

# 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

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

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

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

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

<b>Ombrina / Verza / Beurre Blanc / Pepe rosa</b> Croaker / Savoy Cabbage / Beurre Blanc / pink Pepper <sup>4,7</sup>	34
<b>Pollo / chutney di Ananas / Salsa al Cocco &amp; Curry / Pannocchie / Peperoni</b> Chicken / Pineapple chutney / Coconut & Curry sauce / Cobs / Peppers <sup>3,7</sup>	30
<b>Controfiletto Manzo / Broccoli/ Patate / Vermouth rosso e Ginepro</b> Beef sirloin / Broccoli & Broccoli / Potatoes / red Vermouth and Juniper sauce <sup>7</sup>	34
<b>Wellington di Barbabietola / Funghi / Mela verde / salsa vegetale</b> Wellington Beetroot / Mushrooms / green Apple / Vegetable sauce <sup>1,7</sup>	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*

<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 / Cuttlefish / 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>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 Foresta nera:</b> spugna Cacao e Maraschino / Ciliegia / Vaniglia	70
<b>Meat tasting Menu</b>	<b>Beef Carpaccio / Beans/ Tomato / Chianti gelée Pumpkin and black Cabbage pasta / Fennel salami Pecorino cheese foam Beef sirloin / Broccoli &amp; Broccoli / Potatoes / red Vermouth and Juniper sauce Black Forest:</b> Cocoa and Maraschino sponge/ Cherry / Vanilla	
<b>Abbinamento vino</b>		45
<b>Menu Pesce</b>	<b>Polpo /Carciofi Barigoule / Castagne /Mandarino /Prezzemolo Chitarrina / essenza di Gamberi/ Burrata / Rucola Ombrina / Verza / Beurre Blanc / Pepe rosa Bianco mangiare</b> Mandorla e Bergamotto	80
<b>Fish tasting Menu</b>	<b>Octopus /Barigoule Artichoke / Chestnut / Tangerine / Parsley Chitarrina pasta/Shrimps reduction / Burrata cheese / Rocket salad Croaker / Savoy Cabbage / Beurre Blanc / pink Pepper White eating</b> Almond and Bergamot	
<b>Wine pairing</b>		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.