



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

I PIATTI ALLA LAMPADA DEL NOSTRO MAITRE FLAMBÈ DISHES BY OUR MAITRE

**Prezzo speciale Menu completo valido
per min. 2 persone €uro 58,00 incluse le bevande**
*Special price 3 Course Menu valid for min. 2 person
€uro 58,00 beverage included*

Fettuccine "Alfredo"

Burro, panna, Parmigiano, noce moscata
*'Fettuccine' pasta with butter, cream,
Parmesan cheese, nutmeg*
€uro 23,00

prezzo per singolo piatto / *price for single dish*
OPPURE - OR

Spaghetti "del Brunelleschi"

Bottarga di tonno, concassè di pomodori, sbriciolata di
pane tostato, prezzemolo, aglio
Tuna Bottarga, tomatoes, bread crumbs, parsley, garlic
€uro 26,00

prezzo per singolo piatto / *price for single dish*

Il Filetto al Pepe Verde

Burro, Panna, Senape, Pepe Verde, Brandy
*Fillet Steak with Green Pepper
Butter, Cream, Mustard, Green Pepper, Brandy*
€uro 30,00 prezzo per il piatto / *price for single dish*

Le Crêpes Suzette

Crêpes, Cognac, Gran Marnier, Succo d'Arancia
Crêpes, Cognac, Gran Marnier, Orange Juice
€uro 12,00

prezzo per singolo piatto / *price for single dish*

*Supplemento per l'aggiunta di gelato Euro 3,00

Bevande incluse nel prezzo Menu nella misura di

Acqua minerale naturale e con gas
una flûte di benvenuto **Prosecco Col De' Salici**
Santa Cristina I.G.T., Az. Agr. Antinori
una bottiglia ogni due persone
Caffè espresso

Beverage included in the Menu Price

*Mineral water
Prosecco Col De' Salici, a glass of
Santa Cristina, I.G.T., Az. Agr. Antinori
1 bottle every 2 persons*

Espresso Coffee



IL MENÙ TOSCANO TUSCAN MENU

**Menù 4 portate incluse le bevande
€. 44,00 per persona**
*4 Course Menu beverage included
€uro 44,00 per person*

La Selezione di Salumi e Formaggi toscani
A selection of tuscan cold Meats and Cheeses

Tagliatelle di pasta all'uovo al ragù bolognese
Fresh pasta tagliatelle with 'Bolognese'sauce

Arista di Cinta senese alla ghiotta
Roasted Pork loin "Cinta Senese"

Accompagnata da.. served with..

Patate alla ghiotta, Verdure alla Griglia
Roasted Potatoes, grilled Vegetables

**Cheese cake al cioccolato bianco
con marmellata di fichi**

White chocolate cheese cake with fig jam

Chef Giuseppe Bonadonna

Bevande incluse nel prezzo Menù nella misura di

Acqua minerale naturale e con gas
una flûte di benvenuto **Prosecco Col De' Salici**
Santa Cristina I.G.T., Az. Agr. Antinori
una bottiglia ogni due persone
Caffè espresso

Beverage included in the Menu Price

*Mineral water
Prosecco Col De' Salici, a glass of
Santa Cristina, I.G.T., Az. Agr. Antinori
1 bottle every 2 persons*

Espresso Coffee



*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

ALL' OSTERIA DELLA 'PAGLIAZZA'

I nostri sapori, dal norcino al pastore fino alla costa

Our flavors from norcino to the shepherd up to the coast



Il Prosciutto Bazzone ed il Biroldo della Garfagnana

€ 20,00

Presidi slow food dall'antica macelleria Nutini, il lardo, il salame nostrano, la coppa, pecorini toscani e sottoli.



"Bazzone" ham and "Biroldo", Tuscan bacon, salami, coppa, cheeses and oiled vegetables

Prosciutto affumicato in casa, mozzarella di bufala e verdure in agrodolce

€ 21,00

Home smoked ham, buffalo mozzarella and vegetables with sweet and sour sauce

Carpaccio di salmone marinato, cuore di carciofi e panna acida

€ 22,00

Marinated salmon carpaccio, artichokes and sour cream

Cous cous tiepido di verdura, scaglie di Parmigiano*

€ 18,00

*Cous cous with vegetables and Parmesan cheese flakes**

***(veg. opz. 'tofu' / veg. opt. tofu)**

Dalla cucina del giorno prima all'orto di casa...

From the day-before kitchen to the home vegetable garden

Zuppa di farro con crostini di pane al rosmarino*

€ 16,00

*Farro soup, crispy bread with rosemary**

***(veg. opz. / veg. opt.)**

Spaghetti di semola con pesce spada, cerasuoli e capperi

€ 20,00

Semolina Spaghetti with swordfish, cerasuoli tomatoes and capers

Tagliatelle di pasta all'uovo al ragù bolognese

€ 20,00

Fresh pasta tagliatelle with 'Bolognese' sauce

Ravioli ripieni di funghi

€ 21,00

Emulsione di burro salato e pecorino

Ravioli filled with mushrooms, salted butter and pecorino cheese sauce

*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.*



Coperto incluso dalle 19.30 alle 22.30

Fai check in all'Osteria della Pagliazza e ottieni speciali vantaggi!



HOTEL BRUNELLESCHI
THE HEART OF FLORENCE

IL MENU TOSCANO

I prodotti dell'aia, del bosco e della costa

Products from the farmyard, woods and coast

**Filetto d'orata grigliato alla mediterranea,
zucca spadellata al profumo di rosmarino** € 20,00
*Mediterranean-style sea bream fillet with olives, tomatoes and oregano
Sautéed pumpkins, rosemary flavored*

Bocconcino di coniglio alla cacciatora, polenta croccante € 19,00
*Rabbit with a sauce of olives, mushrooms, carrots, celery, onion, tomato
Crispy cornmeal mush*

Pepero all'Impruneta, patata mantecata al lardo € 24,00
*Peppery Tuscan beef stew florentine style, tomato and wine sauce
Creamy potato with lard*

La tagliata di manzo "Scottona", broccoli gratinati € 26,00
Grilled sliced "Scottona" beef, cauliflower au gratin

La Fiorentina di Fassona Piemontese alla griglia € 8,00/hg
*Fiorentina' steak, Fassona Piemontese, min 2 person, beans
Min. 2 persone,*

Il pollo Halal con salsa al curry, sformatino di broccoli e cavolfiore € 18,00
*Halal chicken with curry sauce, broccoli and cauliflower pie
(carne certificata Halal/certified Halal chicken meat)*

*Tutti i nostri piatti sono accompagnati da patate al rosmarino
All our main courses are served with roasted potatoes*

Dolci tentazioni di casa nostra

Our home Sweet temptations of Tuscany

Tiramisù pistacchio e arance, salsa al cioccolato € 9,00
Pistachio and orange tiramisù, chocolate sauce

Cheese cake al cioccolato bianco con marmellata di fichi € 9,00
White chocolate cheese cake with fig jam

Tortino caldo di cioccolato, gelato allo yogurt € 9,00
Chocolate cake, yogurt ice cream

La tagliata di ananas € 9,00
Sliced pineapple

**Degustazione di tre gusti di gelato artigianale mantecato
dal nostro Chef Giuseppe Bonadonna..... da provare!** € 10,00
Tasting of three flavors of gelato prepared by our Chef Giuseppe Bonadonna..Try it !!

*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.*



Cover charge included! From 7.30 pm to 10.30 pm
Check in to unlock specials at the Osteria della Pagliazza!