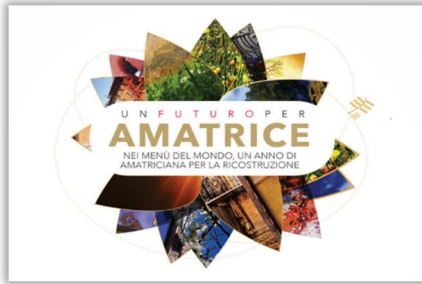




HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE



ALL' OSTERIA DELLA 'PAGLIAZZA'

I Bucatini all'Amatriciana € 16,00
"Bucatini all'Amatriciana"

Ingredienti

400 gr di Bucatini
(pasta secca di semola di grano duro)
250 gr di guanciale
50 gr di pomodori freschi maturi
(oppure pomodori pelati)
150 gr di pecorino stagionato
Mezzo bicchiere di vino bianco

Ingredients

Bucatini 14,10 ounces
(durum wheat semolina pasta)
Bacon 8,81 ounces
fresh tomatoes or tomato sauce
1,76 ounces
pecorino cheese 5,29 ounces
Half glass of white wine



Procedimento:

Tagliare le fette di guanciale in strisce lunghe, uniformi, dello stesso spessore. Scottare i pomodori in acqua bollente, pelare la parte esterna, togliere la parte centrale ed i semi, tagliare in pezzi e mettere in una ciotola insieme al loro succo. Grattugiare il pecorino, scioglierlo in una padella, aggiungere dell'olio, scaldare ed aggiungere il guanciale girando con un mestolo. Abbassare il fuoco e fare rosolare il guanciale per un paio di minuti, finché non diventa giallo dorato. Versare il vino bianco, far evaporare e aggiungere il pomodoro. Far cuocere il sugo per circa 30 minuti, girandolo di tanto in tanto, finché non si raggiunge il giusto grado di densità e fluidità. Nel frattempo mettere a cuocere i bucatini in acqua bollente. A cottura ultimata, scolare i bucatini al dente. Versare i bucatini nella padella e far saltare, aggiungere un po' alla volta il pecorino grattugiato. Mettere i bucatini alla amatriciana in un piatto, spolverando sopra un pizzico di pecorino; servire caldi.

Procedure:

Cut the bacon in long and uniform strips. Sear the tomatoes in boiling water, peel them, remove the seeds and place in a bowl with their juice. Grate the pecorino cheese, sauté in a pan, add olive oil, sauté and add the bacon stirring with a spoon.

Reduce the pan temperature sauté the bacon for a couple of minutes, until it turns golden yellow. Pour the white wine, and once evaporated, place the tomatoes. Lightly cook the sauce for about 30 minutes, stirring. In the meantime cook the bucatini in boiling water and once done, drain the pasta. Place the "bucatini" into the pan, sauté and add the grated pecorino cheese. Serve the "Bucatini all' Amatriciana" hot, placed in a dish and sprinkle with pecorino cheese.

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

Coperto incluso, dalle 19.30 alle 22.30
Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

LA TORRE DELLA PAGLIAZZA
MENU

Menù Degustazione 'Della Pagliazza' 4 portate
€. 45,00 per persona

Antipasto

Primo e Secondo Piatto

Dessert

Caffè espresso e le Dolcezze dello Chef

4 Courses 'Pagliazza' Tasting Menu
€uro 45,00 per person

Appetizer

Pasta and main course

Dessert

Espresso Coffee with Petit Fours

*Allergie e intolleranze alimentari: alcuni piatti contengono uno o più dei 14 allergeni indicati dall'Unione Europea.
Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti, si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.
Food allergies and intolerances: certain dishes contain one or more of the 14 Allergens as designated by the EU.
If you want to know about our ingredients, then please speak to our staff before you order.*



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

GLI ANTIPASTI APPETIZERS

Degustazione di Salumi e Formaggi artigianali <i>Hand created charcuterie and cheese tasting</i>	€ 16,00
Tartare di Manzo, Insalatina di Rucola, salsa Caesar e Nocciole <i>Beef tartare, rocket salad, caesar sauce and hazelnuts</i>	€ 18,00
Polpo* alla griglia, tortino di Verdure con Panzanella liquida di Pomodoro <i>Grilled octopus*, vegetable pie with "Panzanella" tomato sauce</i>	€ 16,00
Uovo pochè, Cavolfiore, fuso di Parmigiano e crumble al Caffè <i>Poached egg, cauliflower, melted parmigiano cheese and coffee crumble</i>	€ 14,00
Vitello tonnato alla mia maniera <i>Cold veal with tuna sauce</i>	€ 16,00

I PRIMI FIRST COURSES



Bucatini all'Amatriciana <i>"Bucatini all'Amatriciana", with bacon, tomato and pecorino cheese</i>	€ 16,00
Maccheroncini con ragù di Coniglio, Pomodori secchi e Pecorino Toscano <i>Macaroni with rabbit ragout, dried tomatoes and Tuscan pecorino cheese</i>	€ 16,00
Triangolo di Pasta cotta con Ricotta e Limone, Zucchine, Gamberi e briciole di Pane <i>Ravioli filled with lemon and ricotta cheese, zucchinis, shrimps and bread crumbs</i>	€ 17,00
Tortello farcito di Patate del Mugello, spinaci e Peposo della tradizione <i>Tortelli filled with Mugello potatoes, spinaches and Tuscan stewed beef</i>	€ 17,00
Linguine con crema di Piselli*, guanciale e Pecorino di grotta <i>Linguine with peas cream, bacon and pecorino cheese</i>	€ 16,00
Gnocchetti di Limone, con Patate, Provolone e Polipetto* affogato <i>Lemon dumplings with potatoes, provolone cheese and stewed octopus</i>	€ 16,00

*prodotto surgelato / frozen product

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

Coperto incluso, dalle 19.30 alle 22.30
Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Baccalà* , Spinaci, patate al Limone e salsa alla livornese <i>Codfish with spinach, potatoes with lemon and tomato 'livornese style' sauce</i>	€ 22,00
Pollo in salsa alla Cacciatora <i>Chicken with cacciatora sauce (celery, carrots, onion, mushrooms, tomato)</i>	€ 22,00
Guancia di Manzo, soffice di Sedano Rapa e salsa verde <i>Stewed Beef cheek, celeriac mash and green sauce</i>	€ 23,00
Pancia di Vitello, e Verdure di stagione saltate <i>Stewed Veal belly and sauteed season vegetables</i>	€ 23,00
Trancio di Pescato del giorno, Melanzane al funghetto e guazzetto ai Frutti di mare <i>Cooked in a pan-fried Fish of the day, sauteed eggplants with tomato and garlic sauce, seafood stew</i>	€ 23,00

*prodotto surgelato / frozen product

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

Coperto incluso, dalle 19.30 alle 22.30
Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

DOLCI TENTAZIONI DI CASA NOSTRA
OUR TUSCAN SWEET TEMPTATIONS

Tagliata di Frutta di stagione <i>Seasonal sliced fruit salad</i>	€ 10,00
Selezione di Gelati artigianali <i>Home made Ice cream selection</i>	€ 10,00
Bavarese ai Cantucci, Pere e salsa al Vin Santo <i>Cantucci biscuits Bavarian cream with pears and "Vin Santo" sauce</i>	€ 10,00
Cre moso alla Nocciola, salsa ai Frutti caramellati <i>Hazelnut pie, caramelized fruit sauce</i>	€ 10,00
Tirami-sud con Amaretti <i>Tiramisu with 'amaretti biscuits'</i>	€ 10,00

CONDIVIDI I TUOI MOMENTI SPECIALI SU FACEBOOK E INSTAGRAM
CON L'HASHTAG #BRUNELLESCHIFIRENZE

Coperto incluso, dalle 19.30 alle 22.30
Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm