



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

Capésante, 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:
polenta, pop corn e croccante** € 14,00
*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, Burrata 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

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

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



Bavarese ai Cantucci, Pere e salsa al Vin Santo € 10,00
Cantucci biscuits Bavarian cream with Pears and "Vin Santo" sauce



Cre moso alla Nocciola, salsa ai Frutti caramellati € 10,00
Hazelnut pie, caramelized Fruit sauce



Tirami-sud con Amaretti € 10,00
Tiramisu with 'Amaretti biscuits'



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