

*Ristorante Lorenzo de' Medici  
Conservatory*

*Antipasti - Hors d'Oeuvres*

*Tortino di porcini alla nepitella e olio di tartufo*  
*Wild mushrooms pie calamint flavoured with truffle oil*  
€ 16,00

*Zuppetta di mare con crostini aromatizzati*  
*Fish chowder with aromatic croutons*  
€ 18,00

*Strudel di verdure su vellutata di formaggi*  
*Vegetables strudel with cheese cream*  
€ 15,00

*Piccola mozzarella in carrozza su cuore tenero di lattuga*  
*"Mozzarella cheese in carrozza" with heart of lettuce*  
€ 15,00

*Involtini di prosciutto crudo dolce, pera e mascarpone*  
*Parma ham rolls, mascarpone cheese and pears*  
€ 14,00

*Misto di formaggi con scelta di confetture  
e frutta di stagione*  
*Cheese selection with choice of relishes  
and fruit of the season*  
€ 18,00

*Primi Piatti - First Courses*

*Risotto al radicchio trevigiano brasato e noci*

*Red chicory from Treviso and nuts*

€ 22,00

*Tagliolino all'astice e pomodorino pachino*

*Thin home-made tagliatelle with lobster and cherry tomatoes*

€ 24,00

*Crema di zucca gialla e amaretti di Saronno*

*Pumpkin cream with Saronno macaroons*

€ 16,00

*Tortello di patate con porro in tempura*

*Potato ravioli with battered leeks*

€ 18,00

*Tagliatella ai cinque cereali con mandorle tostate e tartufo*

*Five cereals tagliatelle with toasted almonds and truffle*

€ 22,00

*Secondi Piatti - Main Courses*

*Filetto di manzo ai mirtilli su purea di patate e pere*  
*Beef fillet with blueberries and mashed potatoes and pears*  
€ 28,00

*Medaglione di vitello al dolceforte con cavoletti di Bruxelles*  
*Veal medaillon and sweet and sour chocolate sauce with Brussels sprouts*  
€ 26,00

*Filetto di salmone agli agrumi su letto di finocchietti croccanti*  
*Salmon fillet with citrus fruits and crunchy fennels*  
€ 28,00

*Carrè d'agnello al melograno con bietolone saltate*  
*Loin of lamb with pomegranate with sauted swiss chard*  
€ 28,00

*Petto di germano reale alle scorzette d'arancio caramellato*  
*e spinaci all'uvetta e pinoli*  
*Duck breast with candied orange and spinach with pine nuts and raisins*  
€ 26,00

*I Secondi sono accompagnati da contorno di stagione*  
*Main courses are combined with seasonal side dishes*

*Dalla Griglia - From the Grill*

*Bistecca alla Fiorentina (min. 2 persone)*

*Florentine steak (min. 2 people)*

*€ 80,00*

*Tagliata di manzo al rosmarino*

*Rosemary Tagliata steak*

*€ 26,00*

*Filetto di manzo*

*Beef fillet*

*€ 27,00*

*Nodino di vitello*

*Veal Loin*

*€ 28,00*

*Astice alla griglia*

*Grilled lobster*

*€ 35,00*

*I Secondi sono accompagnati da contorno di stagione*

*Main courses are combined with seasonal side dishes*

*La nostra selezione di Olii Italiani*  
*Our selection of "Extra Vergin Italian Olive Oil"*

*Olio Extravergine di Oliva Toscano*

*Olio Extravergine di Oliva Umbro*

*Olio Extravergine di Olive Taggiasche Ligure*

€ 22,00