

# 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*<sup>1,2,4</sup>

Selezione di salumi nostrali e formaggi toscani, bruschetta al pomodoro, crostino con i fegatini, la nostra giardiniera e zuppetta del giorno / 15

Carpaccio di manzo marinato, maionese al cipollotto, olive e acciughe<sup>3,6</sup> / 13

Flan al tartufo di stagione e zabaione salato al caprino<sup>1,3</sup> / 13

Trancetto di baccalà fritto, crema di patate al rosmarino e lampone<sup>1,6</sup> / 12

Selezione di formaggi toscani con la nostra composta e miele<sup>1</sup> / 12

## PRIMI

### *con pasta fresca di nostra produzione*

Pappardelle al sugo di Cinta in bianco al coltello, uvetta e pinoli<sup>2,3,4</sup> / 14

Pici al sugo di capriolo<sup>2,4</sup> / 13

Risotto ai fichi, prosciutto croccante e stracciatella<sup>1</sup> / 14

Tortelli al cacao ripieni di pere, ricotta e miele con crema al Gran Mugello<sup>1,2,3</sup> / 17

Tagliolino al tartufo di stagione<sup>1,2,3</sup> / 17

**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

Petto d'anatra con la sua salsa e albicocche al forno <sup>1</sup> / 24

Carrè di agnello con crema e cubetti di melanzane / 20

Terrina di zucchine, menta e limone con salsa all'uovo e pane croccante <sup>1,3</sup> / 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 Controfiletto di Mucco Pisano / 22

Bistecca di costata / 45 per kg

Bistecca alla Fiorentina / 48 per kg

## CONTORNI del giorno

Patate arrosto / 5

Fiori di zucca fritti <sup>2,3</sup> / 7

Bietole spadellate / 5

Insalata mista / 5

Pomodori dell'orto conditi / 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 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

<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 