

# · OSTERIA · PAGLIAZZA

## BRUNELLESCHI HOTEL

### ANTIPASTI | STARTERS

<b>Degustazione di Salumi e Formaggi Toscani</b>	€ 14
Selection of Tuscan cold Meats and Cheeses <sup>1,5,7,8</sup>	
<b>Salmone marinato in casa, insalatina di Finocchi con gel alle Arance ed Anice</b>	16
Homemade marinated Salmon, Fennel salad with Orange and Anise gel <sup>2</sup>	
<b>Battuta di Manzo e caviale di Melanzana con Burrata veli di Pane e Rucola</b>	15
Beef tartare and Eggplant caviar with Burrata cheese Bread and Rocket salad <sup>1,7</sup>	
<b>Insalata di Baccalà agli Agrumi e Verdurine su Gazpacho di Pomodoro e croccante al Mais</b>	17
Cod salad with Citrus fruit and Vegetable on a Gazpacho sauce with crunchy Corn <sup>1,4,9</sup>	

### PRIMI | FIRST COURSES

<b>Spaghetti ai 4 Pomodori con Stracciatella e pesto di Basilico</b>	€ 17
Spaghetti served with 4 Tomatoes sauce, Stracciatella cheese and Basil pesto <sup>1,7</sup>	
<b>Ravioli in farcia di Ossobuco con crema di Broccoli, Parmigiano Funghi d'autunno e Tartufo</b>	18
Ravioli stuffed with Ossobuco, Broccoli cream, Parmigiano cheese Autumn Mushrooms and Truffle <sup>1,3,7,9</sup>	
<b>Maccheroncini alla genovese di Cipollotto nocerino e ragù di cinta senese</b>	17
Maccheroncini fresh pasta with nocerino spring Onion genovese sauce and local pork "cinta senese" ragout <sup>1,3,5,7,9</sup>	
<b>Cavatelli con Gamberi e Seppia su crema di Zucca al Rosmarino e Limone sfusato di Amalfi</b>	19
Cavatelli pasta with Prawns and Cuttlefish on Rosemary Pumpkin cream and Lemon from Amalfi <sup>1,2,4</sup>	

### BEVANDE | DRINKS

<b>Acqua naturale Panna</b>	€ 3
<b>Acqua frizzante San Pellegrino</b>	3
<b>Caffè espresso</b>	3
<b>Caffè doppio</b>	5
<b>Caffè americano</b>	8
<b>Tè e tisane</b>	7

### SECONDI | MAIN COURSES

<b>Rotolo di Branzino con Scarola in acqua pazza, terra di Olive e Finocchio gratinato</b>	€ 28
Sea Bass roll served with "acqua pazza" sauce, Olives and Fennel au gratin <sup>4</sup>	
<b>Controfiletto di manzo "selezione Ceccatelli" servita con Patata fondente, salsa al Pepe verde e jus alle Erbette</b>	28
Beef sirloin "Ceccatelli selection" with melted Potato, green Pepper sauce and Herbs jus <sup>1,5</sup>	
<b>Uovo pochè e poi fritto servito su mascè di Patate affumicate e fondo di verdure</b>	19
Poached Egg and then fried on smoked mashed Potato and Vegetable reduction <sup>1,3,5</sup>	
<b>Coscio di Pollo croccante, Misticanze aromatiche e ristretto al Timo</b>	21
Crispy Chicken leg with aromatic mixed Salad and Thyme scented <sup>1</sup>	
<b>A richiesta aggiunta di tartufo € 3,00 gr. (min. 3gr.)</b>	
Extra fresh truffle on request € 3,00 gr. (min. 3 gr)	

### LE NOSTRE INSALATE ED ALTRO OUR SALADS AND SNACK

<b>Caesar salad con polletto arrostito e Bacon affumicato</b>	€ 16
Chicken Caesar salad served with smoked Bacon <sup>1,3,5,7,8,10,14</sup>	
<b>Insalata caprese di Mozzarella di Bufala campana servita su Panzanella liquida, basilico e Rucola</b>	18
Caprese salad with buffalo Mozzarella cheese, Panzanella sauce, fresh Basil and Rocket salad <sup>7,9</sup>	
<b>Pizza Napoletana</b>	16
Pizza Napoletana <sup>1,7</sup>	
<b>Aggiunta extra mozzarella di bufala</b>	3
<b>Aggiunta extra funghi</b>	3
<b>Aggiunta extra prosciutto crudo o cotto</b>	3
<b>Patatine fritte</b>	8

### DOLCI | DESSERT

<b>Giramisù   tartelletta con crema al Mascarpone ripiena al caffè, gelato alla Liquirizia</b>	€ 10
Giramisù   tartelletta with Mascarpone cheese cream, filled with coffee Licorice ice cream <sup>1,3,5,7,8,14</sup>	
<b>Cheese cake con cuore al Lampone, salsa al Caramello, crumble e cialda al cacao</b>	11
Cheese cake with Raspberry heart, Caramel sauce, crumble and wafer Cocoa <sup>1,3,5,7,8,14</sup>	
<b>Selezione di gelati con crumble alle Mandorle</b>	8
Ice-cream selection with Almond crumble <sup>1,3,5,7,8,11,14</sup>	
<b>Cremino alla Nocciola con namelaka al Cioccolato bianco e gelato al fiordilatte</b>	11
Hazelnut cremino with white chocolate namelaka and milk-flavoured ice cream	

**ELENCO ALLERGENI FOOD ALLERGEN ICONS: 1 Glutine** Gluten, **2 Crostacei** Crostacean, **3 Uova** 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 CHARGED INCLUDED 12:30 - 14:30 | 19:30 - 22:30

**MERCOLEDI' E GIOVEDI' CHIUSO**  
WEDNESDAY AND THURSDAY CLOSED

---