

BRUNELLESCHI
HOTEL

ANTIPASTI

	€
Tartare di Manzo con Caprino fresco, Barbabietole e croccante di Parmigiano Beef tartare with Goat cheese, Beetroots and crunchy Parmigiano cheese ⁷	18
Degustazione di Salumi e Formaggi Toscani Selection of Tuscan cold Meats and Cheeses ^{1,5,7,8}	16
Tonno del Chianti, Fagioli, Cipolle rosse agrodolci e Olio piccante "Chianti's Tuna" Pork meat in Olive oil, Beans, sweet and sour red Onions and spicy Oil	16
Gamberi* arrostiti, crema al Topinambur, Castagne, Porcini e Melograno Roasted Shrimps*, Jerusalem Artichoke cream, Chestnuts, wild Mushrooms and Pomegranate ^{2,5,6,7}	18
Polpo* arrosto, Cecina, Avocado e Mandorle Roasted Octopus* with Cecina (chickpeas pie), Avocado and Almonds ^{1,4,8}	20

PRIMI

	€
Spaghetti ai tre Pomodori e Basilico con flocchi di Stracciatella Spaghetti pasta with three different type of Tomatoes, Basil and Stracciatella cheese ^{1,7}	16
Pici con Cacio, Pepe e Calamari Pici with Cheese, Pepper and Squids ^{1,4,7}	18
Cavatelli freschi di semola con Moscardini, Funghi autunnali e Maggiorana Semolina fresh Cavatelli, curled Octopus, autumn Mushrooms and Marjoram ^{1,3,13}	18
Ravioli ripieni di Baccalà, salsa alla livornese con pesto di Prezzemolo Aglio e Zenzero Ravioli filled with salt Cod, "livornese" sauce, Parsley pesto, Garlic and Ginger ^{1,9}	18
Ribollita alla Toscana con Olio di Oliva nuovo e Tartufo nero Ribollita (typical Tuscan soup) with new Olive Oil and black Truffle ^{1,9}	17

SECONDI

	€
Sella di Maiale Toscano arrosto, Indivia alle Arance, Arachidi e salsa agli Agrumi Roasted Tuscan Pork saddle, Endive with the scent of Orange, Peanuts and Citrus fruit sauce ⁵	23
Guancia di Vitello glassata, Cavolfiore e Cavolo nero Glazed Veal cheek, Cauliflower and black Cabbage ⁷	25
Pollo arrosto alla Cacciatora, Funghi autunnali e Rosmarino Roasted Chicken in Cacciatora sauce, autumn Mushrooms and Rosemary ⁹	25
Calamari in zimino con Spinaci freschi, Origano e Limone candito Squids in zimino sauce with fresh Spinach, Oregano and candied Lemon ^{4,13}	24
Pescato del giorno alla Mugnaia con Patate schiacciate e Capperi Catch of the day with Mugnaia sauce, mashed Potatoes and Capers ⁴	26

DESSERT

	€
Il Babà a modo mio Babà in my way ^{1,3,5,7,8}	10
Tiramisù Tiramisù ^{1,3,7,11}	10
Il ricordo d'infanzia: mousse di Nocciola e Caramello glassati al Cioccolato con gelato al Baileys Childhood memories: Hazelnut and Caramel mousse frosted with Chocolate, Baileys ice cream ^{1,3,7,8}	10
Bicchiere alle tre mousse ... Lampone, Vaniglia e Cocco Three mousse by the glass ... Raspberry, Vanilla and Coconut ^{3,7,8}	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