

BRUNELLESCHI  
HOTEL

ANTIPASTI

	€
<b>Tartare di Manzo con Burrata fresca, sfoglie di Pane al Sesamo e Cipolle caramellate</b> Beef tartare with fresh Burrata cheese, Sesame bread sheets and caramelized Onions 1,3,7,11	18
<b>Degustazione di Salumi e Formaggi Toscani</b> Selection of Tuscan cold Meats and Cheeses 1,5,7,8	16
<b>Tonno del Chianti, salsa Caesar, cuori di Lattuga e Parmigiano</b> "Chianti's Tuna" Pork meat in Olive oil, Cesar sauce, Lattuce hearts and Parmigiano cheese 3,5,7,8,9,10,11,14	16
<b>Gamberi* arrostiti, crema di Piselli alla Maggiorana, Ricotta montata e Tartufo</b> Roasted Shrimps*, Marjoram Peas cream, mounted Ricotta and Truffle 2,4,5,9,12	18
<b>Polpo* arrosto, Cecina, Avocado e Mandorle</b> Roasted Octopus* with Cecina (chickpeas pie), Avocado and Almonds 1,4,8	20

PRIMI

	€
<b>Spaghetti ai tre Pomodori e Basilico con flocchi di Stracciatella</b> Spaghetti pasta with three different type of Tomatoes, Basil and Stracciatella cheese 1,7	16
<b>Pici con Cacio, Pepe e Vitello</b> Pici with Cheese, Pepper and Veal 1,3,7,8,14	18
<b>Cavatelli freschi di semola con Seppie, Piselli e Origano</b> Semolina fresh Cavatelli, Cuttlefish, Peas and Origan 1,3,4,8,9,14	18
<b>Ravioli ripieni di Pecorino con Fave, Acciughe e Limone</b> Ravioli filled with Pecorino cheese, broad Beans, Anchovies and Lemon 1,2,3,4,5,7,8,9,14	18
<b>Maccheroncini con Coniglio, Olive, Melanzane e Menta</b> Maccheroncini pasta with Rabbit, Olives, Eggplants and Mint 1,3,7	17

SECONDI

	€
<b>Carré di Maiale Toscano arrosto, Spinaci saltati, Nocciole e jus al Ginepro</b> Roasted Tuscan Pork loin, sautéed Spinach, Hazelnuts and Juniper jus 5,7,8,9,14	23
<b>Guancia di Vitello glassata, crema di Patate e Funghi primaverili</b> Glazed Veal cheek, Potatoes and spring Mushrooms cream 5,7,8,9,14	25
<b>Pollo arrosto, Asparagi, tuorlo d'Uovo di gallina e Tartufo</b> Roasted Chicken with Asparagus, Egg yolk and Truffle 3,5,8,9,14	25
<b>Millefoglie di mare con Mozzarella, Pomodoro, Basilico e tempura di Verdure</b> Sea mille-feuille with Mozzarella cheese, Tomato, Basil and Vegetable tempura 1,3,4,5,7,8,12,14	24
<b>Pescato del giorno con soffice di Radici e Carciofo arrosto</b> Catch of the day, Roots flan and roasted Artichoke 4,5,7	26

DESSERT

	€
<b>Il Babà a modo mio</b> Babà in my way 1,3,5,7,8	10
<b>Tiramisù</b> Tiramisù 1,3,7,11	10
<b>Il ricordo d'infanzia: mousse di Nocciola e Caramello glassati al Cioccolato con gelato al Baileys</b> Childhood memories: Hazelnut and Caramel mousse frosted with Chocolate, Baileys ice cream 1,3,7,8	10
<b>Bicchiere ai 3 Cioccolati : Dulcey, fondente e Cioccolato bianco</b> Glass with 3 Chocolates : Dulcey, dark and white Chocolate 3,7,8	10
<b>Tagliata di Frutta di stagione</b> Seasonal sliced Fruit salad	10
<b>Selezione di Gelati artigianali</b> Home made ice cream selection 3,7,8,11	10

Richieda il Menù Degustazione al Maître

Menù di Carne 4 Portate €54 | Menù di Pesce 4 Portate € 64  
prezzi per persona

Please ask the Tasting Menù to our Maître

4 Courses Meat Tasting Menu €54 | 4 Courses Fish Tasting Menu € 64  
prices per person

DRINK

	€		€
<b>Birre Nazionali</b> National Beers	10	<b>Soft Drinks</b>	10
<b>Birre estere</b> Foreign Beers	12	<b>Espresso</b>	6
<b>Calice Vino Bianco</b> White Wine Glass a partire da   from	10	<b>Caffè Americano</b> American Coffee	8
<b>Calice Vino Rosso</b> Red Wine Glass a partire da   from	11	<b>Cappuccino</b>	8
<b>Calice Prosecco</b> Prosecco Flute	14	<b>Cioccolata calda</b> Hot chocolate	8
<b>Flûte Champagne</b> Perrier-Jouët	21	<b>I Classici</b> Classic tea	11
		<b>Selezione di infusi</b> Selection of infusions	11

WATER LIST

	€
<b>Panna 75 cl</b>	7
<b>San Pellegrino 75 cl</b>	7
<b>Levissima Naturale 75 cl</b>	7
<b>Levissima Gassata 75 cl</b>	7
<b>Lurisia Stille</b>	8
<b>Lurisia Bolle</b>	8

LEGENDA ALLERGENI FOOD ALLERGEN ICONS: 1 **Glutine** Gluten, 2 **Crostacei** Crostacean, 3 **Uovo** 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 CHARGE INCLUDED 12.30 · 14.30 | 19.30 · 22.30

\*prodotto surgelato frozen product