

## La Nostra Brigata di Cucina *Our Kitchen Brigade*

**Executive Chef**  
Luciano Sarzi Sartori

La mia cucina, di impronta tipicamente mediterranea, viene realizzata con materie prime di altissima qualità, nel rispetto della stagionalità e della tradizione locale. Si contraddistingue per la semplicità e per i sapori raffinati e ben definiti. La cucina tradizionale incontra l'innovazione e concetto di gourmet facendo vivere un'esperienza unica ai nostri ospiti, un vero viaggio gastronomico all'insegna del gusto. Tempo, dedizione e passione sono le mie parole chiave.

*My cuisine, typically Mediterranean, is made with the highest quality raw materials, respecting the seasonality and the local tradition. It stands out for its simplicity, refined and well-defined flavors. The traditional cuisine meets innovation and the concept of gourmet making live a unique experience to our guests, a true gastronomic journey based on the taste. Time, dedication and passion are my keywords.*

**Sous-Chef**

Manolo Campana

**Chef de Partie Supervisor**

Giorgio Pagliucchi

## Menu Degustazione della Tradizione Romana *Traditional Roman Cuisine Tasting Menu*

Amuse-bouche  
*Amuse-bouche*

Bocconcini di mozzarella di bufala campana D.O.P. tiepidi  
con crema di broccoli romaneschi, colatura di alici di Cetara e limone d'Amalfi  
*Warm D.O.P. Campania buffalo mozzarella bites  
with Roman broccoli creamy sauce, Cetara anchovies sauce and Amalfi lemon*

Spaghetti Carbonara <sup>G1</sup>, uova Bio, Pecorino Romano D.O.P, guanciale di Amatrice <sup>M</sup>, pepe nero di Sarawak  
*Carbonara-style spaghetti, organic egg, D.O.P. Roman Pecorino cheese,  
Amatrice cheek lard and Sarawak black pepper*

Cubi di coda alla vaccinara in crosta di grissini <sup>G</sup>  
e maionese di sedano  
*Boneless oxtail cubes in crust of bread sticks  
and celery flavored mayonnaise*

"Regina" Tiramisù con cuore al cioccolato e caffè <sup>G</sup>  
*Homemade "Regina" tiramisu with chocolate and coffee heart*

**€ 75,00 per persona (IVA inclusa) bevande escluse\***  
**€ 75,00 per person (VAT included) beverage excluded**

**\*Valido per un minimo di 2 persone**  
***Valid for a minimum of 2 persons***

## Menu Degustazione di Pesce *Seafood Tasting Menu*

Amuse-bouche  
*Amuse-bouche*

Gamberi rossi di Mazara marinati agli agrumi e zenzero con maionese ai pistacchi,  
caprino soffice e cialda soffiata al riso nero  
*Mazara red prawns marinated with citrus and ginger with pistachios mayonnaise,  
soft goat cheese and black rice waffle*

Ravioli farciti con patate e astice con crema di zucca profumata allo zenzero  
*Ravioli stuffed with potatoes and red lobster with ginger flavored pumpkin cream*

Calamaro arrostito farcito con baccalà, patate viterbesi e pane di Genzano, su crema di broccoli,  
cipolla agrodolce e polvere di porcini  
*Roasted squid stuffed with salted codfish, viterbesi potatoes and Genzano bread, on broccoli cream,  
sweet and sour onion and porcini mushroom powder*

Parfait alle castagne con crumble di nocciole e cannolo croccante alla crema di nocciole <sup>G</sup>  
*Chestnut parfait with hazelnut crumble and crunchy cannoli with hazelnut cream*

**€ 85,00 per persona (IVA inclusa) bevande escluse\***  
**€ 85,00 per person (VAT included) beverage excluded**

**\*Valido per un minimo di 2 persone**  
***Valid for a minimum of 2 persons***

## Menu à la carte *À la carte Menu*

### Antipasti *Starters*

Bocconcini di mozzarella di bufala campana D.O.P. tiepidi  
con crema di broccoli romaneschi, colatura di alici di Cetara e limone d'Amalfi  
*Warm D.O.P. Campania buffalo mozzarella bites*  
*with Roman broccoli creamy sauce, Cetara anchovies sauce and Amalfi lemon*  
€ 22.00

Insalata di mare con polpo, gamberi e calamari, crumble salato,  
puntarelle, crema di patate e scalogni  
*Seafood salad with octopus, prawns and calamari, salted crumble,*  
*raw chicory salad, potato and shallot cream*  
€ 28.00

Insalata di carota, cipolla, peperone, rapa, sedano rapa e zucca cotte al sale,  
con olio extra vergine Umbro affumicato e maionese alla senape<sup>v</sup>  
*Salt-baked carrot, onion, pepper, turnip, celeriac and pumpkin*  
*with smoked Umbrian extra virgin oil and mustard mayonnaise*  
€ 20.00

Battuta di manzo con nocciole, emulsione al tartufo, composta di peperoni e croccante di Castelmagno  
*Beef tartare with hazelnut, truffle emulsion, bell pepper compote and Castelmagno cheese waffle*  
€ 26.00

Gamberi rossi di Mazara marinati agli agrumi e zenzero con maionese ai pistacchi,  
caprino soffice e cialda soffiata al riso nero  
*Mazara red prawns marinated with citrus and ginger with pistachios mayonnaise,*  
*soft goat cheese and black rice waffle*  
€ 26.00

Salmone marinato alla rapa rossa, zucchero di canna e coriandolo  
con caviale rosso e salsa tzatziki  
*Marinated salmon with red turnip, brown sugar and coriander*  
*with red caviar and tzatziki sauce*  
€ 24.00

# Brunello

Bar and Restaurant

## Primi Piatti First Courses

Zuppetta di ceci di Colfiorito con castagne, crumble di pane Lariano <sup>G1</sup> aromatizzato al rosmarino e olio EVO Toscano Buffalmacco <sup>V</sup>

*Colfiorito chickpea soup with chestnuts, Lariano bread crumble rosemary flavored and Buffalmacco Tuscan EVO oil*

€ 22.00

Riso Carnaroli selezione *Cascina Oschiena* mantecato al Grana Padano stagionato 24 mesi, funghi porcini e riduzione al Chianti <sup>V</sup>

*Carnaroli rice, Cascina Oschiena selection, creamed with 24 months seasoned Grana Padano cheese, porcini mushrooms and Chianti wine reduction*

€ 24.00

Ravioli farciti con patate e astice con crema di zucca profumata allo zenzero

*Ravioli stuffed with potatoes and red lobster with ginger flavored pumpkin cream*

€ 26.00

Spaghetti MATT trafilati al bronzo <sup>G1</sup> con pomodori datterini infornati, mozzarella di bufala, olio Toscano e basilico <sup>V</sup>

*Spaghetti MATT with baked datterini cherry tomatoes, Buffalo mozzarella, Tuscan EVO oil and basil*

€ 22.00

Spaghetti Carbonara <sup>G1</sup>, uova Bio, Pecorino Romano D.O.P, guanciale di Amatrice <sup>M</sup>, pepe nero di Sarawak

*Carbonara-style spaghetti, organic egg, D.O.P. Roman Pecorino cheese, Amatrice cheek lard and Sarawak black pepper*

€ 24.00

Tagliatelle monograno <sup>G1</sup> al burro d'Isigny e parmigiano con crudo di gamberi e limone

*Tagliatelle with Isigny butter and parmigiano with raw prawns and lemon*

€ 26.00

**Lo Chef consiglia l'aggiunta di tartufo alla Carbonara e al Riso Carnaroli per un tocco gourmet**  
***Chef suggest an addition of truffle on the Carbonara and on the Carnaroli Rice for a gourmet touch***

€ 32.00

# Brunello

Bar and Restaurant

## Secondi Piatti Main Courses

Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura su crema di topinambur, olio vanigliato e verdure d'Autunno

*Veal cheek cooked at low temperature on Jerusalem artichoke, vanilla flavored oil and Autumn vegetables*

€ 35.00

Calamaro arrostito farcito con baccalà, patate viterbesi e pane di Genzano, su crema di broccoli, cipolla agrodolci e polvere di porcini

*Roasted squid stuffed with salted codfish, viterbesi potatoes and Genzano bread, on broccoli cream, sweet and sour onion and porcini mushroom powder*

€ 26.00

Cubi di coda alla vaccinara in crosta di grissini<sup>G</sup> e maionese di sedano

*Boneless oxtail cubes in crust of bread sticks and celery flavored mayonnaise*

€ 26.00

Cartoccio di mare con filetto di spigola, calamari, vongole e gamberi con pomodorini, olive e verdure

*Baked sea bass fillet, calamari, clams and prawns with cherry tomatoes, olives and small vegetables*

€ 45.00

Petto d'anatra con salsa al Vin Santo e frutti di bosco con praline di mais croccanti e purea di castagne

*Duck breast with Vin Santo sauce and wild berries with crispy corn pralines and chestnuts purée*

€ 30.00

Tagliata di manzo con fagioli del Purgatorio, millefoglie di patate, composta di pomodori, carote viola e olio aromatico

*Sliced beef with Purgatorio beans, potato millefeuille, tomato compote, violet carrots and aromatic oil*

€ 40.00

# Brunello

Bar and Restaurant

## Dolci Desserts

Selezione di formaggi italiani con composte di frutta e gelatine al vino  
*Italian cheese selection with fruit compote and wine flavored jelly*  
€ 28.00

Tagliata di frutta fresca di stagione  
*Sliced seasonal fresh fruit*  
€ 18.00

Sfera di cioccolato Black Amedei con mousse al cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi  
*Amedei Black chocolate sphere with white chocolate mousse and red fruit coulis*  
€ 18.00

Tuiles croccanti con spuma di zabaione e frutti di bosco flambati al Grand Marnier <sup>G</sup>  
*Crispy tuiles with eggnog mousse and wild berries flambées with Grand Marnier*  
€ 16.00

Parfait alle castagne con crumble di nocciole e cannolo croccante alla crema di nocciole <sup>G</sup>  
*Chestnut parfait with hazelnut crumble and crunchy cannoli with hazelnut cream*  
€ 18.00

“Regina” Tiramisù con cuore al cioccolato e caffè <sup>G</sup>  
*Homemade “Regina” tiramisu with chocolate and coffee heart*  
€ 18.00

**V** Piatti vegetariani  
Vegetarian dishes

**M** Piatti contenenti maiale  
Dishes with pork

**G** Piatti contenenti glutine  
Dishes with gluten

**1** Disponibile in versione senza glutine  
Gluten-free version available

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' art. 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 art. II of UE Regulation n°1169/2011).

# Brunello

Bar and Restaurant



BAGLIONI  
HOTELS & RESORTS

## ***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 12.00 pm to 1.00 am*

## ***Brunello Restaurant***

Aperto a pranzo dalle 12.30 alle 14.45  
e per Cena dalle ore 19.30 alle ore 22.45

*Open at Lunch from 12.30 pm to 2.45 pm  
and at Dinner from 7.30 pm to 10.45 pm*