



HOTEL BRUNELLESCHI  
THE HEART OF FLORENCE

# THE HEART OF FLORENCE

## IL CUORE DEL GUSTO NEL CUORE DI FIRENZE

Le proposte  
dello Chef  
Giuseppe Bonadonna  
del Maitre  
Alessandro Recupero



### Il Pranzo di Pasqua

Per iniziare con bollicine... *A little bubbly*

Vol au vent di taleggio e verdure  
Cocktail Negroni al cucchiaino  
*Vol au vent with taleggio cheese and vegetables*  
*Jelly negroni cocktail*

Sformatino di patate e timo con cuore di uova di quaglia  
Fonduta di fontina al profumo di tartufo  
*Potatoes and thyme pie filled with quail egg*  
*Cheese fondue scented with truffle*

Tortelli di cime di rapa ripiene d'anatra  
Crema di cipollotto con emulsione al dragoncello  
*Tortelli stuffed with duck served with turnip greens*  
*Spring onions and tarragon cream*

Tagliata di manzo Scozzese, patate alla ghiotta  
Porro stufato e salsa al Bruciato  
*Sliced Scottish beef served with roasted potatoes*  
*Stewed leeks and wine sauce*

Oppure

or

Costoletta d'agnello impanata alle mandorle  
Finocchi gratinati, patate ubriache  
*Lamb chops breaded with almonds*  
*Fennel gratin and stewed potatoes with wine*

Mezza sfera di cioccolato fondente con mousse alla gianduia  
Nocciole caramellate con salsa al caramello e lavanda  
*Half sphere of dark chocolate with hazelnut mousse*  
*Caramelised nuts with caramel sauce and lavender*

### Prosecco Col de' Salici D.o.c.

100% Glera

### Vermentino, Bolgheri D.o.c, Guado al Tasso 2014

100% Vermentino

### Rosso di Montalcino Campogiovanni D.o.c, San Felice 2012

100% Sangiovese grosso

Acqua minerale con gas e senza gas  
Caffè

Mineral Water  
Espresso

Dalle 12:30 alle 14:30