

ANTIPASTI *Starters*

La bruschetta al pomodoro¹

Toasted bread with tomato

7.5€

I crostini misti¹

Toasted bread with mixed sauces

9€

Tortino di porcini con gorgonzola dolce⁷

Porcini tart with gorgonzola cheese

16€

‘La toscanità’: salumi e formaggi misti¹⁻⁷

Mixed cold cuts and cheeses

18€

Mousse di burrata affumicata su pesto con crudo DOP⁷

Smoked burrata cheese mousse on pesto and DOP raw ham

18€

Carpaccio di bresaola con valeriana e pompelmo rosa

Bresaola carpaccio with lamb's lettuce and pink grapefruit

19€

Prosciutto e burrata (o melone)⁷

Tuscan ham and burrata cheese or with melon

17€

Selezioni di formaggi con miele e marmellata di lamponi⁷

Selections of cheeses with honey and raspberry jam

19€

Gran tagliere dei Leoni (per 2 persone)¹⁻⁷⁻⁸

Mixed tuscan hams, cheeses and salumi farm to table products (for 2 people)

26€

La BISTECCA alla FIORENTINA

Florentine T-Bone Steak

SCOTTONA di Red Angus

SCOTTONA of Red Angus

7€/Hg



GRAN SELEZIONE dello Chef

Stake of the day

9€/Hg



CHIANINA

Tuscan farming

8€/Hg



...fino ad 1.4kg l'è costata, oltre l'è vera Bistecca alla Fiorentina!

...up to 1.4kg is beef rib, beyond there is the real Florentine T-Bone Steak!



PASTA FRESCA *Fresh pasta*

Pici cacio e pepe¹⁻⁷

Pici pasta with cacio cheese and pepper

15€

Pappardelle al ragù di cinghiale¹⁻³⁻⁹

Pappardelle pasta with wild boar ragù

17€

Ravioli al tartufo di Norcia¹⁻³⁻⁷

Ravioli pasta with Norcia truffle

22€

Fusilloni del Leoncino
con guanciale, pomodoro pachino piccante ed olive taggiasche¹

Fusilloni pasta with bacon, spicy pachino tomato and taggiasca olives

16€

Lasagna al forno¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Italian lasagna

16€

Pici alla carbonara¹⁻³⁻⁷

Pici pasta with egg, bacon, cheese and pepper

16€

Paccheri al ragù grosso di Chianina¹⁻⁹

Paccheri pasta with Chianina meat sauce

17€

PRIMI *Pasta*

Minestrone di verdure¹⁻⁹

Vegetable soup

13€

Spaghetti al pomodoro e basilico¹

Spaghetti with tomato and basil

12€

Spaghetti alla bolognese¹⁻⁹

Spaghetti pasta with bolognese ragù sauce

16€

Risotto ai porcini⁷

Risotto with porcini mushrooms

19€

Risotto di mare²⁻⁴⁻¹⁴

Seafood risotto

19€

Spaghetti alle vongole veraci¹⁻¹⁴

Spaghetti with clams

17€

Spaghetti allo scoglio (cozze, vongole, calamari, gamberi)¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

Spaghetti pasta with mussels, clams, squid and prawns

19€

SECONDI *Mains*

Tartare di Fassona con burrata e scaglie di tartufo fresco⁷

Chianina beef tartare with burrata cheese and fresh truffle flakes

29€

Tagliata di manzo ai funghi porcini / oppure con rucola e grana

Sliced beef with porcini mushrooms / or with rocket and parmesan cheese

28€

Filetto alla griglia

Grilled fillet

31€

Filetto al tartufo¹

Fillet with truffle

38€

Filetto d'anatra ed aceto balsamico

Duck fillet and balsamic vinegar

28€

Filetto ai funghi porcini¹

Fillet with porcini mushrooms

35€

SECONDI *Mains*

Tagliata di pollo con rucola e grana

Sliced chicken with rocket and parmesan cheese

22€

Carpaccio di Chianina con formaggio pecorino e tartufo⁷

Carpaccio of Chianina beef with pecorino cheese and truffle

28.8€

Polpette dei leoni¹⁻⁷

Beef meatballs in tomato sauce

22€

Filetto di salmone alla griglia⁴

Grilled salmon fillet

26€

Polpo alla griglia su crema di patate⁴

Grilled octopus on potatoes cream

27€

Il paradiso del vegetariano e scamorza¹⁻⁷

Steam grilled vegetables and scamorza cheese

22€

INSALATONE *Big salads*

La Caprese di bufala
(pomodoro, bufala e origano)⁷
(tomato, buffalo mozzarella and oregano)
15€

La Caesar
(pollo, grana, salsa caesar e pane)¹⁻⁷
(chicken, grana cheese, caesar sauce and bread)
16€

Dei Leoni⁴⁻⁷
(insalata, formaggio pecorino al tartufo,
uovo sodo, pomodorini e mais)
(salad, truffle pecorino cheese, boiled egg, cherry tomatoes and corn)
15€

L'estiva
(insalata, tonno, pomodorini, carote e fagioli)⁴
(salad, tuna, cherry tomatoes, carrots and beans)
15€

La Greca
(insalata, feta, pomodorini, cetrioli, origano e olive)⁷
(salad, feta, cherry tomatoes, cucumber, oregano and olives)
14€

CONTORNI *Side dishes*

Verdure grigliate
Grilled vegetables
8€

Patate al forno
Baked potatoes
8€

Spinaci saltati
Sauteed spinach
7€

Insalata mista
Mixed salad
7€

DESSERTS

Tiramisù classico¹ 8€



Crème brûlée¹⁻³⁻⁷⁻¹² 8€

Tartufino al cioccolato⁷ 9€
Ice chocolate truffle

Cantucci e Vin Santo¹⁻⁷ 8€
Tuscan biscuits and Vin Santo wine

Panna cotta al pistacchio⁷ 8€
Pistachio panna cotta

Cheesecake (cioccolato o frutti di bosco)¹⁻⁷ 8€
(chocolate or berries)

Sorbetto al limone⁷ 8€
Lemon sorbet

BEVANDE e COCKTAILS Drink and Cocktails

Acqua nat/gas 0.75cl (<i>Still water / sparkling 0.75cl</i>)	3€
Succo di frutta (<i>Fruit juice</i>)	4€
Bibita in lattina (<i>Soft drink</i>)	4.5€
Birra in bottiglia (<i>Beer bottle</i>)	6.5€
Birra artigianale (<i>Artigianal beer</i>)	8€
Spritz (<i>Aperol / Campari / Hugo</i>)	8€
Cuba libre	8€
Bellini	8€
Negroni	8€
Mimosa	8€
Primavera (<i>Analcolic</i>)	8€

CAFFETTERIA e LIQUORI Coffee bar and Spirits

Caffè (<i>Coffee</i>)	2.5€
Cappuccino or Americano (<i>American coffee</i>)	3.5€
Amaro (<i>Bitter after meal</i>)	6€
Grappa	6€
Whiskey	8€