

# SEGNNO

*by empireo*



# MENU DEGUSTAZIONE

---

TASTING MENU

Menu Degustazione  
5 Portate

*Tasting Menu  
5 Courses*

65,00

---

Menu Degustazione  
7 Portate

*Tasting Menu  
7 Courses*

80,00



PLAZA HOTEL  
**LUCCHESI**  
FIRENZE  
★★★★●

# ANTIPASTI

---

STARTERS

Asparagi bianchi e verdi, Tuorlo d'uovo, Nocciole e Caviale  
*White and green Asparagus, Egg yolk, Hazelnuts and Caviar*

---

18,00

3-4-7-8

Noodles di Cipolla, "Cacio e Pepe", Limone e Liquirizia  
*Onion Noodles, "Cacio e Pepe" sauce, Lemon and Licorice*

---

14,00

7

Tartare di Manzo, Erbe primaverili e Pan Brioche  
*Beef Tartare, herbs and homemade Pan brioche*

---

16,00

(1-3-7-12)

## IL CRUDO DI PESCE :

3 modi di presentare il crudo che richiamano differenti paesi  
ed un'etica legata alla sostenibilità

*3 ways to present Raw Fish that bring to mind different countries  
and a correlated Ethic of sustainability*

---

20,00

(1-2-4-7-14)



PLAZA HOTEL  
**LUCCHESI**  
FIRENZE  
★★★★●

## PRIMI PIATTI

---

FIRST COURSES

Minestrone di Verdure primaverili, oli aromatici e Fondo vegetale ristretto  
*Spring Vegetable Soup, aromatic Oils and a restricted Greens Broth*

---

22,00

6-9

Risotto allo Zafferano con Ricci di mare e Lime  
*Saffron Risotto with Sea Urchins and Lime*

---

26,00

3-6-7-14

Plin ripieno di patate, odori toscani, Cibreo di Pollo e Mandorle tostate  
*Plin Ravioli stuffed with Potatoes, Tuscan Flavours,  
Chicken "Cibreo" and Almonds*

---

24,00

1-3-7-8-9

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO:  
"dalla testa alla coda"  
*"from head to tail"*

---

26,00

1-2-4-7-14



PLAZA HOTEL  
**LUCCHESI**  
FIRENZE  
★★★★●

## SECONDI

---

MAIN COURSES

Pollo al limone con guarnizione “Vignarola”  
*Lemon Chicken with “Vignarola” on side*

---

26,00  
7

Agnello, Friggitelli e Zabaione salato  
*Lamb, Friggitelli Peppers and salted Egnog*

---

32,00  
1-3-12

Pescato del giorno alla brace con Patate novelle, Bottarga e Cipollotti  
*Grilled fish, with Potatoes, Roe and spring Onions*

---

32,00  
4-7

Carciofo e Topinambur con Nocciole e Tartufo  
*Artichokes and Jerusalem artichokes with Hazelnuts and Truffles*

---

28  
7-8

## DESSERT

Cioccolato bianco, Sambuco, Rabarbaro e Sesamo  
*White Chocolate, Elderberry, Rhubarb and Sesame*

---

12,00

1-7-8-11

Babà al rum con Agrumi e Panna semimontata  
*Rum Baba with Citrus and whipped Cream*

---

12,00

1-3-7-8

Cioccolato 70%, Olio extravergine d'oliva, Gelato yogurt,  
Sale e granella di Lamponi  
*Chocolate Mousse, EVO Oil, Yoghurt Ice-cream, Salt and Raspberry grains*

---

12,00

1-3-7-8

Tiramisù al Kombucha di Caffè  
*Tiramisù made with Coffee Kombucha*

---

12

1-7

Degustazione di Formaggi Italiani  
*Selection of Italian Cheeses*

---

16

7



PLAZA HOTEL  
**LUCCHESI**  
FIRENZE  
★★★★●

## I GRANDI CLASSICI THE GREAT CLASSIC

Fegatino di Pollo, pan Brioche e composta di Arance  
*Chicken Liver, Pan Brioche and Orange jam*

---

12,00

1-3-7

Bruschetta al Pomodoro e Basilico fresco  
*Bruschetta with Tomato and fresh Basil*

---

12,00

1

Linguine all'Aglio, Olio e Peperoncino  
*Linguine with Garlic, Oil and chilli Pepper*

---

12,00

1-7

Spaghetti al Pomodoro  
*Spaghetti with Tomato sauce*

---

15

1-7-9

Tagliatelle fatte in casa al Ragù  
*Homemade Tagliatelle with Meat sauce*

---

16

1-3-7-9-12

Bistecca alla fiorentina contorni a parte  
*Florentine T-bone steak with Vegetables sides*

---

8 € / h

7

Cotoletta alla milanese con Patate alle erbe e Maionese di nostra produzione  
*Milanese Steak with herbs potatoes and mayo from our own production*

---

28,00

1-3-8

Tagliata di Manzo con Patate arrosto e fondo di carne  
*"Tagliata" Beef with roasted Potatoes and meat sauce*

---

25,00

7-9-12