



CUCINA DI CASABELLA

La cucina agricola e stagionale della Fattoria Lavacchio

Per iniziare

To start

CREMA DI MELANZANE - 14€

arrosto con yogurt di bufala e frutta fresca
Homemade babaganoush with bufala yogurt



BARCLETTE DEL CHIANTI - 16€

fillo chips di tonno del Chianti con cipolle
rosse in agrodolce
Tuscan style 'tuna' fillo chips
with sweet and sour red onions



FEGATINI DI MAIALE - 16€

gelée al Vin Santo e pere saltate al timo
Pork liver crouton topped with Vin Santo jelly
and sautéed pears with thyme

SELEZIONE DI FORMAGGI - 16€

confetture toscane e miele nostro
Selection of cheeses with jams and our own honey



CARPACCIO DI MANZO - 20€

maionese fatta in casa
Beef carpaccio with homemade mayonnaise

La nostra selezione di primi

Our primo selection

GNUDI DELLA FATTORIA - 14€

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



PICIO DELL'ANTO - 16€

con ragù toscano
Pici pasta with Tuscan meat ragout

FUSILLOTTO DELL'AIA - 18€

al ragù di cortile
White meat ragout fusilotti



RAVIOLI RIPIENI - 18€

di mele e timo con peposo all'imprunetina
Apple and thyme stuffed ravioli with black pepper beef stew

RISOTTO MILLECOLORI - 16€

fantasia di verdure di stagione
e formaggio blu del Mugello
Colorful seasonal vegetable and blue cheese risotto



Le nostre carni locali

Our local meats

TAGLIATA DI RAPA ROSSA - 18€

con mousse di straciatella e semi di lino
Sliced beets with straciatella cheese mousse and
flaxseed



FARAONA AGLI AGRUMI - 22€

con agretti
Citrus guinea fowl with 'agretti' thistle

TARTARE DI MANZO - 25€

con scorza di limone, maionese e fiori di
cicerbita
Beef tartare with lemon zest, mayonnaise and sow
thistle flowers

REALE DI MAIALE - 30€

cotto nel nostro Chianti Rufina Riserva
con riduzione al nostro Vin Santo
Pork collar cooked in our
Chianti Rufina Riserva and Vin Santo reduction

BISTECCA ALLA FIORENTINA - 65€ /kg

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

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 proposta del giorno
Ask our waiter for the dessert of the day

MERINGA DI LAVACCHIO

gelée di lamponi freschi
Meringue with fresh raspberry gelée

'TIRA-BIGNÈ' AL CAFFÈ

tiramisù rivisitato con crema al mascarpone
Our interpretation of tiramisu with mascarpone cream

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

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 the expression of our philosophy and offers dishes based on exclusively Tuscan ingredients, of the highest quality and with respect for the seasons. All products served come from our fields or are supplied by local farmers and producers.

L'orto della Fattoria Lavacchio
Lunica del Mugello



La Bottega di Gabri
Tenuta San Carlo
Mulino Le Pietre



Az. agricola da Pagliana
Fattoria Il Palagiaccio
La Maremmana



I NOSTRI PARTNER
Our partners

Az. agricola La Valle del Sasso



Il Baggiolo - Az. Montana Abetone



ORARI - Hours

Coperto - Cover charge 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

CUCINA DI CASABELLA by Lavacchio

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

Seguiteci - Follow us

@cucinadicasabella
fattorialavacchio.com