

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 <sup>1,3,7,11</sup>	19
<b>Degustazione di Salumi e Formaggi Toscani</b> Selection of Tuscan cold Meats and Cheeses <sup>1,5,7,8</sup>	17
<b>Tonno del Chianti, salsa Caesar, cuori di Lattuga e Parmigiano</b> "Chianti's Tuna" Pork meat in Olive oil, Caesar sauce, Lattuce hearts and Parmigiano cheese <sup>3,5,7,8,9,10,11,14</sup>	17
<b>Gamberi* arrostiti, crema di Carote alla Maggiorana, Ricotta montata e Tartufo</b> Roasted Shrimps*, Marjoram Carrot, mounted Ricotta, Truffle <sup>2,4,5,9,12</sup>	19
<b>Polpo* arrosto, Cecina, Avocado e Mandorle</b> Roasted Octopus* with Cecina (chickpeas pie), Avocado and Almonds <sup>1,4,8</sup>	21

PRIMI

	€
<b>Spaghetti ai tre Pomodori e Basilico con fiocchi di Stracciatella</b> Spaghetti pasta with three different type of Tomatoes, Basil and Stracciatella cheese <sup>1,7</sup>	17
<b>Pici con Cacio, Pepe e Vitello</b> Pici with Cheese, Pepper and Veal <sup>1,3,7,8,14</sup>	20
<b>Cavatelli freschi di semola con Vongole, Zucchine, Limone e fiori di Zucca</b> <sup>1,3,4,8,9,14</sup> Semolina fresh Cavatelli, Clams, Zucchini, Lemon and Zucchini blossoms	20
<b>Ravioli ripieni di Pecorino con Peperone rosso, Acciughe e Limone</b> Ravioli filled with Pecorino cheese, red Pepper, Anchovies and Lemon <sup>1,2,3,4,5,7,8,9,14</sup>	20
<b>Maccheroncini con ragù di Cinta senese e Tartufo estivo</b> <sup>1,3,7</sup> Maccheroncini pasta with "Cinta senese" meat ragout and summer Truffle	19

Menù Degustazione

Menù di Carne 4 Portate €57

Menù di Pesce 4 Portate €67

prezzi per persona

Tasting Menu

4 Courses Meat Tasting Menu €57

4 Courses Fish Tasting Menu €67

prices per person

SECONDI

	€
<b>Carré di Maiale Toscano arrosto, Spinaci saltati, Nocciole e jus al Ginepro</b> Roasted Tuscan Pork loin, sautéed Spinach, Hazelnuts, Juniper jus <sup>5,7,8,9,14</sup>	24
<b>Guancia di Vitello glassata, crema di Patate e Funghi estivi</b> Glazed Veal cheek, Potatoes and summer Mushrooms cream <sup>5,7,8,9,14</sup>	26
<b>Pollo arrosto, Bietole, tuorlo d'Uovo di gallina e Tartufo</b> Roasted Chicken with Chards, Egg yolk and Truffle <sup>3,5,8,9,14</sup>	26
<b>Millefoglie di mare con Mozzarella, Pomodoro, Basilico e tempura di Verdure</b> Sea mille-feuille with Mozzarella cheese, Tomato, Basil and Vegetable tempura <sup>1,3,4,5,7,8,12,14</sup>	25
<b>Pescato del giorno con soffice di Radici e Zucchine arrosto</b> Catch of the day, Roots flan and roasted Zucchini <sup>4,5,7</sup>	27

CONTORNI

<b>Patate "paglia" al Tartufo</b> Fried Potatoes with Truffle <sup>1,3,5,7</sup>	€ 9
<b>Funghi trifolati</b> Sautéed Mushrooms <sup>7</sup>	9
<b>Misticanze varie con Carote, Pomodori, Cetrioli e Finocchi</b> Fresh wild Salad with Carrots, Cucumbers, Tomatoes and Fennels	9

DESSERT

<b>Il Cheesecake: Formaggi freschi con cuore morbido alla Ciliegia e crumble croccante al Cacao</b> Our Cheesecake: fresh Cheeses creamy with a soft Cherry heart and crunchy Cocoa crumble <sup>1,3,7,8</sup>	€ 11
<b>Tiramisù</b> (morbido al Mascarpone, crema al Pistacchio e Caffè) Tiramisù (Mascarpone soft cheese, Pistachio cream and Coffee) <sup>1,3,7,8</sup>	11
<b>Il ricordo d'infanzia: Bavarese alla Nocciola, Caramello e gelato al Fiordilatte</b> Childhood memories: Hazelnut bavarian cream, Caramel and Fiordilatte Ice cream <sup>1,3,7,8</sup>	11
<b>La nostra Panna cotta: mousse profumata alla Vaniglia e Lampone con biscotto allo Zucchero di canna</b> Panna cotta mousse with Vanilla and Raspberries, sugar Cane biscuit <sup>1,3,7,8</sup>	11
<b>Tagliata di Frutta di stagione</b> Seasonal sliced Fruit salad	11
<b>Selezione di Gelati artigianali</b> Home made Ice cream selection <sup>3,7,8,11</sup>	11

DRINK

	€		€
<b>Birre Nazionali</b> National Beers	11	<b>Soft Drinks</b>	10
<b>Birre estere</b> Foreign Beers	13	<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	22	<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>Lursia Stille</b>	8
<b>Lursia 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.