

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^{1,2,4}

Selezione di salumi nostrali e formaggi toscani, polenta con porri croccanti, crostini con i fegatini e con cavolo nero e fagioli e la nostra giardiniera / 15

Carpaccio di manzo marinato, maionese e funghi croccanti³ / 13

Flan al tartufo di stagione, Blu del Mugello e patata viola^{1,3} / 13

Trancetto di baccalà con vellutata di barbabietole e chips di ceci^{1,6} / 13

Selezione di formaggi toscani con la nostra composta e miele¹ / 12

PRIMI

con pasta fresca di nostra produzione

Pappardelle al sugo di Cinta in bianco al coltello, uvetta e pinoli^{2,3,4} / 14

Pappardella ripiena al coniglio e mele confit^{1,2,3,4} / 14

Pici allo stracotto di peposo^{2,4} / 13

Risotto all'aglio nero, burro al limone e gocce di melograno¹ / 16

Ravioli alla zucca con Gran Mugello e cantuccini tostatì^{1,2,3} / 17

Tagliolini al tartufo di stagione^{1,2,3} / 17

La Lombricaia

— di MONTALBINO 

LISTA DALLA CUCINA

SECONDI

Faraona ripiena di fegatini e Marzolino con riduzione al Vinsanto^{1,4} / 20
Carrè di agnello laccato al miele di castagno e crema al finocchietto selvatico¹ / 20
Cardoncello alla brace con salsa di cipolla arrosto / 14

IL BRACIERE

Il Filetto / 26 – con riduzione al Chianti / 28 con aggiunta 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
Carciofi fritti^{2,3} / 7
Spinaci saltati / 5
Fagioli all'olio di Montalbino / 5

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 fritte* 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)
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 