

La Lombricaia

Proposte Merende - Cene Primavera/Estate 2025

Per tutte le merende - cene il servizio è al buffet e, cautelativamente, potremo iniziare con il servizio e con le pietanze sul buffet attorno alle 18:30/19:00.

1 Merenda - Cena da 34,00 €

La merenda - cena è composta da:

- ✔ Antipasti e sfizioserie
- ✔ Una zuppa e due primi a scelta tra quelli proposti
- ✔ Montalbino Rosso - 1 bottiglia ogni 4 persone
- ✔ Acqua, coperto, caffè

2 Merenda - Cena da 38,00 €

La merenda - cena è composta da:

- ✔ Antipasti e sfizioserie
- ✔ Una zuppa e un primo a scelta tra quelli proposti
- ✔ Un secondo a scelta tra quelli proposti
- ✔ Montalbino Rosso - 1 bottiglia ogni 4 persone
- ✔ Acqua, Coperto e caffè

Antipasti e sfizioserie

- Selezione di salumi del Magazzini di Montespertoli
- La nostra scelta di formaggi toscani del Palagiaccio del Mugello con miele locale e composta fatta da noi
- Crostini misti della tradizione
- Focacce all'olio di nostra produzione
- Ficattole e crema di lardo al rosmarino
- Verdure fritte

Zuppe

- Zuppa di cipolle rosse di Certaldo
- Pappa al pomodoro
- Vellutata di patate con pane croccante

Primi *con pasta fresca di nostra produzione*

- I ravioli di Rita ripieni di burrata locale con crema di basilico e pomodorini infornati
- Tortelli mugellani con patate toscane al ragù di Cinghiale
- Crespelle all'uovo farcite di ricotta del Mugello e spinaci alla pomarola, asparagi e basilico
- Maltagliati al ragù di Cinta

Secondi *con contorno di patate o verdure al forno e insalata*

- Porchetta artigianale
- Maialotto al forno con mele, prugne e pinoli
- Faraona arrotolata con lardo di Cinta, pecorino toscano e tartufo

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, ai frutti di bosco o alle fragole
- 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.

Aperitivo *extra*

È possibile avere un aperitivo per 6 € ad adulto composto da: Spumante secco locale, Aperol spritz, analcolico a base di frutta fresca.

MENU BAMBINI

I bambini, dai 3 ai 12 anni, pagano la metà degli adulti, indipendentemente dalla merenda - cena scelta

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)