

## *Primi Piatti*

### *First Courses*

|   |    |
|---|----|
| <i>Pici Acqua e Farina al Ragù di Anatra</i><br><i>Pici with ragù of Duck</i>   | 18 |
| <i>Risotto Carnaroli mantecato con Taleggio Dop, Rapa Rossa, Pera e crumble all'ortica</i><br><i>Carnaroli risotto mantecato with Taleggio cheese, Red Turnip, Pear and nettle crumble</i>  | 18 |
| <i>Ravioli di Coniglio con Zeste di Arancia, Timo e Spinacine Baby</i><br><i>Rabbit Ravioli with Orange, Thyme and Baby Spinach</i>   | 20 |
| <i>Cappellacci di Patate e Carciofi su vellutata di broccoli, polvere di Prosciutto e gocce di Zafferano</i><br><i>Cappellacci of Potatoes and Artichokes on Cream of Broccoli, Saffron drops and ham powder</i>                                      | 20 |
| <i>Bottoni di Pecorino "Abbucciato" con Radicchio tardivo, Aglio Nero e Noci</i><br><i>Pecorino "Abbucciato" cheese buttons with chicory, black garlic and Walnuts</i>  | 20 |
| <i>Spaghettoni Vicidomini alla crema di Aglione della Valdichiana, sbriciolata di Pane alle Erbe e Acciuga del Mar Cantarbico</i><br><i>Vicidomini Spaghetti with Valdichiana Aglione cream sauce, crumbled Herb Bread and Cantarbico Sea Anchovy</i> | 18 |
| <i>Ravioli di Pasta Cotta, Zucca Gialla, Topinambur e burro al timo</i><br><i>Stuffed Ravioli, Yellow Pumpkin, Jerusalem artichokes, thyme butter</i>   | 20 |
| <i>Tagliolini tirati a mano al Tartufo di stagione</i><br><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*
- Il Carciofo: al vapore con crumble al curry, il tortino con polvere di liquirizia e il millefoglie con polenta, cavolo nero, arancia e nocciola* 20  
*The Artichoke: steamed with curry crumble, the cupcake with licorice powder and the millefeuille with polenta, kale, orange and hazelnut*
- Il nostro viaggio: dalla tradizione all'innovazione, dal 1993 al 2022* 20  
*Lancia d' Oro various chef's 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 Confit tomato, Cappers, Lavender 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*

## *Secondi Piatti*

### *Second Courses*

|   |        |
|---|--------|
| <i>Bocconcini di Coniglio dorato su crema di Carote Viola,<br/>Mayo al lime e Fiori di Zucca</i>                              | 24     |
| <i>Golden Rabbit Bites on Cream of Purple Carrot, Lime Mayo and<br/>Courgette Flowers</i>                                     |        |
| <i>Cervo e sfumature di rosso: Rabarbaro, Lamponi e Barbabietola</i>  | 28     |
| <i>Deer and shades of red: Rhubarb, Raspberries and Beetroot</i>  |        |
| <i>Espressione di Maialino croccante con composta di Zenzero,<br/>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,<br/>Caffè, Nocciole, Funghi di bosco e Quenelle di Cachi</i> | 28     |
| <i>Pigeon 2022: noble parts with Foie-Gras, crispy bon-bon,<br/>Coffee, Hazelnuts, Wild Mushrooms and Persimmon Quenelle</i>  |        |
| <i>Millefoglie di Filetto con Spinaci, foglie di Parmigiano e<br/>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<br/>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><br><i>Mix Salad or Rocket salad and Parmesan cheese</i> | 7 |
| <i>Spinaci al Burro</i><br><i>Spinach with Butter</i>  | 7 |
| <i>Patate al forno con Aglio e Rosmarino</i><br><i>Baked Potatoes with Garlic and Rosemary</i>             | 7 |
| <i>Fagioli Zolfini del Pratomagno al Coccio</i><br><i>Zolfini Beans to the crock</i>                       | 8 |
| <i>Composizione di Verdure grigliate</i><br><i>Grilled Vegetables</i>                                      | 8 |