

BRUNELLESCHI
HOTEL

ANTIPASTI

	€
Carpaccio di Manzo con Parmigiano in due consistenze e Noci Beef carpaccio with two different ways of Parmigiano and Walnuts 5,7,8,9	19
Degustazione di Salumi e Formaggi Toscani Selection of Tuscan cold Meats and Cheeses 1,5,7,8	16
Uovo pochè con crema di Zucchine, Pane croccante e Tartufo Poached Egg with Zucchini cream, crunchy Bread and Truffle 1,3,7,8	14
Gamberi* arrostiti al Timo, Pomata di cacciatore e cuore di Burrata Roasted Prawns with Thyme flavor, concentrate Cacciatore sauce and Burrata cheese 2,7,12	19
Capesante, Lattuga, Wasabi e crumble di Capperi Scallops, lettuce, Wasabi and Capers crumble 1,3,4,7,10,11	19

PRIMI

	€
Bucatini all'Amatriciana "Bucatini all'Amatriciana", with Pork cheek, Tomato and Pecorino cheese 1,3,5,7,8,9	16
Spaghetti al Pomodoro fresco e Basilico con fiocchi di Straciatella Spaghetti with fresh Tomato and Basil, Straciatella cheese flakes 1,7	16
Pici Cacio, Pepe e Gamberi * Pici with Cheese, Pepper and Shrimps 1,2,3,4,7,9	19
Gnocchetti freschi con Vongole, Limone e Aneto Dumplings with Clams, Lemon and Dill 1,3,13	18
Ravioli di Patate, Friggittello, lardo di Maiale e Tartufo Ravioli filled with Potatoes, Tuscan Pepper, pork Lard and Truffle 1,3,9	20
Paccheri al ragù bianco di Faraona e Funghi estivi Paccheri with Guinea Fowl ragout and summer Mushrooms 1,7,9	20

SECONDI

	€
Coscotto di Maiale brasato, Carota, Spinaci saltati e Mandorla Braised Pork Leg, Carrot, sauteed Spinach and Almond 5,7,8,9	23
Agnello glassato su Patata bruciata con Anacardi e Funghi Glazed Lamb on a burnt Potatoe with Cashew Nuts and Mushrooms 5,7,8,9	26
Morbido di Vitello da latte, crema di Zucchine alle Erbe, Cipolla rossa e tuorlo d'Uovo Soft Veal, Zucchini cream with Herbs, Red Onion and Egg yolk 3,7,9	29
Polpo* croccante, Sedano verde, Acciughe e Rucola Crunchy Octopus, green Celery, Anchovies and Rocket 4,7,12	23
Pescato del giorno con Melanzane al funghetto, Ricotta di Pecora e Aglio Catch of the day with Eggplants sautéed with Tomato sauce, sheep's Ricotta and Garlic 4,7	26

DESSERT

	€
A tutte le Ore : Yogurt, Cioccolato bianco, Biscotto al corn flakes Every Hour: Yogurt, white Chocolate and corn flakes Biscuit 1,7,8	10
Tiramisù Tiramisù 1,3,7,11	10
A tutto Bosco: ganache al Lampone, mousse di Fragola, gel di More e Lime, gelato alla Fragola At all Woods: Raspberry ganache, Strawberry mousse, Blackberries and Lime gel, Strawberry ice cream 7	10
Dolce bicchiere: Panna cotta, Amaretti di Saronno e gelée alla Ciliegia Sweet glass: Panna cotta, Saronno Amaretti biscuits and Cherry gelée 1,7,5,8	10
Tagliata di Frutta di stagione Seasonal sliced Fruit salad	10
Selezione di Gelati artigianali Home made Ice cream selection 3,7,8,11	10

Richieda il Menù Degustazione al Maître

Menù di Carne 4 Portate €54 | Menù di Pesce 4 Portate € 64
prezzi per persona

Please ask the Tasting Menù to our Maître

4 Courses Meat Tasting Menu €54 | 4 Courses Fish Tasting Menu € 64
prices per person

DRINK

	€		€
Birre Nazionali National Beers	10	Soft Drinks	10
Birre estere Foreign Beers	12	Espresso	6
Calice Vino Bianco White Wine Glass a partire da from	10	Caffè Americano American Coffee	8
Calice Vino Rosso Red Wine Glass a partire da from	11	Cappuccino	8
Calice Prosecco Prosecco Flute	14	Cioccolata calda Hot chocolate	8
Flûte Champagne Perrier-Jouët	21	I Classici Classic tea	11
		Selezione di infusi Selection of infusions	11

WATER LIST

	€
Panna 75 cl	7
San Pellegrino 75 cl	7
Levissima Naturale 75 cl	7
Levissima Gassata 75 cl	7
Lurisia Stille	8
Lurisia Bolle	8

LEGENDA ALLERGENI FOOD ALLERGEN ICONS: 1 **Glutine** Gluten, 2 **Crostacei** Crustacean, 3 **Uovo** Eggs, 4 **Pesce** Fish, 5 **Arachidi** Peanuts, 6 **Soia** Soya, 7 **Latte** Milk, 8 **Noci** Walnuts, 9 **Sedano** Celery, 10 **Mostarda** Mustard, 11 **Sesamo** Sesame, 12 **Diossido di Azoto** Nitrogen Dioxide, 13 **Molluschi** Mollusk, 14 **Semi con Guscio** Seeds with shell.

COPERTO INCLUSO 12.30 · 14.30 | 19.30 · 22.30 COVER CHARGE INCLUDED 12.30 · 14.30 | 19.30 · 22.30

*prodotto surgelato frozen product