







# Brunello

Bar and Restaurant

# k 28.00

d  
d

6  
3RUF

%  
%HH

**Bocconcini di mozzarella di bufala con crema di broccoletti Romaneschi, olio d'acciughe, chips di pane Lariano VA G 1 2 5**  
Buffalo mozzarella cheese bites, Roman broccoli cream, anchovy oil, bread chips  
€ 26.00

a  
*20% surcharge for half portion*

# Brunello

Bar and Restaurant

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**Tortelli di zucca con spuma di patate affumicata, ristretto di vitello tartufato** <sup>8† 2 4 8 10</sup>  
*Pumpkin tortelli pasta with smoked potato foam and truffled veal sauce* € 28.00

**Tagliatelle alla farina di castagne, anatra, funghi pioppini, porro croccante** <sup>G VA 2 4 9 10 15</sup>  
*Chestnut flour Tagliatelle pasta served with duck, pioppini mushrooms and crispy leeks*  
€ 28.00

**Paccheri Monograno selezione "FELICETTI" all'astice, pomodori canditi al lime** <sup>G 1 2 3 10 15</sup>  
*Paccheri Felicetti monograin selection with lobster, candied cherry tomatoes and lime*  
€32.00

**Riso Carnaroli "Cascina Oschiena" con caprino stagionato, gamberi rossi marinati  
e polvere di lamponi Rice Carnaroli "** <sup>3 8 10 15</sup>  
*Cascina Oschiena " served with mature goat cheese, marinated red prawns and raspberry powder*  
€ 30.00

**Spaghetti alla Carbonara: selezione monograno Felicetti, uova Bio, Pecorino Romano D.O.P,  
guanciale di Amatrice, pepe nero di Sarawak** <sup>M G 1 2 4 8</sup>  
*Carbonara-style spaghetti: monograno Felicetti selection, organic egg, D.O.P. Roman Pecorino cheese, Amatrice cheek lard and Sarawak black pepper*  
€ 26.00

**Negli Spaghetti alla Carbonara lo Chef consiglia di aggiungere del tartufo per un tocco gourmet**  
*Chef suggests an addition of truffle on the Spaghetti alla Carbonara for a gourmet touch*  
€ 34.00

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**Pancia di Maialino con castagne e funghi pioppini** M 8 9 10 15

*Suckling pig belly served with chestnuts and pioppini mushrooms*

€ 34.00

**Coda di vitello alla "Vaccinara" versione moderna con topinambur e cicorieta** 8 9 10 15

*Veal oxtail vaccinara with topinambur and chicory*

€ 29.00

**Polpo arrosto con crema di patate, passata di scarola, salsa BBQ e cipolla** 5 8 10 11 12 15

*Roasted octopus with potato cream, escarole puree, BBQ sauce and onion*

€ 29.00

**Filetto di spigola del Mediterraneo e verdure invernali in crosta di sale aromatico** 2 4 5

*Salted crust Mediterranean sea bass fillet served with vegetables*

€ 40.00

**Tagliata di tonno marinata alla soia, sesamo, crema di zucca e zenzero, broccoli Romani** 5 6 7 12

*Sliced tuna steak marinated with soya, sesame, pumpkin and ginger cream, Roman broccoli*

€ 34.00

**Disponibilita' di secondi piatti vegetariani e Vegani a richiesta**  
Availability of vegetarian and Vegans main courses on request

# Brunello

Bar and Restaurant

## DOLCI DESSERT

**Frollina croccante con namelaka , cioccolato bianco e frutti di bosco** **G 2 4 8**  
*Crispy pastry with Namelaka ,white chocolate and berries*  
€ 18.00

**"Regina Tiramisù" al cuore di cioccolato fondente, caffè espresso** **G 2 4 8**  
*Homemade "Regina" tiramisu with dark chocolate heart, espresso coffee*  
€ 18.00

**Mosaico di frutta con sorbetto al Limone**  
*Fruit mosaic with Lemon sorbet*  
€ 18.00

**Parfait alle castagne con pera marinata alle spezie e cannolo alla crema di nocciole** **G 2 4 8 9 15**  
*Chestnut parfait with spiced marinated pear and hazelnut cream cannolo*  
€ 18.00

**Rocher al mango, gel al frutto della passione** **G 2 4 8 9**  
*Mango rocher with passion fruit gel*  
€ 18.00

**V** Piatti vegetariani   **M** Piatti contenenti maiale   **G** Piatti contenenti glutine   **1** Disponibile senza glutine

**VA** Disponibile versione vegetariana

**V** Vegetarian dishes   **M** Dishes with pork   **G** Dishes with gluten   **1** Gluten-free available

**VA** Available in vegetarian version

**2** Glutine   **3** Crostacei   **4** Uova   **5** Pesce   **6** Arachidi   **7** Soya   **8** Latte   **9** Frutta a guscio   **10** Sedano   **11** Senape   **12** Sesamo  
**13** Lupini   **2** Gluten   **3** Crostaceans   **4** Eggs   **5** Fish   **6** Peanuts   **7** Soya   **8** Milk   **9** Nuts and Nuts   **10** Celery   **11** Mustard  
**12** Sesame   **13** Lupini   **14** Molluschi   **15** Anidride Carbonica   **14** Molluscs   **15** Carbon Dioxide

# Brunello

Bar and Restaurant

In caso di allergie non esitate a informare il Maitre che vi aiuterà nella scelta  
*In case of allergies do not hesitate to inform our Restaurant Manager who will help you in your menu choice*

Piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni  
(indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011).  
*The provided dishes contain or may contain one or more than one allergen ingredients belonging to the 14 allergen ingredients categories (indicated in att. II of UE Regulation n°1169/2011).*

## **BRUNELLO BAR**

Aperto con servizio di bar e selezione di snack  
dalle ore 12.00 alle ore 1.00

*Snack and bar service open from 12 pm to 1 am*

## **BRUNELLO RESTAURANT**

Aperto a pranzo dalle 12.30 alle 14.45  
e per Cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30

*Open at Lunch from 12.30 pm to 2.45 pm  
and at Dinner from 7.30 pm to 10.30 pm*



**BAGLIONI**  
HOTELS & RESORTS