SIGNORIA LOUNGE BAR
LIGHT LUNCH

Una selezione di piatti leggeri preparati con ingredienti stagionali e sapori della tradizione toscana.

A selection of light dishes prepared with seasonal ingredients and traditional Tuscan flavors.

ANTIPASTI | STARTERS

Tagliere Toscano - 25€
Selezione di salumi e formaggi del territorio, schiacciata fatta in casa e marmellate artigianali.
Tuscan Charcuterie & Cheese Board
A selection of local cured meats and cheeses, served with homemade Tuscan flatbread and artisanal preserves.

Flan di verdure di stagione - 15€
Su fonduta di Pecorino Toscano e noci croccanti
Seasonal Vegetable Flan
Served on a creamy Tuscan Pecorino cheese fondue, topped with crunchy walnuts.

Selezione di Crostini Toscani Tradizionali - 12€
Selection of Traditional Tuscan Crostini

PRIMI | FIRST COURSES

Tortelli di patate del Mugello - 21€
con ragù toscano
Traditional potato-filled pasta served with Tuscan meat ragù

Fiocchetti - 21€
pasta ripiena con pere, pecorino e briciole di noci
Delicate pasta parcels filled with pear and Pecorino cheese, topped with walnut crumble

Risotto - 19€
cremoso alla zucca con lamponi e pecorino stagionato
Creamy pumpkin risotto with raspberries and aged Pecorino cheese

Spaghettone - 18€
con burro al limone, alici e crumble di tarallo al prezzemolo
Thick spaghetti tossed in lemon butter, with anchovies and parsley-flavoured tarallo crumble

INSALATE | SALADS

Componi la tua insalata - 18€
Servita su un letto di misticanza.
Personalizza la tua insalata scegliendo tra tonno, salmone, ceci, pomodorini, zucchine, funghi, basilico fresco, Parmigiano Reggiano o feta.

Create Your Own Salad
Served on a bed of mixed baby greens.Customize your salad with your choice of tuna, salmon, chickpeas, cherry tomatoes, zucchini, mushrooms, fresh basil, Parmigiano Reggiano or feta cheese

SECONDI | SECOND COURSE

Peposo dello Chef - 25€
dal taglio morbido, lunga cottura nel Chianti e pepe nero accompagnato da patate al forno
Chef's Traditional Tuscan Peposo
Tender, slow-cooked beef braised in Chianti wine and black pepper, served with roasted potatoes.

Club Sandwich Signoria - 20€
Con finocchiona IGP, pecorino semistagionato di Pienza, pomodori secchi e senape, accompagnato da patate al forno.
Filled with Tuscan Finocchiona IGP salami, semi-aged Pecorino cheese from Pienza, sun-dried tomatoes and mustard, served with roasted potatoes

DOLCE | DESSERTS

Tiramisù Espresso
Preparato al momento secondo la tradizione italiana.
Freshly prepared to order, following the traditional Italian recipe

Torta del Giorno - 6€
Selezione di dolci fatti in casa
A selection of homemade cakes