

La Lombricaia

————— di MONTALBINO 

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

Wi-Fi: Montalbino
Password: MontalbinoRosso2021

LISTA DALLA CUCINA

ANTIPASTI

Antipasto Montalbino ^{1,2,3,4,5}

Selezione di salumi nostrali e formaggi toscani, crostini con i fegatini e con zucchini saltate, frittatina al tartufo e la nostra giardiniera / 15

Tartare di Scottona, maionese agli agrumi e cialda croccante di pane ^{2,3} / 13

Flan al tartufo di stagione e zabaione salato al caprino ^{1,3} / 13

Baccalà mantecato, cipolla caramellata e cecina croccante ^{6*} / 13

PRIMI

con pasta di nostra produzione

Pappardelline al sugo di Cinta ^{2,3,4} / 14

Tagliolini con crema di asparagi e punte croccanti ^{2,3} / 14

Ravioli ripieni di Blu del Mugello e tartufo con crema di patate e maggiorana ^{1,2,3} / 17

Risotto ai frutti di bosco, crema di caprino e riduzione di selvaggina ¹ / 16

La Lombricaia

— di MONTALBINO 

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

LISTA DALLA CUCINA

SECONDI

Pancia di maiale con riduzione al Chianti Montespertoli di Montalbino ^{4,7} / 18
Cubotti di melanzane aromatizzati alla menta, pomodorini confit, stracciatella e
pasta fillo ^{1,2} / 14

IL BRACIERE

Il Filetto / 26 – con aggiunta di tartufo di stagione o di Porcini / 30
Braciere con carni nostrali secondo disponibilità / 20
Tagliata di Scottona / 22
Bistecca di costata / 45 per kg
Bistecca alla Fiorentina / 48 per kg

CONTORNI del giorno

Patate arrosto / 5
Verdure al forno / 5
Erbette saltate / 5
Insalata mista / 5
Fritto del giorno ^{1,3} / 7

DOLCI del giorno / 6

MENU BAMBINI

Pizzetta Montalbino ^{1,2} / 6
Penne al pomodoro, al ragù ^{2,4} o panna e prosciutto ^{1,2} / 7
Svizzera con patatine* o verdure / 8
Bocconcini di pollo fritti con patatine* o verdure ^{2,3} / 8

La Lombricaia
di MONTALBINO 

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

I NOSTRI FORNITORI

Az. Agricola Montalbino	Olio, Vino e verdure	Montespertoli (FI)
Cinelli	Pollame	Montespertoli (FI)
Molino Paciscopi	Farina e legumi	Montespertoli (FI)
Siamo alla Frutta	Frutta e verdura	Certaldo (FI)
Fattoria Il Palagiaccio	Formaggi e latticini	Scarperia (FI)
I Formaggi del Dottore	Formaggi e latticini	Castelfiorentino (FI)
Macelleria Soderi	Carni	Firenze
Magazzini Salumi	Salumi	Montespertoli (FI)
Ma ke Gelato	Gelato	Certaldo (FI)
Sapori di Toscana	Generi vari	Monteriggioni (SI)

Lista allergeni

¹ Latticini - ² Glutine - ³ Uova - ⁴ Sedano - ⁵ Sesamo - ⁶ Pesci - ⁷ Senape - * Surgelato

La Lombricaia
di MONTALBINO 