

SEGNÒ

by empireo



ANTIPASTI

STARTERS

Soprassata di maiale, condimento saor e tapioca croccante
Pork soprassata, crunchy tapioca, sweet and sour dressing

16,00
12

La nostra idea di un'insalatona estiva
Our idea of a summer salad

18,00
4-6-7-12

Sgombro marinato con cipolle di Certaldo ed aneto,
centrifuga di cetrioli
*Marinated mackerel with Certaldo red onions,
dill, cucumber extraction*

17,00
4-12

Uovo al pomodoro
Egg in tomato sauce

16,00
3-12



PLAZA HOTEL
LUCCHESI
FIRENZE
★★★★●

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto freddo ai peperoni rossi ed aceto
Cold red pepper risotto and vinegar

18,00
12

Bottoni ripieni di pane, cozze grigliate, limone e prezzemolo
Bread-filled ravioli, grilled mussels, lemon and parsley

22,00
1-3-7-14

Spaghetti tiepidi all'aglione della Valdichiana,
emulsione di acqua di datterino giallo e colatura di alici
Warm spaghetti, garlic and yellow cherry tomato emulsion

22,00
1-4-6-8

Pici, salsa di pane, battuto di manzo con odori toscani ed alloro
*Pici pasta, bread sauce and beef tartare seasoned
with fresh herbs and bay leaves*

20,00
1-7



PLAZZA HOTEL
LUCCHESI
FIRENZE
★★★★●

SECONDI

MAIN COURSES

Melanzana fondente, funghi shitake
e crema di mais tostato e lime
Roasted eggplant, shiitake mushrooms and corn sauce

24,00
6-7-12

Rombo, fiore di zucca , salsa bernese ai ricci di mare
e pomodori verdi grigliati
*Steamed turbot, zucchini flowers, sea urchin flavored b ernaise sauce
and grilled green tomatoes*

32,00
4-7-12-14

Piccione, salsa mole e lattuga al mezcal
Pigeon, Mole sauce, bbq mezcal romaine lettuce

34,00
1-7-8-9-12

Filetto di cinghiale, miso di nocciole e susine
Wild boar filet, hazelnut miso and plum variety

30,00
7-8



PLAZA HOTEL
LUCCHESI
FIRENZE

DESSERT

Cioccolato 70%, olio extravergine d'oliva, gelato yogurt,
sale maldon e lamponi

Chocolate Mousse, EVO Oil, Yoghurt Ice-cream, Salt and Raspberry grains

10,00

1-3-7-8

Babà, granita ai gelsi e panna

Babà, mulberry granita and creamy pannacotta

10,00

1-3-7

Pesche al vino di pesca, creme brulè e timo

Peaches cooked in homemade peach wine, crème brûlée and thyme

10,00

3-7

Riso al latte, vaniglia e fragole

Rice and vanilla custard, strawberry variety

10,00

1-7



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

15,00

1-7-9



PLAZA HOTEL
LUCCHESI
FIRENZE
★★★★●

I GRANDI CLASSICI THE GREAT CLASSIC

Tagliatelle fatte in casa al Ragù
Homemade Tagliatelle with Meat sauce

16,00

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

Pescato del Giorno con guarnizione di stagione
Grilled fish with seasonal garnish

27,00