

La Lombricaia

di MONTALBINO 

Proposte Menù Eventi Autunno 2023

MENÙ da 35,00 €

Il menù è composto da:

Due tipi di antipasto
Due assaggi di primi
Un secondo con uno o due contorni
Acqua, coperto e caffè



Da scegliere tra i piatti che seguono

MENÙ da 40,00 €

Il menù è composto da:





Due tipi di antipasto
Due assaggi di primi
Due secondi con uno o due contorni
Acqua, coperto e caffè



Da scegliere tra i piatti che seguono

MENÙ Speciale da 45,00 €* *Il menù è dipendente dalla stagionalità e dalla reperibilità dei prodotti; pertanto, lo personalizziamo direttamente con il cliente

Il menù è composto da:

-  Tartare di scottona con la nostra maionese, senape e cipollotti in agrodolce
-  Tagliolini al tartufo di stagione o pappardelline ai porcini
-  Bistecca alla fiorentina con contorno
-  Acqua, coperto e caffè

*Il menù è dipendente dalla stagionalità e dalla reperibilità dei prodotti; pertanto, lo personalizziamo direttamente con il cliente

Antipasti

- Selezione di affettati locali
- I *Classici* crostini con fegatini di pollo, stracchino e salsiccia, cipolle caramellate e marzolino
- Sformatino di verdura di stagione su crema al pecorino
- La nostra scelta di formaggi toscani con composta fatta da noi
- Pasta fritta e crema di lardo al rosmarino

Primi

- Straccetti al capriolo
- Ravioli di nostra produzione farciti alla ricotta con porcini, nepitella e nocciole tostate
- Pappardelline al ragù di cinta
- Tortelli mugellani, burro e salvia o al capriolo
- Risotto al cavolo viola, stracciatella e pancetta caramellata
- Crespelle alla Fiorentina

Secondi

- Grigliata mista di pollo, salsiccia e rosticciana (*è possibile aggiungere alla griglia tagliata di manzo o coniglio per € 3,00 a persona*)
- Tagliata di manzo, insalatina e scaglie di pecorino
- Maialotto al forno con mele, prugne e verdure di stagione
- Arrosto misto girato (*pollo, scamerita, salsiccia, faraona, pane e peperoni. Su richiesta anche fegatelli*)
- Faraona ripiena di salsiccia e carciofi con uva bianca
- Bistecca alla fiorentina *da poter aggiungere ad un altro secondo al prezzo di 45,00 €/kg o Bistecca di costata al prezzo di 40,00 €/kg*
- Per vegetariani: Finocchi gratinati*

Contorni

- Insalata mista di stagione
- Patate arrosto
- Verdure al forno
- Erbette saltate

Torte extra

Una a scelta tra:

- 🍃 Millefoglie con crema pasticcera e caramello
- 🍃 Pan di spagna con crema chantilly all'italiana e cioccolato o frutta fresca
- 🍃 Cheese cake al cioccolato o ai frutti di bosco
- 🍃 Tenerina al cioccolato con panna montata
- 🍃 Crostata di frutta fresca



€ 4,00 per
porzione

In alternativa è possibile portare un dolce da pasticceria con scontrino di acquisto, in questo caso sarà considerato 1 € a coperto aggiuntivo per il servizio della torta

Vini extra

I Vini della nostra Az. Agr. Montalbino:

- Chianti Montespertoli, Montalbino 16 € a bottiglia
- Montalbino Rosso 18 € a bottiglia
- Trebbiano Toscano, Montalbino 15 € a bottiglia
- Rosato di Sangiovese, Montalbino 15 € a bottiglia

È comunque sempre disponibile la nostra carta dei vini completa. Se desiderate, ve la possiamo inviare in anticipo.

Non sono disponibili formule con vino incluso nel prezzo del menù.

Spumante extra

O all'arrivo o con la torta a fine pasto è disponibile una selezione di spumanti su richiesta. Senza indicazioni particolari è sempre disponibile uno spumante secco o dolce locale al prezzo di 15 € a bottiglia.

Aperitivo extra

È possibile avere un aperitivo per 5 € ad adulto composto da:

- Spumante secco locale, spritz, analcolico a base di frutta fresca. Panificazione fatta da noi.

Tovagliato extra

Le tovaglie sono di base a quadretti bianchi e rossi con coprimacchia e tovaglioli bianchi. Eventualmente è possibile scegliere un colore differente delle tovaglie per € 1,00 a persona.

MENU BAMBINI 20,00 €

I bambini, dai 3 ai 12 anni, possono scegliere:

- o il menù degli adulti
- o un menù composto da pasta al pomodoro, ragù o in bianco e svizzera di manzo o bocconcini di pollo fritti con patatine

In entrambi i casi il menù bambini costa € 20,00.

Ulteriori Indicazioni

Il numero definitivo di coperti, divisi per adulti e bambini, dovrà essere comunicato al massimo 3 giorni prima dell'evento. Il numero indicato è quello definitivo su cui ci basiamo per il conto, non considereremo eventuali variazioni successive con riduzione di coperti. È fortemente consigliato far presente eventuali intolleranze o allergie.

Per informazioni o eventuali variazioni:

0571 669141 | 328 6834255 (Anna)