



Per Iniziare

To Start

Speciale 70° Anniversario FH55 Hotels

Special 70TH Anniversary FH55 Hotels

Lampredotto «70»: Crocchetta di Lampredotto con Maionese all'Aglione, Salsa Verde e Piccoli Germogli^{1,4,7,8}

Lampredotto Croquette with Garlic Mayo, Green Sauce and Sprouts

€ 15,00

Salmone Affumicato Selezione Bernardini, Crostone
Di Pane, Burro Demi Salè Della Normandia^{1,4,7,8,11}

*Smoked Salmon, Bernardini Selection With Crusty Bread
With Demi-salè Butter From Normandy*

€ 15,00

Flan Di Verdure Con Salsa All'acciuga^{1,4,7,8}

Cauliflower Flan With Anchovy Sauce

€ 14,00

Selezione Di Formaggi:

Premiati De Magi E Hervé Mons ^{4,1}

Selection Of Cheeses De Magi And Hervé Mons

€15,00

Tortino Di Farina Di Polenta Con Verdure Saltate Di
Stagione E Fonduta Leggera Di Formaggio^{1,7,8}

*Polenta Flour Cake With Sautéed Seasonal Vegetables
And Light Cheese Fondue*

€ 15,00

Frittura Di Mazzancolle E Verdure In Tempura^{1,2,3,4,14}

Fried Prawns and Crispy Vegetables in Tempura

€ 16,00

Prosciutto Selezione Sergio Falaschi Presidio Slow
Food Con Mozzarella Fior Di Latte DOP⁷

Sergio Falaschi Selection Ham, Slow Food Presidium, with

DOP Fior Di Latte Mozzarella

€14,00



Per Continuare

To Continue

Tagliolino Al Nero Di Seppia Con Gamberi E
Bisque Di Crostacei^{1,2,4,8,14}

Squid Black ink tagliolini with prawns and shellfish bisque

€ 15,00

Ravioli Di Patate Con Ragù Di Cinta Senese E Pecorino
Di Pienza DOP^{1,3,8,9}

*Potato ravioli with Cinta Senese ragù and Pecorino di
Pienza DOP*

€ 15,00

Zuppa Vegetale Del Giorno Con Olio EVO¹¹

Vegetable Soup of the Day with EVO Oil

€ 12,00

Fusillone All'uovo Con Ragout Bianco Di Cortile Ed
Erbe Aromatiche^{1,3,8}

Egg fusillone with white ragout and aromatic herbs

€ 15,00

Lasagne all'Uovo Fatte In Casa Al Ragù Alla
Bolognese^{1,3,7,8,9}

*Homemade Lasagna with Bolognese Ragù, with Bechamel
and Parmigiano cheese*

€ 14,00

Spaghetti Di Gragnano con Pomodoro E Basilico¹

Gragnano Spaghetti With Tomato Sauce And Basil

€ 15,00

Fettuccine Di Spinosi (Campofilone) Di Legumi Con Pesce Spada, Olive Taggiasche E Pomodoro Fresco^{1,4,1}

Spinosi fettuccine (Campofilone) of legumes with swordfish, Taggiasca olives and fresh tomatoes

€ 16,00

Leggenda Degli Allergeni Contenuti Nei Piatti /Allergens Contained In The Dishes

¹cereali E Derivati ²crostacei ³uova ⁴pesce ⁵arachidi ⁶soia ⁷latte ⁸frutta A Guscio ⁹sedano ¹⁰senape ¹¹sesamo ¹²anidride Solforosa ¹³lupini

¹⁴molluschi

¹cereals ²shellfish ³eggs ⁴fish ⁵peanuts ⁶soy ⁷milk ⁸nuts ⁹celery ¹⁰mustard ¹¹sesame ¹²sulfur Dioxide ¹³lupins ¹⁴molluscs



Per Concludere
To Conclude

Il Secreto Iberico (Taglio Di Spalla Di Maiale) Alla
Griglia, Con Fagioli All'uccelletto
Grilled Secreto Iberico (Pork Shoulder Cut), With Beans
€ 18,00

Lingotto Di Agnello Con Erbe Di Campo Saltate
Lamb Medallion With Sautéed Wild Herbs
€ 20,00

Tagliata Di Manzo Nazionale Alla Griglia Con
Misticanza
Grilled Sliced National Beef With Mixed Salad
€ 22,00

Calamari Ripieni Alla Viareggina Con Erbe Di
Campo^{1,2,3,4,7,8,9,14}
Viareggina-style Stuffed Squid With Wild Herbs
€ 18,00

**Pescato Del Giorno Alla Griglia Con Misticanza^{1,4}
Filet Of Daily Fish With Grilled Vegetables
€ 20,00

Bistecca Di Maiale Di Grigio Senese Semibrado Alla
Griglia Con Misticanza
Grilled Semi-wild Grigio Senese Pork Steak With Salad
€ 18,00

*Bistecca Alla Fiorentina
Con Patate Arrosto E Misticanza
**Florentine Steak With Roasted Potatoes And Salad*
€ 65,00 Kg

Coniglio Selezione Occhio Nero In Umido Con
Misticanza⁹
Rabbit Selection Black Eye Stewed With Mixed Salad
€ 18,00



Per Accompagnare
Side dish

Patate Al Forno Con Aglio E Rosmarino
Baked Potatoes With Garlic And Rosemary
€ 6,00

Erbette Di Campo Saltate
Sauteed wild herbs
€ 6,00

Insalata Mista
Mixed salad
€ 6,00

Fagioli All'uccelletto
Beans All'uccelletto
€ 6,00

Verdure Alla Griglia
Grilled vegetables
€ 6,00

*Per La Mezza Pensione Sono Incluse Tre Portate Una Delle Quali Sempre Il Dessert, Bevande Escluse
For Half Board, Three Courses Are Included, One Of Which Is Always Dessert, Drinks Not Included*

**Per La Mezza Pensione È Richiesto Un Supplemento In Base Al Peso Della Bistecca*

**For The Half Board A Supplement Is Required Based On The Weight Of The Steak*

***In Mancanza Di Alimento Fresco Il Piatto Potrebbe Essere Preparato Con Prodotti Congelati,*

*** In The Absence Of Fresh Food, The Dish Could Be Prepared With Frozen Products*