

OSTERIA PAGLIAZZA

Tutti i giorni 12:30 – 14:00 / 19:30 – 22:00

Every day 12:30 – 14:00 / 19:30 – 22:00

Tutti i giorni 12:30 – 14:00 / 19:30 – 22:00

Every day 12:30 – 14:00 / 19:30 – 22:00

BRUNELLESCHI HOTEL

ANTIPASTI STARTERS

Polpo croccante /velo di Olive /Scarola maritata/ salsa Caesar	24
Crispy Octopus/veil of Olives/sautéed Scarola/Anchovies sauce ^{3,4,8,10,14}	
Baccalà confit /Pil Pil / crema di Cipolla bruciata/Topinambur	24
Cod-fish confit /Pil Pil /burnt Onion cream /Jerusalem Artichokes ^{4,7}	
Tartare di Manzo / waffle al Lampone / Gorgonzola / Nocciola e Tartufo	24
Beef tartare / Raspberry waffles / Gorgonzola cheese / Hazelnut and black Truffle ^{1,7}	
Tatin di Sedano rapa / Hummus di Ceci neri/Guacamole Leche di Tigre	19
Celeriac tatin / black Chickpea Hummus/ Guacamole /Leche de Tigre ⁹	

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Chitarrina ai Gamberi rossi/ Caciocavallo / Pistacchio / Lime	32
Chitarrina pasta with red Prawns/ Caciocavallo fondue/Pistachio Lime ^{1,2,3,4,7,8}	
Gnocco di grano Saraceno / Pecorino / spuma di Fave Guanciale / Pere	21
Buckwheat dumpling / Pecorino cheese / Fava bean mousse Guanciale meat / Pears ⁷	
Spaghetti / 4 Pomodori / Pesto di Basilico	20
Spaghetti / 4 Tomatoes / Basil pesto ^{1,8,9}	
Insolita Lasagna di Seppia/ crema di Piselli / ristretto di Inzimino	25
Cuttlefish Lasagna / Peas cream /reduction of "Inzimino" fish sauce ^{1,4,7,14}	

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Branzino/ Finocchi & Finocchi / guazzetto alla Livornese	34
Sea bass / Fennel & Fennel / Livornese style soup ^{1,3,4,7}	
Pollo Yakitori/ Pak choi alla Mela verde e Zenzero jus di Pollo	30
Chicken Yakitori / Pak choi with green Apple and Ginger Chicken jus ^{6,12}	
Controfiletto Manzo / Melanzana glassata ai Ravanelli Cipollotto	39
Beef sirloin / glazed Eggplants with Radishes/ Spring Onion ¹¹	
Cotoletta di Funghi / Taccole & Taccole/ Pizzaiola	24
Mushrooms cutlet / Jackdaws & Jackdaws / Pizzaiola sauce ¹	

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	26
Prawn / Panzanella / Caviar / green Olives ^{1,2,4,7,9}	
Bottoni / Provola affumicata / Seppie / Inzimino	22
Bottoni pasta / smoked Provola cheese / Cuttlefish / Inzimino ^{1,2,3,4,7,9}	
Triglia / Pesto / Aglio / Cipolla	24
Red Mullet / Pesto / Garlic / Onion ^{1,3,4,7,9}	

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 / Melanzana glassata ai Ravanelli Cipollotto	
	Foresta nera: spugna Cacao e Maraschino / Ciliegia / Vaniglia	
Meat tasting Menu	Beef tartare / Raspberry waffles/ Gorgonzola / Hazelnut / Truffle	
	Buckwheat dumpling /Pecorino/Fava bean/Guanciale/Pears	
	Beef sirloin /glazed Eggplants with Radishes /Spring Onion	
	Black Forest: Cocoa and Maraschino sponge/ Cherry / Vanilla	
Abbinamento vino		45
Menu Pesce	Polpo croccante /velo di Olive / Scarola maritata / salsa Caesar	85
	Chitarrina ai Gamberi rossi/ Caciocavallo / Pistacchio / Lime	
	Branzino / Finocchi & Finocchi / guazzetto alla Livornese	
	Bianco mangiare Mandorla e Bergamotto	
Fish tasting Menu	Octopus /veil of Olives / Scarola maritata / Caesar sauce	
	Chitarrina pasta with red Prawns / Caciocavallo / Pistachio and Lime	
	Sea bass / Fennel & Fennel / Livornese style soup	
	White eating Almond and Bergamot	
Wine pairing		45

ELENCO ALLERGNI 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