

Primi Piatti

First Courses

<i>Pici Acqua e Farina al Ragù di Anatra</i> <i>Pici with ragù of Duck</i>	18
<i>Risotto Carnaroli con Fragole, Punte di Asparagi e gocce di Aceto Balsamico invecchiato</i> <i>Carnaroli rice with Strawberries, Asparagus and drops of Balsamic</i>	18
<i>Ravioli di Coniglio con Zeste di Arancia, Timo e Spinacine Baby</i> <i>Rabbit Ravioli with Orange, Thyme and Baby Spinach</i>	20
<i>Lasagnette di Farina di Farro con Funghi Porcini e foglie di Tartufo</i> <i>Lasagnette with Porcini Mushrooms and Truffle scales</i>	20
<i>Doppio Raviolo con Pecorino e Favetta Fresca su crema di Zucchine Novelle e il suo Fiore</i> <i>Ravioli with Pecorino and Fava Bean on Zucchini's cream and his Flowers</i>	20
<i>Spaghettoni Vicidomini Aglio, Olio e Peperoncino, polvere di Caffè, Peperoni dolci e Lime</i> <i>Spaghettoni Vicidomini Garlic, Oil, Chili Pepper, Coffee powder, sweet Peppers and Lime</i>	18
<i>La Carbonara nel Raviolo con crema di piselli e pomodoro confit</i> <i>Carbonara in Raviolo with cream of peas and tomato confit</i>	20
<i>Tagliolini tirati a mano al Tartufo di stagione</i> <i>Tagliolini with Seasonal Truffle</i>	22

Antipasti

Starters

- Soufflé di Pere e Patate con scaglie di Tartufo su vellutata allo Zafferano di Cortona e Miele di Castagno* 18
Soufflé of Pears and Potatoes with Truffle's scales on Saffron cream and Chestnut Honey
- Tagliere di Affettati di Grigio del Casentino con Polenta, Pane caldo e composte di Frutta* 18
Chopping board of Casentino's Grigio with Polenta, Hot Bread and Fruit's Jam
- Trilogia del Carciofo: Tortino con Liquirizia, al vapore con Timo e crudo con foglie di Polenta, Cavolo Nero, Ricotta di Nocciole e Agrumi, gelato alla Zucca* 18
Trilogy of Artichokes: Pudding with Licorice, steamed with Thyme, and Raw with Polenta, Black Cabbage, Hazelnut Ricotta and Citrus, Pumpkin Ice-Cream
- Antipasto "Lancia d'Oro"* 20
Lancia d'Oro Hors oeuvre: Canapés, hot and cold Toast, Savory Pie and Sliced Salami
- Tartare di Manzo con Pomodoro Confit, Fior di Capperi, Maionese alla Lavanda e Rapa Rossa, Mini Hamburger* 20
Beef Tartare with tomato, Cappers, Lavander and Red Beetroot Mayonnaise and mini Hamburger
- L'Oca e le sue Consistenze: Terrina con Gelé alla Pera, Speck su Insalata, Scaloppa su Pan Brioche e Sorbetto all'Ananas* 22
Goose and his Consistencies: Terrine with Pear gelè, Speck on Salad, Escapole on Pan Brioche and Pineapple's sorbet

Secondi Piatti

Second Courses

<i>Petto d'Anatra glassata al Miele di Staggia con tartare di pesca, fiori di Camomilla e Verdure mignon</i>	<i>28</i>
<i>Chest of Duck glazed with Staggia's Honey, Peach tartare, Chamomile and Mignon vegetables</i>	
<i>Coniglio alle erbe, punte d'asparagi, petali di cipolla viola, gocce di Pomo d'oro giallo e polvere di olive taggiasche</i>	<i>24</i>
<i>Rabbit with herbs, asparagus tips, purple onion petals, drops of yellow golden apple and Taggiasca olive powder</i>	
<i>Espressione di Maialino croccante con composta di Zenzero, Mela allo Zafferano Topinambour e quenelle di Patate</i>	<i>24</i>
<i>Crispy Pork with Ginger, Saffron Apple, Topinambour and Potatoes</i>	
<i>Piccione 2022: parti nobili con Foie-Gras, bon-bon croccante, Ciliegie, Quenelle di Lamponi e Cherry</i>	<i>28</i>
<i>Pigeon 2022: noble parts with Foie-Gras, crispy bon-bon, Cherries, quenelle of Raspberries and Sherry</i>	
<i>Millefoglie di Filetto con Spinaci, foglie di Parmigiano e Tartufo di stagione</i>	<i>28</i>
<i>Millefoglie of Beef with Spinach, Parmesan and Seasonal Truffle</i>	
<i>Filetto di Manzo con ristretto di Brunello cascata di Fagioli Zolfini e Patate croccanti</i>	<i>30</i>
<i>Fillet of Beef with Brunello sauce, Zolfini Beans and Chips</i>	
<i>Bistecca di Manzo nazionale alla "Fiorentina"</i>	<i>6.5 hg</i>
<i>Beef Steak "Fiorentina" of Chianina meat</i>	
<i>Tagliata di Manzo Nazionale alla Robespierre min 2 pers.</i>	<i>65</i>
<i>Sliced Beef of Chianina to Robespierre min 2 people</i>	

Contorni
Side Dishes

<i>Insalata mista di stagione / Rucola e Grana</i> <i>Mix Salad or Rucola and Parmesan</i>	5
<i>Spianci al Burro</i> <i>Spinach with Butter</i>	5
<i>Patate al forno con Aglio e Rosmarino</i> <i>Baked Potatoes with Garlic and Rosemary</i>	5
<i>Fagioli Zolfini del Pratomagno al Coccio</i> <i>Zolfini Beans to the crock</i>	7
<i>Composizione di Verdure grigliate al forno</i> <i>Grilled Vegetables</i>	7