

## *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 mantecato con Zafferano di Cortona, colatura di Cime di Rapa, Yogurt, Quinoa soffiata e Lime</i> <i>Carnaroli Rice creamed with Cortona Saffron, Turnip Greens, Yoghurt,uffed Quinoa and Lime</i>	18
<i>Ravioli di coniglio con Spinaci baby, zest di Arancia e Burro al Timo</i> <i>Rabbit Ravioli with Baby Spinach, Orange zest and Thyme Butter</i>	20
<i>Cappellaccio di Patate e Carciofi su vellutata di Zucca, Patanegra e Topinambur</i> <i>Tortello of Potatoes and Artichokes on Cream of Pumpkin, Patanegra and Topinambur</i>	20
<i>Pappardelle di spianatoia alla Lepre</i> <i>Homemade Pappardelle with Hare Ragù</i>	20
<i>Spaghettoni Vicidomini alla crema di Aglione della Valdichiana, sbriciolata di Pane alle Erbe e Acciuga del Mar Cantabrico</i> <i>Vicidomini Spaghetti with Valdichiana Aglione cream sauce, Crumble of Herb Bread and Cantabrico Sea Anchovy</i>	20
<i>Bottoni di Radicchio tardivo su letto di asparagi e Latte di Bufala</i> <i>Ravioli of late radicchio on a bed of asparagus and Buffalo Milk</i>	20
<i>Tagliolini tirati a mano al Tartufo di stagione</i> <i>Tagliolini with Seasonal Truffle</i>	22

## Antipasti

### Starters

<i>Soufflé di Pere e Patate con scaglie di Tartufo su vellutata allo Zafferano di Cortona e Miele di Castagno</i>	18
<i>Soufflé of Pears and Potatoes with Truffle's scales on Saffron cream and Chestnut Honey</i>	
<i>Tagliere di Affettati di Grigio del Casentino con Polenta, Pane caldo e composte</i>	20
<i>Chopping board of Casentino's Grigio with Polenta, Hot Bread and Jam</i>	
<i>Il Carciofo: al vapore con crumble al Curry, il tortino di liquirizia e il millefoglie con Polenta, Cavolo nero, Arancia e Nocciola</i>	20
<i>The Artichoke: steamed with curry crumble, the cupcake with licorice powder and the millefeuille with polenta, kale, orange and hazelnut</i>	
<i>Il nostro viaggio: dalla Tradizione all'Innovazione, dal 1993 al 2022</i>	20
<i>Lancia d' Oro various chef's tastings: our trip, from tradition to innovation, from 1993 to 2022</i>	
<i>Tartare di Manzo con Pomodoro Confit, Fior di Capperi, Maionese alla Lavanda e Rapa Rossa, Mini Hamburger</i>	22
<i>Beef Tartare with Confit tomato, Cappers, Lavender and Red Beetroot Mayonnaise and mini Hamburger</i>	
<i>L'Oca e le sue Consistenze: Terrina con Gelé alla Pera, Speck su Insalata, Scaloppa su Pan Brioche e Sorbetto all'Ananas</i>	22
<i>Goose and his Consistencies: Terrine with Pear gelé, Speck on Salad, Escapole on Pan Brioche and Pineapple's sorbet</i>	

## Secondi Piatti

### Second Courses

<i>Coniglio agli antichi sapori con Finocchietto, polvere di Olive, purea di Melanzane, profumo di Senape</i>	26
<i>Rabbit with Fennel, Olives powder, Eggplant purea, and Mustard</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 Zenzero, Mela allo Zafferano, crema di Castagne e quenelle di Patate</i>	26
<i>Crispy Pork with Ginger, Saffron Apple, Chestnut, and Potatoes</i>	
<i>Piccione 2023: parti nobili con Foie-Gras, bon-bon croccante, Caffè, Nocciole, Funghi di bosco e Quenelle di Mandarino</i>	28
<i>Pigeon 2023: noble parts with Foie-Gras, crispy bon-bon, Coffee, Hazelnuts, Wild Mushrooms and Persimmon Quenelle</i>	
<i>Millefoglie di Filetto con Spinaci, 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>L' Agnello: il Carrè alle erbe aromatiche e la Terrina con carciofi, Coriandolo e Aglio nero</i>	28
<i>The Lamb: Herb Loin and Terrine with Artichokes, Coriander and Black Garlic</i>	
<i>Tagliata per due di Manzo alla Robespierre (1kg) o Bistecca alla Fiorentina</i>	7.5 hg
<i>Sliced Beef for two to Robespierre (1kg) or Beef Steak "Fiorentina"</i>	

## Contorni

### Side Dishes

<i>Insalata mista di stagione / Rucola e Grana</i>	7
<i>Mix Salad or Rocket salad and Parmesan cheese</i>	
<i>Spinaci al Burro</i>	7
<i>Spinach with Butter</i>	
<i>Patate al forno con Aglio e Rosmarino</i>	7
<i>Baked Potatoes with Garlic and Rosemary</i>	
<i>Fagioli Zolfini del Pratomagno al Coccio</i>	8
<i>Zolfini Beans to the crock</i>	
<i>Composizione di Verdure grigliate</i>	8
<i>Grilled Vegetables</i>	