



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

...Per iniziare

...Pasta fresca e non solo

Il tonno.....	€ 26,00	Gli gnudi di ricotta e spinaci.....	€ 26,00
<i>Trancetto di tonno marinato alla soya e sesamo</i>		<i>Vongole veraci, bottarga</i>	
<i>Crema di patate e mandorle</i>		<i>Crema di broccoli</i>	
<i>Gelato di finocchi</i>			
Le capesante....	€ 25,00	La pasta di semola trafilata al bronzo "Martelli"	€ 25,00
<i>Grigliata, in crosta di pane e avvolta nel lardo</i>		<i>Astice e concasse di pomodoro</i>	
<i>Insalata di cavolfiore, acciughe e olive</i>		<i>Carciofi croccanti</i>	
<i>Salsa all'aglio</i>			
La quaglia.....	€ 24,00	Raviolo bicolore al cioccolato.....	€ 23,00
<i>Farcita alla toscana,</i>		<i>Ripieno di anatra e verdure</i>	
<i>Pane, bietola, mele e rigatino</i>		<i>Sugo d'arrosto legato</i>	
<i>Il suo uovo e riduzione di porto</i>			
Declinazione di foie-gras.....	€ 24,00	La carbonara.....	€ 23,00
<i>Confit e pan brioche</i>		<i>Tagliolini di pasta fresca al pepe e pecorino</i>	
<i>Ganache, pane e sale nero</i>		<i>Uovo e guanciale, salsa affumicata</i>	
<i>Arrostito ai fichi</i>			
<i>Biscotto gelato e marmellata di cipolla</i>			
La Panzanella di Pane e Verdure***	€ 17,00	Lo spaghetti di riso***	€ 20,00
<i>come la fanno a Firenze</i>		<i>Verdure e pomodoro fresco</i>	
		<i>Salsa al basilico</i>	



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

...Carne e Pesce

...Dolci....Tentazioni....

Lo scorfano..... <i>Brodo di cacciucco Molluschi e sfoglie di pane</i>	€ 29,00
Lo spada.... <i>Medaglione di pesce spada arrostito Crema di cipolle di Certaldo e nero di seppia Involtino di lattuga e cous-cous</i>	€ 27,00
L'agnello in 2 cotture..... <i>Carrè arrostito e crema di finocchi Stinco ricostruito e purea di patate viola</i>	€ 26,00
L'anatra..... <i>Petto laccato alla birra moretti grand crue Patate ratte saltate e scalogni glassati</i>	€ 25,00
La Fiorentina... La bistecca di Angus Irlanda	€ 08,00/hg
<i>La bistecca di Fassona-scottona Piemontese</i>	€ 12,00/hg
<i>fagioli e verdure del mercato</i>	
Flan di verdure su fonduta di fontina valdostana***	€ 20,00

Il gianduiotto..... <i>Cheese cake al gianduiotto Biscotto alle nocciole Caramello</i>	€ 14,00
Gli agrumi di stagione..... <i>Torta al limone Gelato all'arancia rossa Gelatina di pompelmo rosa</i>	€ 14,00
Il cappuccino..... <i>Fondente caldo di caffè e latte Gelato alla panna doppia Spuma di caffè salsa di latte e caffè</i>	€ 14,00
La mandorla..... <i>Bavarese morbida Croccante Gelato</i>	€ 14,00
Cannolo di crepes..... <i>Ripieno di gelato alla vaniglia Salsa alla lampada</i>	€ 14,00

*** proposta vegetariana