

• OSTERIA • PAGLIAZZA

BRUNELLESCHI HOTEL

ANTIPASTI | STARTERS

	€
Il Salmone marinato in casa, sour cream e cetriolo Home made marinated salmon with sour cream and cucumber ^{4,6,7}	16
Carpaccio di manzo toscano, rucola ed emulsione al parmigiano e tartufo nero Local beef carpaccio, rocket salad and parmesan cheese emulsion scented with black truffle ^{1,7}	15
Selezione di salumi e formaggi toscani serviti con verdure sott'olio e marmellate Selection of local cold-cut and cheeses served with marmelade and vegetables in oil ^{1,5,7,8}	14
Pizza Margherita Pizza Margherita ^{1,7}	16
Aggiunta extra di mozzarella di bufala Extra buffalo mozzarella cheese	3
Aggiunta extra di funghi Extra mushrooms	3
Aggiunta extra di prosciutto crudo o cotto Extra ham	3

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

	€
Spaghetti ai 3 pomodori con mozzarella di bufala Spaghetti served with 3 tomatoes sauce and buffalo mozzarella cheese ^{1,7,9}	17
Tortelli mugellani serviti con gamberi e zucchine romanesche al profumo di limone sfusato amalfitano Tortelli mugellani served with prawns and zucchini scented with sfusato amalfitano lemon ^{1,2,7,9,12}	18
Maccheroncini di pasta fresca al torchio con ragout di cinta senese Maccheroncini fresh pasta with local pork "cinta senese" ragout ^{1,3,9}	17

BEVANDE | DRINKS

	€
Acqua naturale Panna	7
Acqua frizzante San Pellegrino	7
Caffè espresso	6
Caffè doppio	8
Caffè americano	8
Tè e tisane	10

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

	€
Trancio di pescato del giorno all'acqua pazza con verdure di stagione Catch of the day served with "acqua pazza" sauce and seasonal vegetables ^{4, 5, 7, 12}	26
Tagliata di manzo "selezione Ceccatelli" servita con veli di lardo e patate arrostiti Sliced T-Bone steak "Ceccatelli selection" with lardo veil and roasted potatoes ^{7,12}	26
Uovo fritto al tegamino, tartufo nero fresco e spinaci sauté Fried egg with fresh black truffle and sauté spinach ^{1,3,7}	12
Cheeseburger sandwich servito con patate fritte Cheeseburger sandwich served with french fries ^{1,3,5,7,8,11}	21
A richiesta aggiunta di tartufo nero € 3,00 gr. (min. 3gr.) Extra fresh black truffle on request € 3,00 gr. (min. 3 gr)	

LE NOSTRE INSALATE | OUR SALADS

	€
Misticanza con gamberi, avocado, erbe aromatiche e crostini di pane Seasonal fresh salad with prawns, avocado, aromatic herbs and croutons ^{1,2,12}	14
Caesar salad con polletto arrostito e bacon affumicato Chicken Caesar salad served with smoked bacon ^{1,3,5,7,10,14}	16
Insalata caprese di mozzarella di bufala campana servita su panzanella liquida, basilico e rucola Caprese salad with buffalo mozzarella cheese, panzanella sauce, fresh basil and rocket salad ^{1,7,9}	18

DOLCI | DESSERT

	€
Tiramisù Tiramisù ^{1,3,7,8}	10
Cheese cake al lampone Raspberry cheese cake ^{3,7,8}	11
Selezione di gelati Ice-cream selection ^{3,7,8,11}	8
Tagliata di frutta fresca di stagione Sliced fresh seasonal fruit	7

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.

COPERTO INCLUSO 12:30 – 14:30 19:30 – 22:30 **MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ CHIUSO**
COVER CHARGE INCLUDED 12:30 – 14:30 19:30 – 22:30 **CLOSE ON WEDNESDAY AND THURSDAY**
