



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 con Parmigiano in due consistenze e Noci

Beef carpaccio with two different ways of Parmigiano and Walnuts

Spaghetti al ragù bianco di Faraona e Funghi primaverili

Spaghetti with Guinea Fowl ragout and spring Mushrooms

Coscio di Maiale brasato, Carota, Spinaci saltati e Mandorla

Braised Pork Leg, Carrot, sauteed Spinach and Almond

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

€. 64,00 per persona

4 Courses Fish Tasting Menu

€. 64,00 per person

Capesante, Baccelli, Wasabi e crumble di Capperi

Scallops, broad Beans, Wasabi and Capers crumble

Pici cacio, Pepe e Gamberi

Pici with Cheese, Pepper and Shrimps

Pescato del giorno con Asparagi verdi, Ricotta di Pecora e Arance

Catch of the day, green Asparagus, sheep's Ricotta and Orange

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 con Parmigiano in due consistenze e Noci € 18,00
Beef carpaccio with two different ways of Parmigiano and Walnuts



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



Uovo pochè con crema di Piselli, Pane croccante e Tartufo € 15,00
Poached Egg with Peas cream, crunchy Bread and Truffle



Gamberi * arrostiti al Timo, pomata di cacciatora e cuore di Burrata € 18,00
Roasted Prawns with Thyme flavor, concentrate Cacciatora sauce and Burrata cheese



Capesante, Baccelli, Wasabi e crumble di Capperi € 18,00
Scallops, broad Beans, Wasabi and Capers crumble



*prodotto surgelato / frozen product

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

Coperto incluso, dalle 12.30 alle 14.30
e dalle 19.30 alle 22.30
Cover charge included! From 12.30 pm to 2.30 pm
and 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



Calamarata di pasta al Pomodoro e Basilico con fiocchi di Straciatella

Pasta with Tomato and Basil sauce, Straciatella cheese flakes

€ 16,00



Pici Cacio, Pepe e Gamberi *

Pici with Cheese, Pepper and Shrimps

€ 18,00



Gnocchetti freschi con Vongole, Piselli e Limone

Dumplings with Clams, Peas and Lemon

€ 17,00



Ravioli di Patate, Asparagi al Timo, Lardo di Maiale e Tartufo

Ravioli filled with Potatoes, Asparagus with Thyme, pork Lard and Truffle

€ 18,00



Spaghetti al ragù bianco di Faraona e Funghi primaverili

Spaghetti with Guinea Fowl ragout and spring Mushrooms

€ 18,00



*prodotto surgelato / frozen product

Coperto incluso, dalle 12.30 alle 14.30

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

e dalle 19.30 alle 22.30

Cover charge included! From 12.30 pm to 2.30 pm
and from 7.30 pm to 10.30 pm



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Coscio di Maiale brasato, Carota, Spinaci saltati e Mandorla € 23,00
Braised Pork Leg, Carrot, sauteed Spinach and Almond



Agnello glassato su Patata bruciata, Anacardi e Funghi € 25,00
Glazed Lamb on a burnt Potatoe, Cashew Nuts and Mushrooms



Morbido di Vitello da latte su crema di Zucchine alle Erbe, Cipolla rossa e Tuorlo d'Uovo € 26,00
Soft Veal on a Zucchini with Herbs cream, red Onion and Egg yolk



Polpo* croccante, Radici, Acciughe e Rucola € 24,00
Crunchy Octopus, Roots, Anchovies and Rocket



Pescato del giorno con Asparagi verdi, Ricotta di Pecora e Arance € 25,00
Catch of the day, green Asparagus, sheep's Ricotta and Orange



扫二维码 看中文菜单

*prodotto surgelato / frozen product

Coperto incluso, dalle 12.30 alle 14.30
CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

e dalle 19.30 alle 22.30
Cover charge included! From 12.30 pm to 2.30 pm
and 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 con ganache Dulcey 32% e composta di Mango € 10,00
Mille-feuille with Dulcey 32% ganache and Mango jam



Tiramisù € 10,00
Tiramisu



Mela-Mangio con mousse al Cioccolato bianco e Lime, cuore di Mela € 10,00
White Chocolate and Lime mousse with Apple heart Cream



**Dolce bicchiere: Baverese al Pistacchio, Panna cotta con Fava Tonka
Gelée al frutto della Passione** € 10,00
Sweet glass: Pistachio Bavarese, Tonka bean Panna cotta and Passion fruit gelée



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



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

Coperto incluso, dalle 12.30 alle 14.30
e dalle 19.30 alle 22.30
Cover charge included! From 12.30 pm to 2.30 pm
and from 7.30 pm to 10.30 pm