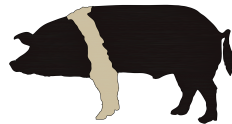


# La Lombricaia



In molti ci chiedono perché questo nome.

Fa parte della nostra storia, abbiamo trovato qui un allevamento di lombrichi per produrre terriccio organico. E, un po' per ironia e un po' per continuità con il passato, abbiamo scelto, più di quindici anni fa, come nome per il nostro ristorante *La Lombricaia*.

L'attività ristorativa, l'agriturismo e l'azienda agricola Montalbino sono le tre realtà complementari del nostro progetto in questo luogo.

Genuinità, stagionalità, attenzione alle produzioni locali e alla natura, assieme ad un impegno e ad una dedizione costanti sono gli ingredienti della nostra cucina.

Buon appetito!

*Famiglia Tinacci*

# LISTA DALLA CUCINA

## ANTIPASTI

Antipasto Montalbino  
Selezione di salumi e formaggi, caprese, crostini al lardo e ai fegatini, pappa al pomodoro tiepida / 12

Millefoglie di ricotta e bietola / 9

Formaggio alla piastra e cipolla caramellata / 9

Tartare di Chianina, acidità e freschezza, maionese fatti in casa con olio d'oliva / 12

## PRIMI

Pappardelle ai grani antichi con ragù di Cinta di Montalbino / 10

Paccherini all'uovo, pomodoro fresco, basilico e un pizzico di peperoncino / 10

Risotto peperoni e caprino morbido / 10

Zuppa di cipolle / 9

## SECONDI

Piccione laccato miele e timo con insalata di frutta / 18

Petto d'anatra con bieta dell'orto spadellata / 16



Per qualsiasi esigenza in caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

# LISTA DALLA CUCINA

## IL BRACIERE

Carni nostrali secondo disponibilità / 15

Tagliata di manzo / 15

Bistecca alla Fiorentina / 40 per kg

Contorno di patate arrosto, insalata o pomodori e cetriolo dell'orto / 4

**LA MAI UGUALE** insalata arricchita con ingredienti del giorno / 9

## SELEZIONE DI FORMAGGI / 10

## DOLCI

Pera cotta nel vino rosso, cioccolato fondente e gelato alla vaniglia / 5

Semifreddo al croccante di mandorle e frutti di bosco / 5

Zuppa inglese calda e fredda / 5

Tortino al cioccolato bianco dal cuore morbido nel Vinsanto / 5

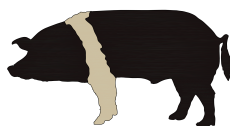
## MENU BAMBINI

Crostini salsiccia e stracchino / 5

Penne al pomodoro, all'olio o al ragù / 7

Fettina di pollo impanato con patatine\* o verdure / 8

Hamburger con patatine\* o verdure / 8



Per qualsiasi esigenza in caso di intolleranze o allergie, vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

\* Prodotto surgelato.

# I nostri fornitori

Az. Agricola Montalbino	Olio, carni e verdure	Montespertoli (FI)
Macelleria Montagni	Carni e salumi	Montespertoli (FI)
Cinelli	Pollame	Montespertoli (FI)
Molino Paciscopi	Farine e legumi	Montespertoli (FI)
La Bottega del Fornaio	Pane	Montespertoli (FI)
Siamo alla Frutta	Frutta e verdura	Certaldo (FI)
Valdelsa Carni	Carni	Gambassi Terme (FI)
Fattoria Il Palagiaccio	Formaggi e latticini	Scarperia (FI)
S.A.M. Distribuzione Carni	Carni	Firenze
Macelleria Falaschi	Carni	San Miniato (PI)
Pastificio La Castellana	Pasta fresca	San Miniato (PI)
Laboratorio Doppiozero	Pasta fresca	Empoli (FI)

