



DOLCI TENTAZIONI

SWEET TIME

Lower Bar

CIOCCOLATA & CIOCCOLATO CHOCOLATES

La Cioccolata calda con la Torta Sacher e panna preparata dal nostro Chef
Hot chocolate with Sacher Torte and whipped cream prepared by our Chef

€ 10,00 per persona per person

Le delicate delizie Delicate delights
Le Torte della credenza Cakes

€ 7,00 cad. per persona each one, per person

Calice di Bruciato Antinori con piccola selezione di Formaggi
Bruciato Antinori wine glass, with a small cheese selection

€ 19,00 per persona per person

Flûte di Champagne Perrier-Jouët con "Piccoli Morsi"
Champagne Perrier Jouët flûte with "Small Bites"

€ 18,00 per persona per person

Rum Matusalem Gran Reserva 15 y ed i Cioccolati di Valrhona
Rum Matusalem Gran Reserva 15 y and Valrhona Chocolates

€ 15,00 per persona per person



SCOPRI
LE PROPOSTE
DELLO CHEF
ROCCO DE SANTIS



CHEF'S PROPOSALS

CALENDARIO FESTIVITÀ FESTIVITIES CALENDAR

VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS EVE DINNER

SALONI DELLE FESTE
Lunedì 24 Dicembre 2018, dalle ore 19.30
Monday 24th December 2018, from 7.30 pm

PRANZO DI NATALE CHRISTMAS LUNCH

SALONI DELLE FESTE
Martedì 25 Dicembre 2018, dalle ore 12.30
Tuesday 25th December 2018, from 12.30 pm

CENA DI GALA A CAPODANNO NEW YEAR'S GALA DINNER

RISTORANTE SANTA ELISABETTA
Lunedì 31 dicembre 2018, dalle ore 20.30
Monday 31st December 2018, from 8.30 pm



CENONE DI CAPODANNO NEW YEAR'S DINNER

SALONI DELLE FESTE
Lunedì 31 dicembre 2018, dalle ore 20.30
Monday 31st December 2018, from 8.30 pm

BRUNCH DI CAPODANNO NEW YEAR'S DAY BRUNCH

RISTORANTE POZZO
Martedì 1 Gennaio 2019, dalle ore 13.00 alle 15.00
Tuesday 1st January 2019, from 1.00 pm to 3.00 pm

DOLCI TENTAZIONI SWEET TIME

TOWER BAR
Da domenica 23 Dicembre a domenica 6 Gennaio 2019 - dalle ore 15.00 alle ore 19.30
From sunday 23rd December to sunday 6th January 2019 - From 3.00 pm to 7.30 pm

PERIODO DI NATALE CHRISTMAS TIME

OSTERIA DELLA PAGLIAZZA
Da sabato 8 Dicembre a domenica 6 Gennaio 2019
From Saturday 8th December to Sunday 6th January 2019
Natale nel Cuore di Firenze... Il gusto dei Piatti Tradizionali delle Feste!
Christmas in The Heart of Florence... Traditional Christmas dishes.



Festività Natalizie
**BRUNELLESCHI'S
FESTIVITIES**

2018-19

BRUNCH DI CAPODANNO NEW YEAR'S DAY BRUNCH

Ristorante Pozzo

L'ANGOLO PER CHI HA RIPOSATO FINO A TARDA MATTINA
THE IDEAL CORNER FOR THOSE WHO RESTED TILL LATE IN THE MORNING
Le Uova strapazzate con Bacon e Salsiccia Scrambled Eggs with Bacon and Sausage
Le Uova alla Benedict Eggs Benedict
Blinis con Salmone affumicato in casa e Panna acida
Blinis pancakes with homemade smoked Salmon and sour Cream
Waffle con Frutta di stagione e Panna montata Waffles with seasonal Fruit and whipped Cream

L'ANGOLO DELLE MILLE CALORIE THE THOUSAND CALORIES CORNER
Selezione di dolci mono porzione: mousse al Cioccolato, Bavarese alla Frutta e Semifreddo alla Nocciola A selection of single portion desserts:
Chocolate mousse, Bavarian dessert with Fruit and Hazelnut parfait
L'angolo del Cioccolato The Chocolate corner
Pandoro e Panettone della tradizione, salse calde in accompagnamento
Traditional Italian Pandoro and Panettone, with warm cream

L'ANGOLO DEL BUONGUSTAIO THE GOURMET'S CORNER
Pinzimonio di Verdure Vegetables vinaigrette
Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Burratine di mucca e Ricotta di pecora
Tomatoes, fiordilatte Mozzarella, cow Burratine cheese and sheep Ricotta
Insalate miste servite con dressing vari e Frutta secca
Mixed salads served with various dressings and dried Fruit
Le Focacce: Prosciutto cotto e Fontina, al Rosmarino, con Verdure e paté di Olive
Le Focacce: cooked Ham and Fontina, with Rosemary, with Vegetables and Olive paté
La nostra selezione di Salumi Toscani: Salame, Finocchiona e Soppressata
Our selection of Tuscan Salami: Salami, Finocchiona and Soppressata
I Pecorini artigianali del Chianti senese Hand-made Chianti-Siena Pecorini cheese
Le nostre torte salate: Ricotta e Spinaci, Patate e Formaggio
Our savoury pies: Ricotta and Spinach, Potatoes and Cheese
La Ribollita La Ribollita

La Pappa al Pomodoro La Pappa al Pomodoro
La zuppa di Legumi Toscana con crostini di Pane Tuscan Legumes soup with Bread croutons
Tortellini in brodo di Cappone Tortellini in Capon broth
Gnocchetti al Pomodoro, pesto di Basilico e Mozzarella
Gnocchi with Tomato sauce, Basil pesto and Mozzarella
Arrosto di Cinta senese Cinta senese roast
Patate alla ghiotta Potatoes 'alla ghiotta'
Le Lenticchie benaugurali Good luck Lentils
Verdure alla griglia Grilled vegetables

L'ANGOLO ENERGETICO E SALUTISTA THE ENERGETIC AND HEALTHY CORNER
Lo Zabaione di Uovo al Marsala Marsala Zabaione
Centrifugato di Carote, Finocchi e Ginger Centrifuged Carrots, Fennel and Ginger
Centrifugato con Mela verde, Ananas e bacche di goji
Centrifuged with green Apple, Pineapple and goji berries
Smoothie con Yogurt, Frutti rossi e alga Spirulina di Severino Becagli
Smoothie with Yogurt, Red Fruits and Spirulina algae by Severino Becagli

€ 49,00 a persona per person

VINI E BEVANDE INCLUSE BEVERAGE AND WINES INCLUDED:

Prosecco Valdo extra dry Doc 100% Glera
Chianti DOCG, Toscana 2017 Azienda Agricola Casalvento
80% Sangiovese, 8% Canaiolo, 5% Malvasia 7% Merlot
Bianco IGT, Toscana 2017 Azienda Agricola Casalvento 100% Trebbiano

Acqua minerale naturale e frizzante, Caffè
Still and sparkling mineral water, Espresso

Hotel Brunelleschi | Piazza S. Elisabetta, 3 - 50122 Florence, Italy
Phone +39 055 27370 | www.hotelbrunelleschi.it



#brunelleschifirenze



BRUNELLESCHI
HOTEL

THE HEART OF FLORENCE

VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS EVE DINNER *Saloni delle Feste*

Per iniziare con bollicine e il Benvenuto dello Chef...
Welcome toast by the Chef with a glass of ...
Prosecco Valdo DOC Extra dry
100% Glera

Lingotto di Salmone marinato, soffice di Cavolfiore
Gel al Melograno e salsa Tartara
Marinated Salmon steak, creamy Cauliflower sauce
Pomegranate jelly and Tartar sauce

Risotto al Limone con tagliatelle di Seppia alla brace
Cuore di Burrata e emulsione al nero di Seppia
Lemon risotto with tagliatelle and char-grilled Squid
Heart of Burrata and Squid ink emulsion

Trancio di Ombrina cotta su pelle
Pappa al pomodoro, Broccoli con zuppetta di Ricotta di Bufala e Lime
Shi drum fish steak cooked on the skin
Purée Tomato, Broccoli with Buffalo Ricotta and Lime sauce

Cremino al Gianduia, semifreddo al Cardamomo
Con salsa al Caramello e meringa alla Cannella
Gianduja semifreddo with Cardamom
Accompanied by Clementine sauce and Cinnamon meringue

Pandoro e Panettone della tradizione, salse calde in accompagnamento
Traditional Pandoro and Panettone served with hot sauces

È GRADITA LA PRENOTAZIONE RESERVATION REQUIRED

€ 74,00 a persona per person

VINI E BEVANDE INCLUSI BEVERAGE AND WINES INCLUDED:

Podere Sassaie IGT 2013 | Azienda Agricola Petreto
60% Sauvignon, 35% Sémillon, 5% Chenin Blanc e Riesling

I Frati Lugana DOC 2017 | Azienda Agricola Cà dei Frati
100% Turbiana

Acqua minerale naturale e frizzante Still and sparkling mineral water
Caffè Espresso

PRANZO DI NATALE CHRISTMAS LUNCH *Saloni delle Feste*

Per iniziare con bollicine e il Benvenuto dello Chef...
Welcome toast by the Chef with a glass of...
Prosecco Valdo DOC Extra dry
100% Glera

Terrina di fegatino di Pollo
Gel al Vin Santo, Pan brioche e agrodolce di Cipolla rossa
Chicken liver terrine
Vin Santo jelly, Brioche Bread and sweet and sour red Onions

Bottoni ripieni di Cappone e Patate
Spuma di parmigiano 36 mesi con ristretto al Timo
Button-shaped pasta filled with Capon and Potatoes
Mousse of Parmesan aged 36 months with Thyme sauce

Pavé di Vitello, vellutata di Zucca
Indivia in agrodolce con composta di Agrumi invernali
Veal steak with Pumpkin velouté sauce
Sweet and sour Endive with winter Citrus fruit compote

Cre moso alle Clementine su biscotto alle Nocciole
Salsa ai frutti rossi caramellati
Clementine mousse served on a Hazelnut-flavoured biscuit
Caramelised red berry sauce

Pandoro e Panettone della tradizione, salse calde in accompagnamento
Traditional Pandoro and Panettone served with hot sauces

È GRADITA LA PRENOTAZIONE RESERVATION REQUIRED

€ 69,00 a persona per person

VINI E BEVANDE INCLUSI BEVERAGE AND WINES INCLUDED:

Rosso di Montepulciano DOC 2017 | Azienda Agricola Salcheto
85% Sangiovese, 8% Canaiolo, 7% Merlot

Chianti Classico DOCG 2015 | Podere Poggio Scalette
100% Sangiovese

Moscato d'Asti DOCG 2017 | Azienda Agricola Prunotto
100% Moscato di Canelli

Acqua minerale naturale e frizzante Still and sparkling mineral water
Caffè Espresso

CENA DI GALA A CAPODANNO NEW YEAR'S GALA DINNER *Santa Elisabetta*



Ostrica bruciata e gel di Yuzu Seared Oyster and Yuzu jelly
Crostino di Polpo, Albicocca e Caviale di Aringa
Toasted canapé with Octopus, Apricot and Herring Caviar
Bruschetta di Fois gras e gel al Vin Santo Bruschetta with Fois gras and Vin Santo jelly

Crudo di Gambero rosso Siciliano
Soffice di Ricotta di Bufala

Gel al Mandarino e scaglie di Tartufo Bianco di San Miniato
Raw red Sicilian Shrimp
Buffalo Ricotta mousse
Mandarin jelly and slivers of San Miniato white Truffle

Ricciola affumicata, salsa Bernese
Caviale Iraniano Asetra e acqua di Sedano
Smoked Amberjack, Béarnaise sauce
Iranian Asetra Caviar and Celery water

Ravioli con Scampi di Mazara del Vallo dentro e fuori
Ricci di mare, Mandorle di Noto e zuppetta di Olive
Ravioli with Mazara del Vallo Scampi
Sea urchins, Almonds from Noto and Olive sauce

Astice reale con Carciofo alla brace
Emulsione di Castagne e essenza di Crostacei e Lime
Char-grilled Lobster with Artichokes
Chestnut emulsion and essence of Crustaceans and Lime

Mousse al Cioccolato bianco aromatizzato alla Cannella con
Crocantino al Riso soffiato e sfere al Melograno
White Chocolate mousse flavoured with Cinnamon garnished with
Puffed Rice crisp and Pomegranate ball

Il Panettone ed il Pandoro artigianale della tradizione con la Crema e la Cioccolata calda
Traditional artisan Panettone and Pandoro with Cream and hot Chocolate sauce

La regina delle festività natalizie: la Frutta Secca
The undisputed star of Christmas: Dried Fruit

Piccole tentazioni, Mini temptations... Petits Fours
Mini temptations... Petits Fours

È GRADITA LA PRENOTAZIONE per minimo 2 persone
MINIMUM RESERVATION required 2 people

€ 389,00 a persona per person

VINI E BEVANDE INCLUSI BEVERAGE AND WINES INCLUDED:

- Un flûte di benvenuto 'Belle Epoque' Brut 2008 – Perrier Jouët
- Una bottiglia di 'Grand Brut' Perrier Jouët ogni due persone
- Un calice di Pourriture Noble, 2006 Fattoria Petreto - con il dessert
- Una bottiglia di 'Blanc de Blancs' Perrier Jouët per il Brindisi di Mezzanotte ogni due persone
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Caffè

- A welcoming glass of 'Belle Epoque' Brut 2008 – Perrier Jouët
- One bottle of 'Grand Brut' - Perrier Jouët for every two people
- A glass of Pourriture Noble 2006 Fattoria Petreto - with dessert
- One bottle of 'Blanc de Blancs' Perrier Jouët for the midnight toast for every two people
- Still and sparkling mineral water
- Espresso

CENONE DI CAPODANNO NEW YEAR'S DINNER *Saloni delle Feste*

Per iniziare con le bollicine... e il Benvenuto dello Chef
Welcoming toast by the Chef with a glass of sparkling wine

Capesante alla piastra, Guacamole
Insalatina di Puntarelle, essenza di Mandorle
Grilled Scallops, Guacamole
Puntarelle salad, Almond essence

Ravioli in farcia di Ricotta e Carciofi
Salsa di Broccoletti di Natale con Bottarga e briciole di Pane
Ravioli filled with Ricotta and Artichokes
Christmas Broccoletti sauce with Bottarga and Breadcrumbs

Risotto al Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi
Carpaccio di Anatra affumicata, emulsione al Tartufo nero
Risotto with Red Cow Parmesan aged 36 months
Smoked Duck carpaccio, black Truffle velouté sauce

Filetto di Manzo alla griglia con soffice di Cavolfiore
Cavolo nero all'Aglio e ristretto al Rosmarino
Grilled Beef tenderloin with creamy Cauliflower sauce
Black Cabbage with Garlic and Rosemary sauce

Cre moso alla Gianduia su biscotto alla Liquirizia
Salsa al mandarino e Anice stellato
Gianduja mousse served on a Licorice-flavoured biscuit
Mandarin sauce and star Anise

Il Panettone ed il Pandoro con salse calde in accompagnamento
Panettone and Pandoro served with hot sauces

La regina delle festività natalizie. La Frutta secca
The indisputable star of New Year's Eve Dinner: Dried Fruit

Sfogliatelle calde
Warm Sfogliatelle pastries

È GRADITA LA PRENOTAZIONE per minimo 2 persone
MINIMUM RESERVATION required 2 people

€ 174,00 a persona per person

VINI E BEVANDE INCLUSI BEVERAGE AND WINES INCLUDED:

- Un flûte di benvenuto di vino Spumante di qualità Brut metodo classico, Fèlsina
- Una bottiglia di Brunello di Montalcino Docg 2013 Tenuta di Sesta, ogni due persone
- Una bottiglia di Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa ogni due persone per il brindisi di Mezzanotte
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Caffè

- A welcoming glass of Brut quality sparkling wine classic method, Fèlsina
- Brunello di Montalcino Docg 2013, Tenuta di Sesta, one bottle for every 2 people
- Franciacorta Cuvée Royale Docg Montenisa, a bottle for every 2 people for the Midnight toast
- Still and sparkling mineral water
- Espresso