



HOTEL BRUNELLESCHI  
THE HEART OF FLORENCE

## MENU DEGUSTAZIONE CARNE

## MEAT TASTING MENU

### Menù Degustazione Carne 4 portate

**€. 54,00 per persona**

*4 Courses Meat Tasting Menu*

*€. 54,00 per person*

### **Carpaccio di Manzo, crumble di Capperi, Pinoli e mousse di Caprino**

*Beef carpaccio, Capers crumble, Pine Nuts and Cheese Mousse*

### **Spaghetti all'Agnello, Carciofi saltati e Pecorino di Fossa**

*Spaghetti with Lamb, sauteed Artichokes and "Fossa" Pecorino Cheese*

### **Maialino da latte, chutney di Pomodoro e Limone, Spinaci e aria di Basilico**

*Suckling pig, Lemon and Tomato chutney, Spinach and Basil foam*

### **Dolce**

*Dessert*

### **Caffè espresso con le dolcezze dello Chef**

*Espresso Coffee with Petit Fours*

## MENU DEGUSTAZIONE PESCE

## FISH TASTING MENU

### Menù Degustazione Pesce 4 portate

**€. 59,00 per persona**

*4 Courses Fish Tasting Menu*

*€. 59,00 per person*

### **Capesante, crema di Pane, Porri dolci stufati e croccanti**

*Scallops, Bread cream, stewed and crunchy sweet leeks*

### **Pici cacio, Pepe e Gamberi**

*Pici with Cheese, Pepper and Shrimps*

### **Pescato del giorno, crema di Peperoni gialli, Burrata e Broccoli**

*Catch of the day, yellow Peppers sauce, Burrata Cheese and Broccoli*

### **Dolce**

*Dessert*

### **Caffè espresso con le dolcezze dello Chef**

*Espresso Coffee with Petit Fours*

Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea.  
Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.  
Food allergies and intolerances: certain dishes contain one or more of the 14 Allergens as designated by the EU.  
If you want to know about our ingredients, then please speak to our staff before you order.



HOTEL BRUNELLESCHI  
THE HEART OF FLORENCE

## GLI ANTIPASTI APPETIZERS

**Carpaccio di Manzo, crumble di Capperi, Pinoli e mousse di Caprino** € 18,00  
*Beef carpaccio, Capers crumble, Pine Nuts and Cheesse Mousse*



**Degustazione di Salumi e Formaggi Toscani** € 16,00  
*Selection of Tuscan cold Meats and Cheeses*



**Rosticciana di Maiale glassata e Mais in tre consistenze:** € 14,00  
**polenta, pop corn e croccante**  
*Glazed "Rosticciana" pork ribs with Corn cooked in three different ways:  
cornmeal porridge, pop corn and crunchy*



**Calamari\* arrosto, Patata schiacciata al Limone, Pecorino e Pomodori secchi** € 16,00  
*Roasted Squid, mashed Potatoes with Lemon, Pecorino Cheese and dried Tomatoes*



**Capesante, crema di Pane, Porri dolci stufati e croccanti** € 18,00  
*Scallops, Bread cream, stewed and crunchy sweet Leeks*



\*prodotto surgelato / frozen product

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM  
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

Coperto incluso, dalle 19.30 alle 22.30  
Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm



HOTEL BRUNELLESCHI  
THE HEART OF FLORENCE

## I PRIMI FIRST COURSES



### Bucatini all'Amatriciana

*"Bucatini all'Amatriciana", with Bacon, Tomato and Pecorino Cheese*

€ 16,00



### Triangoli di Ricotta, crema di Zucca, Cipolle rosse e Olio al Tartufo

*Ravioli filled with Ricotta cheese, Pumpkin cream, red Onions and Truffle Oil*

€ 17,00



### Pici Cacio, Pepe e Gamberi \*

*Pici with Cheese, Pepper and Shrimps*

€ 19,00



### Paccheri con vellutata di Patate, Cozze, Vongole e scorzette di Limone

*Pasta "Paccheri" with Potatoes, Mussels and Clams with Lemon twist*

€ 16,00



### Ravioli di Coniglio, crema di Lenticchie e Lardo di Maiale

*Ravioli filled with Rabbit, Lentils cream and pork Lard*

€ 17,00



### Spaghetti all'Agnello, Carciofi saltati e Pecorino di Fossa

*Spaghetti with Lamb, sauteed Artichokes and "Fossa" Pecorino Cheese*

€ 19,00



\*prodotto surgelato / frozen product

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM  
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

Coperto incluso, dalle 19.30 alle 22.30  
Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm



HOTEL BRUNELLESCHI  
THE HEART OF FLORENCE

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**Maialino da latte, chutney di Pomodoro e Limone, Spinaci e aria di Basilico** € 23,00  
*Suckling pig, Lemon and Tomato chutney, Spinach and Basil flavour*



**Agnello, Patata al Caffè, Arachidi salate e Funghi** € 24,00  
*Lamb, Potato with coffee, salted Peanuts and Mushrooms*



**Pavé di Manzo, purea di Ceci, Cavolo nero saltato e Cipolla rossa confit** € 25,00  
*Beef pavé, Chickpeas puree, sautéed black Cabbage and red Onion confit*

**Pescato del giorno, crema di Peperoni gialli, Burratta e Broccoli** € 24,00  
*Catch of the day, yellow Peppers sauce, Burrata Cheese and Broccoli*



**Polpo\* croccante, fonduta di Finocchi, Aglio, Spinaci e Olio al Carbone** € 23,00  
*Crunchy Octopus, Fennel fondue, Garlic, Spinach and Coal Oil*



扫二维码 看中文菜单

\*prodotto surgelato / frozen product

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM  
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

Coperto incluso, dalle 19.30 alle 22.30  
Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm



HOTEL BRUNELLESCHI  
THE HEART OF FLORENCE

## DOLCI TENTAZIONI DI CASA NOSTRA OUR TUSCAN SWEET TEMPTATIONS

**Millefoglie con crema al Mascarpone, Caramello salato e Noci** € 10,00  
*Mille-feuille with Mascarpone cheese cream, salted Caramel and Nuts*



**Tiramisù** € 10,00  
*Tiramisu*



**Monte Bianco con Meringhe, crema di Marroni, Cacao e Panna** € 10,00  
*Mont Blanc with Meringues, Chestnuts cream, Cocoa and whipped Cream*



**Dolce d' Autunno con mousse di Cachi, cremoso alla Mandorla e biscotto al Caffè** € 10,00  
*Autumn cake with Persimmons mousse, Almond creamy and Coffee biscuit*



**Tagliata di Frutta di stagione** € 10,00  
*Seasonal sliced Fruit salad*

**Selezione di Gelati artigianali** € 10,00  
*Home made Ice cream selection*



### LEGENDA ALLERGENI – FOOD ALLERGEN ICONS



GLUTINE  
GLUTEN



CROSTACEI  
CROSTACEAN



UOVO  
EGGS



PESCE  
FISH



ARACHIDI  
ARACHIDI



SOIA  
SOYA



LATTE  
MILK



NOCI  
NUTS



SEDANO  
CELERY



MOSTARDA  
MUSTARD



SEMI DI SESAMO  
SESAME



DIOSSIDO DI AZOTO  
SULPHITE



MOLLUSCHI  
SHELLFISH



SEMI CON GUSCIO  
LUPINS

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM  
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

Coperto incluso, dalle 19.30 alle 22.30  
Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm