

# · OSTERIA · PAGLIAZZA

BRUNELLESCHI  
HOTEL

## ANTIPASTI STARTERS

<b>Calamaro ripieno / Topinambur / Caffè/ intensità di Mare</b> Stuffed Squid / Jerusalem Artichoke / Coffee / Fish sauce <sup>1,3,4,7,11,14</sup>	€ 24
<b>Pescato del giorno / Panzanella contemporanea</b> Smoked Catch of the day / contemporary Panzanella salad <sup>1,4,7,9</sup>	€ 23
<b>Tartare di manzo / Tuorlo d'uovo / Porcini / Tartufo / Rosmarino</b> Beef Tartare / Egg yolk/ Porcini mushrooms/ Truffle / Rosemary <sup>1,3,7</sup>	€ 21
<b>Terrina di Fegatini / carpaccio di Manzo / Pecorino / Polenta / Timo</b> Livers paté / Beef carpaccio / Pecorino cheese / Polenta / Thyme <sup>7</sup>	€ 20

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

<b>Chitarrina / Cime di Rapa/ Vongole / Limone / Bottarga</b> Chitarrina pasta / Turnip green / Clams / Lemon / Bottarga <sup>1,3,4</sup>	€ 24
<b>Garganelli / Genovese d'Agnello / Broccoli / Olive nere</b> Garganelli / Lamb sauce / Broccoli / black Olives <sup>1,3,9</sup>	€ 22
<b>Spaghetti / 4 Pomodori / Pesto di Basilico</b> Spaghetti / 4 Tomatoes / Basil pesto <sup>1,8,9</sup>	€ 19
<b>Ravioli / Blu del Mugello / Pere / Noci / brodo di Cipolla</b> Ravioli / Blu cheese from Mugello / Pears / walnuts / Onion broth <sup>1,3,7</sup>	€ 23

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

<b>Baccalà / Cavolfiore / Mandarino /Capperi e Tartufo nero</b> Cod-fish/ Cauliflower / Tangerine / Capers and black Truffle <sup>4</sup>	€ 30
<b>Faraona glassata / salsa Olandese/ pappa di Cavolo nero</b> Glazed Guinea-Fowl / hollandaise sauce/ black Cabbage soup <sup>1,3,7,9</sup>	€ 30
<b>Controfiletto Manzo / Carote &amp; Carote/ Patate / Timo</b> Beef sirloin / Carrots & Carrots / Potatoes / Thyme <sup>7,9</sup>	€ 34
<b>Maialino da latte / Radici / Arancia Amara / Cicoria / jus ai grani di Senape</b> Suckling Pig / Roots / bitter Orange / Chicory / Mustard sauce <sup>9,10</sup>	€ 28

## IL CORNER DEL SANTA ELISABETTA SANTA ELISABETTA'S CORNER



*Un assaggio dei piatti più iconici del nostro Ristorante stellato  
A taste of most iconic plates from our starred Michelin Restaurant*

<b>Gambero / Panzanella / Caviale / Olive verdi</b> Prawn / Panzanella / Caviar / green Olives <sup>1,2,4,7,9</sup>	€ 26
<b>Bottoni / Provola affumicata / Seppie / Inzimino</b> Bottoni pasta / smoked Provola cheese / Cuttelfish / Inzimino <sup>1,2,3,4,7,9</sup>	€ 22
<b>Triglia / Pesto / Aglio / Cipolla</b> Red Mullet / Pesto / Garlic / Onion <sup>1,3,4,7,9</sup>	€ 24

## PERCORSI DEGUSTAZIONE TASTING MENUS

<b>Menu Carne</b>	<b>Tartare / Tuorlo d'uovo / Porcini / Tartufo / Rosmarino</b> <b>Garganelli / Genovese d'Agnello / Broccoli / Olive nere</b> <b>Controfiletto Manzo / Carote &amp; Carote/ Patate / Timo</b> <b>Profiteroles al Cioccolato / gelato alla Vaniglia / Mandorle</b>	€ 65
<b>Meat tasting Menu</b>	<b>Beef Tartare / Egg yolk/ Porcini mushrooms/ Truffle / Rosemary</b> <b>Garganelli / Lamb sauce / Broccoli / black Olives</b> <b>Beef sirloin / Carrots &amp; Carrots / Potatoes / Thyme</b> <b>Chocolate Profiteroles / Vanille ice cream/ Almond crumble</b>	
<b>Menu Pesce</b>	<b>Pescato del giorno affumicato /Panzanella contemporanea</b> <b>Chitarrina / Cime di Rapa / Vongole/ Limone / Bottarga</b> <b>Baccalà / Cavolfiore / Mandarino /Capperi e Tartufo nero</b> <b>Tartelletta / Pistacchio / Limone / Lamponi</b>	€ 75
<b>Fish tasting Menu</b>	<b>Smoket Catch of the day /contemporary Panzanella salad</b> <b>Chitarrina pasta / Turnip green / Clams / Lemon / Bottarga</b> <b>Cod-fish/ Cauliflower / Tangerine /Cappers and black Truffle</b> <b>Tartlette / Pistachio / Lemon/ Raspberries</b>	

**ELENCO ALLERGENI FOOD ALLERGEN ICONS:** **1 Glutine** Gluten, **2 Crostacei** Crostacean, **3 Uova** 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.