

SEGNÒ

by empireo



ANTIPASTI

STARTERS

Zucca mantovana, melograno e nocciole
Mantuan pumpkin, pomegranate, and hazelnuts

16,00
6-7-8

Assoluto di cavolfiore
Essence of Cauliflower

16,00
6-7-12

Gallo ruspante con spuma di patate e tartufo
Farm raised rooster with potato foam and truffle

18,00
7-9-12

Coquillage di molluschi in varie lavorazioni, limone candito,
prezzemolo, pepe
Shellfish in various preparations, candied lemon, parsley, pepper

17,00
7-12-14



PLAZZA HOTEL
LUCCHESI
FIRENZE
★★★★●

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto alla parmigiana mantecato al burro al miso,
fondo ristretto di verza e polvere di radicchio

*Parmesan risotto finished with miso butter,
reduced cabbage broth, and radicchio powder*

18,00

7-12

Gnudi affumicati di ricotta di bufala, burro alla nepitella,
sugo di funghi (ricetta di mio nonno)

*Smoked gnudi with buffalo ricotta, nepitella butter,
mushroom sauce (my Grandfather's recipe)*

20,00

3-7-9-12

Bottoni di zucca, cacciucco ristretto, triglia e caviale di aringa
Pumpkin buttons, concentrated cacciucco, red mullet, and herring caviar

22,00

1-3-4-7-12

Spaghetti all'aglio nero, olio e peperoncino
con midollo alla brace e polvere di lime

*Spaghetti with black garlic, oil, and chili
with grilled bone marrow and lime powder*

18,00

1-7-12



PLAZA HOTEL
LUCCHESI
FIRENZE
★★★★●

SECONDI

MAIN COURSES

Scaloppa di sedano rapa ai funghi e la loro salsa
Celeriac scallop with mushrooms and their sauce

28,00
7-9-12

Cinghiale, castagne e fondo ai frutti rossi
Wild boar, chestnuts, and berry sauce

30,00
1-7-12

Anatra alla brace, carote, camomilla e miele
Grilled duck, carrots, chamomile, and honey

34,00
1-7-12

Coda di rospo porchettata, salsa al burro e salvia,
agrumi e topinambour
*Porchetta-style monkfish, butter and sage sauce,
citrus, and Jerusalem artichokes*

32,00
4-7-12



PLAZA HOTEL
LUCCHESI
FIRENZE
★★★★

DESSERT

Pane, vino e zucchero
(la merenda dell'infanzia)
Bread, wine, and sugar (childhood snack)

12,00
1-7-8

Torta di mele 100%
100% apple pie

12,00
1-3-7-8

Caffè, latte e mandorla
Coffee, milk, and almond

12,00
1-3-6-7-8

Cioccolato, olio nuovo e sale
Chocolate, new oil, and salt

12,00
1-3-7-8

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENUS

DEGUSTAZIONE 5 CORSE

Zucca mantovana, melograno e nocciole

Assoluto di cavolfiore

Gnudi affumicati di ricotta di bufala, burro alla nepitella,
sugo di funghi (ricetta del nonno)

Anatra alla brace, carote, camomilla e miele

Pane, vino e zucchero (la merenda dell'infanzia)

5-COURSE TASTING

Mantuan pumpkin, pomegranate, and hazelnuts

Essence of Cauliflower

*Smoked gnudi (ricotta dumpling) with buffalo ricotta,
nepitella butter, mushroom sauce (My grandfather's recipe)*

Grilled duck, carrots, chamomile, and honey

Bread, wine, and sugar (childhood snack)

65,00

DEGUSTAZIONE 6 CORSE VEG

Zucca mantovana, melograno e nocciole

Assoluto di cavolfiore

Gnudi affumicati di ricotta di bufala, burro alla nepitella,
sugo di funghi (ricetta del nonno)

Risotto alla parmigiana mantecato al burro al miso,
fondo ristretto di verza e polvere di radicchio

Scaloppa di sedano rapa ai funghi e la loro salsa

Torta di mele 100%

6-COURSE VEG TASTING

Mantuan pumpkin, pomegranate, and hazelnuts

Essence of Cauliflower

*Smoked gnudi (ricotta dumpling) with buffalo ricotta, nepitella butter,
mushroom sauce (grandfather's recipe)*

*Parmesan risotto finished with miso butter, reduced cabbage broth,
and radicchio powder*

Celeriac scallop with mushrooms and their sauce

100% apple pie

65,00

DEGUSTAZIONE 7 CORSE

Coquillage di molluschi in varie lavorazioni,
limone candito, prezzemolo, pepe

Assoluto di cavolfiore

Scaloppa di sedano rapa ai funghi e la loro salsa

Risotto alla parmigiana mantecato al burro al miso,
fondo ristretto di verza e polvere di radicchio

Bottoni di zucca, cacciucco ristretto, triglia e caviale di aringa

Coda di rospo porchettata, salsa al burro e salvia,
chinotti di Savona e topinambour

Pane, vino e zucchero (la merenda dell'infanzia)

7-COURSE TASTING

Shellfish in various preparations, candied lemon, parsley, pepper

Essence of Cauliflower

Celeriac scallop with mushrooms and their sauce

*Parmesan risotto finished with miso butter,
reduced cabbage broth, and radicchio powder*

Pumpkin buttons, concentrated cacciucco, red mullet, and herring caviar

*Porchetta-style monkfish, butter and sage sauce, chinotto
from Savona, and Jerusalem artichokes*

Bread, wine, and sugar (childhood snack)

80,00

DEGUSTAZIONE 9 CORSE BUIO

9-COURSE "BLIND TASTING"

100,00

I GRANDI CLASSICI THE GREAT CLASSIC

Crostini Toscani di fegatino e cibreo di pollo
Tuscan crostini with liver pâté and chicken cibreo

10,00
1-7-9

Linguine all'aglio, olio e peperoncino
Linguine with garlic, oil, and chili

16,00

Spaghetti al pomodoro e basilico
Spaghetti with tomato and basil

16,00

Tagliatelle al ragu
Homemade Tagliatelle with Meat Sauce

16,00

Tagliolini ai funghi autunnali
Tagliolini with autumn mushrooms

18,00
1-3-7

I GRANDI CLASSICI THE GREAT CLASSIC

Bistecca alla fiorentina contorni a scelta a parte
Florentine steak, sides separately

80€ al kg

Guancia di vitello brasata al vino rosso con purè di patate
Braised veal cheek in red wine with potato purée

27,00
7-9-12

Tagliata di manzo con patate arrosto e fondo di carne
Sliced beef with roasted potatoes and meat jus

25,00

Pescato del giorno con guarnizione di stagione
Fresh catch of the day with seasonal garnish

26,00