

OSTERIA PAGLIAZZA

Tutti i giorni 12:30 – 14:30 / 19:30 – 22:30
Every day 12:30 – 14:30 / 19:30 – 22:30

Tutti i giorni 12:30 – 14:30 / 19:30 – 22:30
Every day 12:30 – 14:30 / 19:30 – 22:30

BRUNELLESCHI
HOTEL

ANTIPASTI STARTERS

Polpo/Carciofi Barigoule /Castagne /Mandarino /Prezzemolo Octopus / Barigoule Artichoke / Chestnut / Tangerine / Parsley ^{1,8,13}	25
Pescato del giorno affumicato / Panzanella contemporanea Smoked Catch of the day / contemporary Panzanella salad ^{1,4,7,9}	23
Carpaccio di Manzo / Fagioli all'uccelletto / Pomodoro Gelatina in Chianti Beef Carpaccio / Beans uccelletto style / Tomatoes / Chianti wine gelée ^{9,12}	22
Cavolfiore alla Curcuma e Zenzero / Aglio nero e Miele infuso di Porri ed Alghe Turmeric and Ginger Cauliflower / black Garlic & Honey / Leeks & Seaweed broth	20

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Chitarrina / essenza di Gamberi/ Burrata / Rucola ^{1,2,3,4,7,8} Chitarrina pasta / Shrimps reduction / Burrata cheese / Rocket salad	30
Cavatelli di Zucca e Cavolo nero / Finocchiona / spuma di Pecorino di Pienza Pumpkin & black Cabbage Cavatelli pasta / Fennel salami / Pecorino cheese foam ^{1,3,7}	22
Spaghetti / 4 Pomodori / Pesto di Basilico Spaghetti / 4 Tomatoes / Basil pesto ^{1,8,9}	19
Ravioli in farcia di Cinghiale / Funghi / crema di Pomodori arrostiti / Olive nere Ravioli stuffed with wild Boar / Mushrooms / roasted Tomatoes sauce / black Olives ^{1,7,9}	27

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Ombrina / Verza / Beurre Blanc / Pepe rosa Croaker / Savoy Cabbage / Beurre Blanc / pink Pepper ^{4,7}	34
Pollo / chutney di Ananas / Salsa al Cocco & Curry / Pannocchie / Peperoni Chicken / Pineapple chutney / Coconut & Curry sauce / Cobs / Peppers ^{3,7}	30
Controfiletto Manzo / Broccoli/ Patate / Vermouth rosso e Ginepro Beef sirloin / Broccoli & Broccoli / Potatoes / red Vermouth and Juniper sauce ⁷	34
Wellington di Barbabietola / Funghi / Mela verde / salsa vegetale Wellington Beetroot / Mushrooms / green Apple / Vegetable sauce ^{1,7}	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 / Fagioli /Pomodoro / gelatina di Chianti Cavatelli di Zucca e Cavolo nero / Finocchiona / spuma di Pecorino di Pienza Controfiletto di Manzo / Broccoli /Patate/Vermouth rosso e Ginepro Mont Blanc / Castagne / Meringa	70
Meat tasting Menu	Beef Carpaccio / Beans/ Tomato / Chianti gelée Pumpkin and black Cabbage pasta / Fennel salami Pecorino cheese foam Beef sirloin / Broccoli & Broccoli / Potatoes / red Vermouth and Juniper sauce Mont Blanc / Chestnuts / Merengue	
Abbinamento vino		45
Menu Pesce	Polpo /Carciofi Barigoule / Castagne /Mandarino /Prezzemolo Chitarrina / essenza di Gamberi/ Burrata / Rucola Ombrina / Verza / Beurre Blanc / Pepe rosa Tarte Tatin / sfoglia caramellata / ganache salata alla Vaniglia	80
Fish tasting Menu	Octopus /Barigoule Artichoke / Chestnut / Tangerine / Parsley Chitarrina pasta/Shrimps reduction / Burrata cheese / Rocket salad Croaker / Savoy Cabbage / Beurre Blanc / pink Pepper Tarte tatin / caramelized puff pastry / salted Vanilla ganache	
Wine pairing		45

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.