

Carabaccia



L'origine di questo piatto risale al '500. Le cipolle rosse toscane (provenienza aziendale o locale) vengono a lungo stufate e cotte in brodo di carne (provenienza macelleria Albertini, Saline di Volterra – produzione propria) con l'aggiunta di un trito speciale di mandorle (provenienza toscana). Serviamo questa zuppa di cipolle su letto di pane di Montegemoli crogiato. Il tutto condito con un filo d'olio extravergine di nostra produzione.