

# VERANDA IN PISCINA

AGRI-BAR A BORDO PISCINA

---

DA MAGGIO A SETTEMBRE, LA VERANDA DELLA PISCINA A CASABELLA È APERTA TUTTI I GIORNI DALLE 11 ALLE 19. PER IL PRANZO OFFRE PIATTI LOCALI E BIOLOGICI COSÌ ANCHE RICCHE INSALATE FRESCHE CON VERDURE DELL'ORTO DELLA FATTORIA. IL RESTO DEL GIORNO SERVE SNACK, BIBITE E COCKTAIL.

PRENOTAZIONE: +39 055 839 6168

GLI ORARI E GIORNI DI APERTURA POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLA STAGIONE ED ESIGENZE ORGANIZZATIVE.



SCOPRI IL MENU QUI SOTTO

PRANZO

## VERANDA IN PISCINA

AGRI-BAR A BORDO PISCINA

## PRANZO - 12:00 / 14:30

€

INSALATE

## INSALATA DELLA CONTADINA

Insalata dell'orto, robiola di Pagliana, cetrioli, peperoni, pomodorini, olive, cipolla, basilico e origano

14

## MILLEFOGLIE CAPRESE

Pomodori toscani freschi e mozzarella di Pagliana

13

## LA NOSTRA CESAR SALAD

Lattuga, scaglie di pecorino di Pagliana, pollo cotto a bassa T°, crouton di pane

15

CARPACCI

## CARPACCIO DOLCE-SALATO

Carpaccio di melone &amp; capocollo del Fontani

14

## CARPACCIO DI BRESAOLA

Carpaccio bresaola con rucola e scaglie di pecorino

15

I PIATTI CALDI

## PASTA AL POMODORO

Pennette, pomodoro toscano fresco e basilico

10

## PASTA DEL MULINO

Pennette, salsiccia, pomodorini freschi, finocchietto selvatico

12

## PARMIGIANA DELL'ANTONELLA

Melanzane in forno con passata di pomodoro, basilico e mozzarella del Palagiaccio

13



CHIEDI IL SECONDO DEL GIORNO!

## BIBITE

€

## ACQUA SAN FELICE

Sorgente Toscana

2.5

## SUCCHI DI FRUTTA DEL MUGELLO

Gusti secondo la stagione

3.5

## SPUME DEL PAPINI - AMIATA

Cola, aranciata, limonata, spuma bionda, tonica, bitter

5

## BIRRA ARTIGIANALE

6 - 8

## VERMOUTH AGRICOLO - BOUQUET

6

## CAFFETTERIA

€

CAFFE, CAFFE DECA E ORZO

2

CAFFE SHAKERATO

5

TE E TISANE

4

LIQUORI FATTI IN CASA

4

GRAPPA BIO 'BIANCA'

5

GRAPPA RISERVA BIO 'AUREA'

5

GELATI ARTIGIANALI

3.5

## WINE BAR



PURO PETNAT BIANCO 2022

Frizzante - Trebbiano

6€

22€

PURO PETNAT ROSATO 2022

Frizzante - Sangiovese, Syrah

6€

22€

PURO DOCG 2021

DOCG Chianti - Sangiovese

5€

20€

CEDRO CHIANTI RUFINA 2020

DOCG Chianti Rufina - Sangiovese, Canaiolo, Ciligiolo

6€

22€

GALLERY WHITE

Chardonnay, Trebbiano, Gewurtztraminer

6€

22€

ORO DEL CEDRO 2009

IGT Toscana Bianco Vendemmia tardiva

6€

-

SANTO

Passito Bianco Toscana IGT

6€

-

SPUMANTI BRUT E DOLCE

Uvaggi bianchi - Moscato

-

18€

COPERTO

2€

FATTORIA LAVACCHIO

## WINE BAR



<b>PURO PETNAT BIANCO 2022</b> Frizzante - Trebbiano	6€	22€
<b>PURO PETNAT ROSATO 2022</b> Frizzante - Sangiovese, Syrah	6€	22€
<b>PURO DOCG 2021</b> DOCG Chianti - Sangiovese	5€	20€
<b>CEDRO CHIANTI RUFINA 2020</b> DOCG Chianti Rufina Sangiovese, Canaiolo, Ciligiolo	6€	22€
<b>GALLERY WHITE</b> Chardonnay, Trebbiano, Gewurtztraminer	6€	22€
<b>ORO DEL CEDRO 2009</b> IGT Toscana Bianco Vendemmia tardiva	6€	-
<b>SANTO</b> Passito Bianco Toscana IGT	6€	-
<b>SPUMANTI BRUT E DOLCE</b> Uvaggi bianchi - Moscato	-	18€

## MOJITO RURALE

Vodka del Mugello, tonica Papini, pestato di citronella e menta, zucchero di canna, limone fresco, spoon della nostra grappa 'AUREA'

€  
12

## AGRITONIC

Gin toscano al profumo d'olivo, cipresso e papavero, acqua tonica della Val d'Orcia, scorze di cetriolo fresco, pepe

12

## SPRITZ BIODINAMICO

Il nostro PetNat Rosato senza solfiti, aperitivo Toscano, acqua tonica della Val d'Orcia, dash di arancia, estratto di lavanda

10

## SPRITZ BIANCO

Il nostro PetNat Bianco senza solfiti, succo di fiori di sambuco di Vallebona, foglie di menta del nostro orto, tonica della Val d'Orcia

10

## NEGRONI DELL'ORTO

Gin ai profumi di sambuco e liquirizia, Vermut rosso del Chianti, bitter toscano distilleria Nannoni, spremuta di arancia, petali di rose bianche della tenuta

14

## VODKA &amp; UV

Vodka del Mugello, succo di uva Sangiovese della Fattoria, succo di ribes dell'Abetone, ratafia di amarene made in Florence

12

## SPRITZ LIMONCELLO

Il nostro PetNat Bianco senza solfiti, limonquello, tonica Papini

14



CHIEDI IL COCKTAIL DEL GIORNO!

## MERENDA - 15:30 / 18:30

## MILLEFOGLIE CAPRESE

Pomodori toscani freschi e mozzarella di Pagliana

13€

## CARPACCIO DI BRESAOLA

Con rucola e scaglie di pecorino

15€

## PARMIGIANA DELL'ANTONELLA

Melanzane in forno con passata di pomodoro, basilico e mozzarella del Palagiaccio

13€

## CAFFETTERIA

€

CAFFE, CAFFE DECA E ORZO	2
CAFFE SHAKERATO	5
TE E TISANE	4
LIQUORI FATTI IN CASA	4
GELATI ARTIGIANALI	4.5

## IL NOSTRO CONCETTO



Il nostro "AgriBar" è tutto sulla freschezza, il gusto e... l'atmosfera toscana nei vostri cocktail agricoli!

Il nostro impegno per l'ambiente ci spinge ad essere rispettosi, creativi e a proporvi bevande originali e naturali.

Il nostro barman si ispira alla tenuta e al territorio toscano per selezionare i suoi ingredienti con grande cura al fine di rispettare il nostro principio guida: utilizzare principalmente ingredienti locali e stagionali.

## IL NOSTRO IMPEGNO



Per garantire che i nostri cocktail siano realizzati secondo gli standard più elevati, abbiamo collaborato con Marco Dalboni un autore, formatore e barman professionista secondo la scuola classica italiana. Dalboni è un esperto di succhi ed estratti, basa la sua formazione su principi scientifici. Da anni ha scelto la Salute; per questo, sceglie la qualità, la genuinità e la vitalità nelle sue preparazioni, selezionando ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche e biodinamiche.

Le nostre creazioni uniche e rivisitate delizieranno le vostre papille gustative e vi immergeranno nello spirito dello stile di vita biologico della Fattoria Lavacchio.