

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/insalatina di Verdure /Aglio /Acciughe /Prezzemolo Octopus / Vegetable salad / garlic / Anchovy / Parsley ^{4,7,8,13}	25
Carpaccio di Pesce / scapece di Zucchine / ricotta e Limone Fish carpaccio / Courgette scapece / Ricotta cheese and Lemon ^{1,3,4,7,8}	24
Tartare di Manzo / waffle al Lampone / Gorgonzola / Nocciola e Tartufo Beef tartare / Raspberry waffles / Gorgonzola cheese / Hazelnut and black Truffle ^{1,7}	22
Carciofo in farcia di Cacio e Pepe / colatura di Pomodoro Porro croccante Artichoke in Cacio & Pepe stuffing / Tomato sauce / crispy Leek ^{1,7}	19

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

	€
Chitarrina / essenza di Gamberi/ Burrata / Rucola ^{1,2,3,4,7,8} Chitarrina pasta / Shrimps reduction / Burrata cheese / Rocket salad	32
Gnocco di grano Saraceno / Pecorino / spuma di Fave Guanciale / Pere Buckwheat dumpling / Pecorino cheese / Fava bean mousse Guanciale meat / Pears ⁷	21
Spaghetti / 4 Pomodori / Pesto di Basilico Spaghetti / 4 Tomatoes / Basil pesto ^{1,8,9}	20
Gyoza ripieni di Seppie / crema di Piselli / salsa all'Inzimonio Gyoza stuffed with Cuttlefish / Peas cream / Inzimonio sauce ^{1,4,13}	25

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

	€
Branzino/ Finocchi & Finocchi / guazzetto alla Livornese Sea bass / Fennel & Fennel / Livornese style soup ^{1,3,4,7}	34
Pollo Yakitori/ Pak choi alla Mela verde e Zenzero jus di Pollo Chicken Yakitori / Pak choi with green Apple and Ginger Chicken jus ^{6,12}	30
Controfiletto Manzo / Sedano Rapa / Caffè / gel di Whisky Patate arrosto Beef sirloin / Celery / Coffee / Whisky gel / roast Potatoes ^{1,7,12}	37
Fake Parmigiana / Melanzane / Pomodor / Pesto / Mozzarella Fake Parmigiana / Eggplant / Tomato / Pesto / Mozzarella cheese ^{1,3,7}	24
Lasagna di Daikon /ragù di Rapa rossa/ besciamela al Cocco Daikon Lasagna / red Radish ragout / Coconut béchamel sauce ¹	24

IL CORNER DEL SANTA ELISABETTA SANTA ELISABETTA'S CORNER

	€
<i>Un assaggio dei piatti più iconici del nostro Ristorante stellato A taste of most iconic plates from our starred Michelin Restaurant</i>	
Gambero / Panzanella / Caviale / Olive verdi Prawn / Panzanella / Caviar / green Olives ^{1,2,4,7,9}	26
Bottoni / Provola affumicata / Seppie / Inzimonio Bottoni pasta / smoked Provola cheese / Cuttlefish / Inzimonio ^{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	Tartare di Manzo / waffle al Lampone / Gorgonzola Nocciola Tartufo 80
Carne	Gnocco di grano Saraceno / Pecorino / spuma di Fave Guanciale / Pere Controfiletto di Manzo / Sedano rapa / Caffè/ gel di Whisky Patate arrosto Foresta nera: spugna Cacao e Maraschino / Ciliegia / Vaniglia
Meat tasting Menu	Beef tartare / Reaspberry waffles/ Gorgonzola / Hazelnut / Truffle Buckwheat dumpling /Pecorino/Fava bean/Guanciale/Pears Beef sirloin / Celery / Coffee / Whisky gel / roast Potatoes Black Forest: Cocoa and Maraschino sponge/ Cherry / Vanilla
Abbinamento vino	45
Menu Pesce	Polpo /insaltina di Verdure / Aglio/ Acciughe / Prezzemolo 85 Chitarrina / essenza di Gamberi/ Burrata / Rucola Branzino / Finocchi & Finocchi / guazzetto alla Livornese Bianco mangiare Mandorla e Bergamotto
Fish tasting Menu	Octopus /vegetable salad / Garlic / Anchovy / Parsley Chitarrina pasta/Shrimps reduction / Burrata cheese / Rocket salad Sea bass / Fennel & Fennel / Livornese style soup White eating Almond and Bergamot
Wine pairing	45

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