

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

14

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

MILLEFOGLIE CAPRESE

13

Pomodori toscani freschi e mozzarella di Pagliana

LA NOSTRA CESAR SALAD

15

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

CARPACCI

CARPACCIO DOLCE-SALATO

14

Carpaccio di melone & capocollo del Fontani

CARPACCIO DI BRESAOLA

15

Carpaccio bresaola con rucola e scaglie di pecorino

I PIATTI CALDI

PASTA AL POMODORO

10

Pennette, pomodoro toscano fresco e basilico

PASTA DEL MULINO

12

Pennette, salsiccia, pomodorini freschi, finocchietto selvatico

PARMIGIANA DELL'ANTONELLA

13

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



CHIEDI IL SECONDO DEL GIORNO!

BIBITE

€

ACQUA SAN FELICE

2.5

Sorgente Toscana

SUCCHI DI FRUTTA DEL MUGELLO

3.5

Gusti secondo la stagione

SPUME DEL PAPINI - AMIATA

5

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

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

6€ 22€

Frizzante - Trebbiano

PURO PETNAT ROSATO 2022

6€ 22€

Frizzante - Sangiovese, Syrah

PURO DOCG 2021

5€ 20€

DOCG Chianti - Sangiovese

CEDRO CHIANTI RUFINA 2020

6€ 22€

DOCG Chianti Rufina - Sangiovese, Canaiolo, Ciligiolo

GALLERY WHITE

6€ 22€

Chardonnay, Trebbiano, Gewurtztraminer

ORO DEL CEDRO 2009

6€ -

IGT Toscana Bianco Vendemmia tardiva

SANTO

6€ -

Passito Bianco Toscana IGT

SPUMANTI BRUT E DOLCE

- 18€

Uvaggi bianchi - Moscato

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€

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 & 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.