Piatti vegetariani
Vegetarian dishes

CUCINA DI CASABELLA

La cucina agricola e stagionale della Fattoria Lavacchio

Per iniziare

To start

PATATE FONDENTI - 13€
su crema di sedano rapa e formaggio gratin
Roasted potatoes on celeriac cream and gratinated cheese

BOCCONE CROCCANTE - 14€
crema di aglio arrosto con stracciatella, verdure croccanti e scorza di limone
Crispy bite with roasted garlic cream with stracciatella, crispy vegetables and lemon zest

FEGATINI DI POLLO - 16€
gelée all'Oro del Cedro e pere saltate al timo
Pork liver crouton topped with Oro del Cedro jelly and sautéed pears with thyme

SELEZIONE DI FORMAGGI - 16€
confetture toscane e miele nostro
Selection of cheeses with jams and our own honey

TARTARE DI PROSCIUTTO DI MANZO - 20€
su crema di finocchio e maionese fatta in casa
Prosciutto tartare on cream of fennel and homemade mayonnaise

La nostra selezione di primi

Our primo selection

GNUDI DELLA FATTORIA - 14€
ricotta di capra, erbette di campo al burro e salvia
Gnudi with goat ricotta cheese, wild herbs with butter and sage

PICIO TOSCANO - 16€
con ragù di cinghiale
Pici pasta with wild boar ragout

PAPPARDELLA ANTICA- 15€
con crema di fave e piselli freschi con crumble di bardiccio
Cream of fava beans & fresh peas pasta with bardiccio sausage crumble

RAVIOLI RIPIENI - 16€
fatti in casa di patate e guanciale con ragù toscano
Homemade ravioli stuffed with potatoes and guanciale with Tuscan meat sauce

RISOTTO DI CASABELLA - 16€
asparagi freschi e formaggio blu del Mugello
Fresh asparagus and blue cheese risotto

Le nostre carni locali

Our local meats

ORTO IN TAVOLA - 18€
con bufala
Daily picked veggies with buffalo mozarella cheese

FARAONA AGLI AGRUMI - 22€
con agretti
Citrus guinea fowl with agretti

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA - 20€
con verdure del campo
Tuscan peposo with vegetables of the field

PICCIONE IN CANTINA - 26€
cotto nel nostro Chianti Rufina Riserva e verdure del giorno
Drunken pigeon cooked in our Chianti Rufina Riserva

BISTECCA ALLA FIORENTINA - 62€ /kg
patate arrosto e insalata
Florentine T-bone steak with roasted potatoes and green salad

Coperto - *Cover change*	3€
Acqua - *Water*	2.50€

ORARI - *Hours*

Lunedì - Venerdì	**Sabato - Domenica e festivi**
19:00 - 22:00	*12:30 - 14:30*
	19:30 - 22:00

Chiuso Mercoledì - *Closed on Wednesdays*

MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

5 portate - *5 courses*	52€
7 portate - *7 courses*	68€

I NOSTRI VINI ABBINATI
OUR PAIRED WINES

4 Vini - *4 wines*	+ 14€
6 Vini - *6 wines*	+ 20€

Per finire in dolcezza

To end on a sweet note

DOLCE DEL GIORNO
Chiedere al nostro cameriere la scelta del giorno
Ask our waiter for the dessert of the day

CANNOLO RIPIENO
ricotta cremosa con pezzi cioccolato fondente
Cannoli filled with creamy ricotta cheese & dark chocolate chunks

TORTA SCOMPOSTA
al cioccolato fondente e scorze di arancia
Dark chocolate cake with orange zest

MELA UBRIACA
con crema inglese
Wine-baked apple with custard

CANTUCCIO & SANTO
con il nostro passito di Trebbiano e Malvasia
Cantucci biscuits paired with our sweet wine from withered grapes

7€

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 agricoltori locali.

Our cuisine is an expression of our philosophy and offers dishes based on exclusively Tuscan ingredfients, 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.

I NOSTRI PARTNER
Our partners

L'orto della Fattoria Lavacchio
Lunica del Mugello

La Bottega di Gabri
Tenuta San Carlo
Mulino Val d'Orcia

Az. agricola da Pagliana
Fattoria Il Palagiaccio
La Maremmana

Az. agricola La Valle del Sasso

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