

# 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*

# LISTA DALLA CUCINA

## ANTIPASTI

### *Antipasto Montalbino* <sup>1,2,4,5</sup>

Selezione di salumi nostrali e formaggi toscani, polentina fritta con i porcini, crostino con i fegatini, bruschetta al pomodoro e giardiniera / 13

Tartare di scottona, uovo di quaglia, senape e maionese fatta in casa <sup>3,7</sup> / 13

### *I Crostoni e le Acciughe*

- Mozzarella, fagiolini di stagione, crema di acciughe e scorze d'arancia <sup>2,3,6</sup>
  - Peperoni dell'orto saltati, acciughe e capperi <sup>2,6</sup> / 12

Tortino soffice di funghi di stagione con crema di caprino e olio al rosmarino <sup>1,3</sup> / 12

Selezione di formaggi locali con composte di nostra produzione e pera <sup>1</sup> / 12

## PRIMI

### *con pasta di nostra produzione*

Pappardelline al sugo di Cinta <sup>2,3,4</sup> / 12

Tagliolino al tartufo di stagione <sup>2,3</sup> / 22

Tortelli di burrata ai pomodorini freschi <sup>1,2,3</sup> / 15

Risotto di zucchine, Blu del Mugello e limone <sup>1</sup> / 12

Straccetti al ragù di coniglio in bianco <sup>2,3,4</sup> / 14

**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

Galletto livornese sulla griglia e pomodori dell'orto / 18

Millefoglie di melanzane con crema al Gran Mugello <sup>1,4</sup> / 13

## IL BRACIERE

Braciere con carni nostrali secondo disponibilità / 18

Tagliata di scottona / 20

Filetto - con aggiunta di lardo e tartufo + 5 € - / 22

Bistecca di costata / 40 per kg

Bistecca alla Fiorentina / 45 per kg

## CONTORNI del giorno / 5

## DOLCI del giorno / 6

## MENU BAMBINI

Pizzetta Montalbino <sup>1,2</sup> / 6

Penne al pomodoro, al ragù <sup>2,4</sup> o panna e prosciutto <sup>1,2</sup> / 7

Svizzera con patatine\* o verdure / 8

Bocconcini di pollo fritti con patatine\* o verdure <sup>2,3</sup> / 8

La Lombricaia

— di MONTALBINO 

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

# I FORNITORI

Az. Agricola Montalbino	Olio, carni 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

<sup>1</sup> Latticini - <sup>2</sup> Glutine - <sup>3</sup> Uova - <sup>4</sup> Sedano - <sup>5</sup> Sesamo - <sup>6</sup> Pesci - <sup>7</sup> Senape - \* Surgelato

La Lombricaia  
di MONTALBINO 