

## *Primi Piatti*

### *First Courses*

- Pici Acqua e Farina al Ragù di Anatra* 18  
*Pici with ragù of Duck*
- Risotto Carnaroli con Funghi Porcini, Sedano rapa e  
gocce di Alchechengi* 18  
*Carnaroli Risotto with Porcini Mushrooms, Celeriac  
and Alchechengi Drops*
- Ravioli di Coniglio con Zeste di Arancia, Timo e Spinacine Baby* 20  
*Rabbit Ravioli with Orange, Thyme and Baby Spinach*
- Ignudi di borragine gratinati al forno su crema allo zafferano e  
zucchine croccanti* 18  
*Baked borage ignudi au gratin on saffron cream and crispy zucchini*
- Tortelli di melanzane su specchio di Pomo d'oro giallo,  
stracciatella di Bufala e olio al Basilico* 20  
*Eggplant tortelli on a mirror of yellow tomato, stracciatella of Buffalo  
and Basil oil*
- Spaghettoni Vicidomini Aglio, Olio e Peperoncino, polvere di Caffè,  
Peperoni dolci e Lime* 18  
*Spaghettoni Vicidomini Garlic, Oil, Chili Pepper, Coffee powder, sweet  
Peppers and Lime*
- La Carbonara nel Raviolo con punte di asparagi e pomodoro confit* 20  
*Carbonara in Raviolo with asparagus tips and tomato confit*
- Tagliolini tirati a mano al Tartufo di stagione* 22  
*Tagliolini with Seasonal Truffle*

## 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 di Melanzana viola: il millefoglie, la sua frittella, il cannolo con gocce di burrata, olio al basilico e polvere di capperi* 18  
*Purple Eggplant Trilogy: the millefeuille, his crumpet, cannoli with burrata drops, basil oil and caper powder*
- Il nostro viaggio: dalla tradizione all'innovazione, dal 1993 al 2022* 20  
*Lancia d'Oro various chefs tastings: our trip, from tradition to innovation, from 1993 to 2022*
- 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 gelé, Speck on Salad, Escapole on Pan Brioche and Pineapple's sorbet*

## *Secondí Piattí*

### *Second Courses*

<i>Petto d'Anatra glassata al Miele con tartare di pesca, fiori di Camomilla e Verdure mignon</i>	28
<i>Chest of Duck glazed with Honey, Peach tartare, Chamomile and Mignon vegetables</i>	
<i>Bocconcini di Coniglio dorato su crema di Carote Viola, Mayo al lime e Fiori di Zucca</i>	24
<i>Golden Rabbit Bites on Cream of Purple Carrot, Lime Mayo and Courgette Flowers</i>	
<i>Espressione di Maialino croccante con composta di Zenzero, Mela allo Zafferano Topinambour e quenelle di Patate</i>	24
<i>Crispy Pork with Ginger, Saffron Apple, Topinambour and Potatoes</i>	
<i>Piccione 2022: parti nobili con Foie-Gras, bon-bon croccante, Fichi Caramellati e Quenelle di Lamponi</i>	28
<i>Pigeon 2022: noble parts with Foie-Gras, crispy bon-bon, Caramelized Figs and quenelle of Raspberries</i>	
<i>Millefoglie di Filetto con Spinaci, foglie di Parmigiano e Tartufo di stagione</i>	28
<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>	30
<i>Fillet of Beef with Brunello sauce, Zolfini Beans and Chips</i>	
<i>Bistecca di Manzo nazionale alla "Fiorentina"</i>	6.5 hg
<i>Beef Steak "Fiorentina" of Chianina meat</i>	
<i>Tagliata di Manzo Nazionale alla Robespierre min 2 pers.</i>	65
<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>Pomodori gratinati</i> <i>Tomatoes au gratin</i>	7
<i>Composizione di Verdure grigliate al forno</i> <i>Grilled Vegetables</i>	7