



CEDRO 2020 Chianti Rufina DOCG 5€ 17€  
Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo

CEDRO Riserva 2017 Chianti Rufina DOCG 6€ 22€  
Sangiovese, Merlot

FONTEGALLI 2016 IGT SuperTuscan 8€ 28€  
Merlot, Syrah

### Edizione limitata

VECCHIE ANNATE E FORMATI SPECIALI  
DISPONIBILI SU RICHIESTA

OLDER VINTAGES AND SPECIAL FORMATS  
ARE AVAILABLE UPON REQUEST

## I nostri 'Prestigiosi'

Our Prestigious wine range

Sono i vini delle nostre vigne più vecchie, ideali per ricordare le grandi date della vostra storia e celebrare i piaceri della vita.

*Our prestigious cuvées are wines from our oldest vineyards, ideal for remembering the great dates in your history and celebrating life's joys.*



LUDIÉ 2012 DOCG Chianti Rufina Vecchie Vigne (1963) 62€  
100% Sangiovese

VIGNA CASANOVA 2017 DOCG Chianti Rufina Vigneto Unico (1963) 52€  
100% Sangiovese



## Collaborazioni

BICE - I.G.T Toscana Rosso 5€ 20€  
Sangiovese, Merlot

Realizzato in esclusiva per il ristorante BICE di Miami, USA.  
*Exclusively made for the restaurant BICE in Miami, USA.*

GALLERY WHITE X SAATCHI YATES 5€ 20€  
Chardonnay, Trebbiano, Gewürztraminer

Saatchi Yates è una galleria d'arte contemporanea a St James's, Londra.  
*Saatchi Yates is a contemporary Art Gallery in St James's, London*

SPEDISCI I VINI A CASA TUA

*Ship the wines at home*



Senza solfiti aggiunti - No added sulfites