

La Lombricaia

Proposte Menù Eventi Primavera/Estate 2025

1 MENÙ semplicemente... Buono - 42,00 €

Il menù è composto da:

Due tipi di antipasto

Due assaggi di primi

Un secondo con uno o due contorni

Montalbino Rosso - 1 bottiglia ogni 4 persone

Acqua, coperto, caffè e ammazzacaffè



Da scegliere tra i piatti che seguono

2 MENÙ del Girarrosto - 47,00 € (per minimo 25 persone)

Il menù è composto da:

Due tipi di antipasto

Due assaggi di primi



Da scegliere tra i piatti che seguono

Girarrosto tradizionale con pollo, faraona, pane di Montespertoli, scamerita, salsiccia (e fegatelli) con contorno

Montalbino Rosso - 1 bottiglia ogni 4 persone

Acqua, coperto, caffè e ammazzacaffè

La Lombricaia

— di MONTALBINO 

3 MENÙ della Bistecca - 52,00 €

Il menù è composto da:

- ✔ Antipasto misto con: selezione di salumi di Montespertoli, formaggi del Palagiaccio, crostini ai fegatini, bruschetta al pomodoro e Olio di Montalbino, giardiniera fatta da noi, ficattole e crema di lardo al rosmarino
- ✔ Bistecca alla fiorentina con contorno
- ✔ Montalbino Rosso - 1 bottiglia ogni 4 persone
- ✔ Acqua, coperto, caffè e ammazzacaffè

4 MENÙ Buono & Dolce - 42,00 €

Il menù è composto da:

- ✔ Antipasto misto con: selezione di salumi di Montespertoli, formaggi del Palagiaccio, crostini ai fegatini, bruschetta al pomodoro e Olio di Montalbino, giardiniera fatta da noi, ficattole e crema di lardo al rosmarino
- ✔ Due assaggi di primi da scegliere tra i piatti che seguono
- ✔ Una torta a scelta
- ✔ Montalbino Rosso - 1 bottiglia ogni 4 persone
- ✔ Acqua, coperto, caffè e ammazzacaffè

Antipasti

- ✔ Selezione di salumi del Magazzini di Montespertoli
- ✔ Crostini misti della tradizione
- ✔ Sformatino di verdura di stagione su crema di caprino del Dottore di Castelfiorentino
- ✔ La nostra scelta di formaggi toscani del Palagiaccio del Mugello con miele locale e composta fatta da noi
- ✔ Ficattole e crema di lardo al rosmarino

Primi con pasta fresca di nostra produzione

- 🌿 Pappardelle al ragù di Cinta
- 🌿 I Ravioli di Rita ripieni di burrata locale con crema di basilico e pomodorini infornati
- 🌿 Tortelli maremmani al burro e salvia
- 🌿 Tortelli mugellani con patate toscane al ragù di Cinghiale
- 🌿 Crespella all'uovo farcita di ricotta del Mugello e spinaci alla pomarola, asparagi e basilico
- 🌿 Pici al ragù di Capriolo del Chiocciolino
- 🌿 Tagliolini al tartufo di stagione (+5€)

Secondi

- 🌿 Grigliata dell'aia con pollo, rosticciana e salsiccia di Montespertoli
- 🌿 Tagliata di Mucco Pisano, insalatina e scaglie di pecorino toscano
- 🌿 Maialotto al forno con mele, prugne e pinoli
- 🌿 Polletto di Montespertoli in arrosto morto
- 🌿 Faraona arrotolata con lardo di cinta, pecorino toscano e tartufo
- 🌿 Porchetta artigianale
- 🌿 *Per vegetariani:* formaggio alla piastra e cipolle rosse di Certaldo caramellate

Contorni

- 🌿 Insalata mista di stagione
- 🌿 Patate arrosto
- 🌿 Fagioli toscani all'olio di Montalbino
- 🌿 Verdure al forno

Torte extra

Una a scelta tra:

- 🌿 Millefoglie con crema chantilly e fragole o con crema pasticcera e caramello
- 🌿 Pan di spagna con crema chantilly all'italiana e cioccolato o frutta fresca
- 🌿 Cheese cake al limone, alle fragole o ai frutti di bosco
- 🌿 Tenerina al cioccolato con panna e fragole
- 🌿 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 e Spumanti

I vini che proponiamo sono quelli della nostra azienda agricola Montalbino. Vini biologici provenienti da uve coltivate interamente da noi dalle vigne che si vedono dalla terrazza del Ristorante. Oltre al Montalbino Rosso da uve autoctone toscane, produciamo Chianti Montespertoli, Trebbiano Toscano (bianco) e Rosato di Sangiovese. È possibile scegliere uno o più di questi vini al posto del Montalbino Rosso.

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

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 18 € a bottiglia.

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.

Nota Bene: 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)