

· OSTERIA · PAGLIAZZA

BRUNELLESCHI HOTEL

ANTIPASTI STARTERS

Polpo / Stracciatella di burrata / Guacamole/ salsa Ponzu Octopus / Burrata cheese / Guacamole / Ponzu sauce ^{4,7,10,14}	26
Pescato del giorno affumicato / Panzanella contemporanea Smoked Catch of the day / contemporary Panzanella salad ^{1,4,7,9}	23
Carpaccio di Manzo / terrina di Fegatini / Poto / Patate Beef Carpaccio / Livers paté / Porto wine reduction/ Potatoes ^{7,12}	20
Tartare di Carota / Caprino del Mugello / Teriyaki / Aneto Carrot tartare / Goat cheese from Mugello / Teriyaki sauce / Dill ⁷	20

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Chitarrina / Zucchine / Seppie / Lime Chitarrina pasta / Courgettes / Cuttlefish / Lime ^{1,3,4,14}	26
Cavatelli al Prezzemolo / Fave / Pecorino Romano / Guanciale Cavatelli pasta / Fava beans / Pecorino cheese / Seasoned Bacon ^{1,7}	22
Spaghetti / 4 Pomodori / Pesto di Basilico Spaghetti / 4 Tomatoes / Basil pesto ^{1,8,9}	19
Ravioli in farcia di Carbonara / Manzo / Piselli Ravioli stuffed with Carbonara sauce / Beef / Peas ^{1,3,7,9}	23

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Ombrina / Acqua Pazza / Frutti di mare / Verdure di stagione Croaker / Acqua Pazza sauce / Sea food / seasonal Vegetables ^{1,4}	32
Agnello glassato / Peperonata / Capperi / Chutney di Limone e Menta Glazed Lamb / Pepper sauce/ Capers / lemon and Mint Chutney ¹	32
Controfiletto Manzo / Carote & Carote/ Patate / Timo Beef sirloin / Carrots & Carrots / Potatoes / Thyme ^{7,9}	34
Finta "Anatra" di Sedano Rapa / Spinaci / salsa orientale "Fake celeriac Duck" / Spinach / Soya sauce ^{1,6,10,11}	26

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*

Gambero / Panzanella / Caviale / Olive verdi Prawn / Panzanella / Caviar / green Olives ^{1,2,4,7,9}	26
Bottoni / Provola affumicata / Seppie / Inzimino Bottoni pasta / smoked Provola cheese / Cuttlefish / Inzimino ^{1,2,3,4,7,9}	22
Triglia / Pesto / Aglio / Cipolla Red Mullet / Pesto / Garlic / Onion ^{1,3,4,7,9}	24

PERCORSI DEGUSTAZIONE TASTING MENUS

Menu Carne	Carpaccio di Manzo / Terrina di Fegatini / Porto / Patate Cavatelli al Prezzemolo / Fave / Pecorino Romano / Guanciale Agnello glassato / Peperonata/ Capperi / Chutney di Limone e Menta Tiramisù / Espresso napoletano / Mascarpone di Bufala	65
Meat tasting Menu	Beef Carpaccio / Livers paté/ Porto wine reduction / Potatoes Cavatelli pasta / Fava beans / Pecorino cheese / seasoned Bacon Glazed Lamb / Pepper sauce / Capers / Lemon and Mint Chutney Tiramisù / Neapolitan Espresso / Buffalo Mascarpone cheese	
Menu Pesce	Pescato del giorno affumicato /Panzanella contemporanea Chitarrina / Zucchine / Seppie/ Lime Ombrina / Acqua Pazza / Frutti di mare / Verdure di stagione Profumi di Costiera / Babà / Cioccolato bianco / Limone	75
Fish tasting Menu	Smoked Catch of the day /contemporary Panzanella salad Chitarrina pasta / Courgettes / Cuttlefish / Lime Croaker / Acqua Pazza sauce / Sea food / seasonal Vegetables Parfum of Costiera / Babà / white Chocolate / Lemon	

ELENCO ALLERGNI 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.