

# Brunello

Bar and Restaurant

## 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 il 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*

Fiori di zucca ripieni di ricotta di pecora dell'Agropontino e cicoriotta  
su passata di zucchine romanesche e olio alle acciughe <sup>G</sup>  
*Zucchini flowers stuffed with chicory and Agropontino ewe ricotta  
on Roman zucchini creamy sauce and anchovies flavored oil*

Spaghetti Carbonara con uova Bio, Pecorino Romano D.O.P,  
guanciale di Amatrice, pepe nero di Sarawak <sup>G1M</sup>  
*Carbonara-style spaghetti with organic egg, D.O.P. Roman Pecorino cheese,  
Amatrice cheek lard and Sarawak black pepper*

Cubi croccanti di coda alla vaccinara con emulsioni al sedano e verdure estive <sup>G</sup>  
*Crispy cubes of oxtail with celery flavored emulsions and summer vegetables*

"Regina" Tiramisù con cuore al cioccolato , caffè e spuma alla vaniglia <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**

**Abbinamento con 3 calici di vino selezionati dal nostro Sommelier 30,00 €**  
*Wine pairing by our Sommelier with 3 selected glasses 30,00 €*

**\*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 marinati al limone verde e sale di Cervia con spuma allo yogurt bio, granita al frutto della passione e olio alla menta e corallo al nero di seppia <sup>G1</sup>  
*Red prawns marinated with green lemon and Cervia salt , bio yogurt mousse, passion fruit slush and mint oil and squid ink coral*

Paccheri monograno selezione Felicetti all'astice con pomodori marinati agli agrumi <sup>G1</sup>  
*Paccheri pasta Felicetti selection with lobster and tomatoes marinated in citrus*

Polpo arrosto con panzanella scomposta <sup>G1</sup>  
*Roasted octopus with celery, cherry tomatoes, onion and cucumber salad*

Semifreddo al limone di Amalfi con foglie croccanti all arancio <sup>G1</sup>  
*Lemon of Amalfi parfait whit orange leaves crispy*

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

**Abbinamento con 3 calici di vino selezionati dal nostro Sommelier 30,00 €**  
*Wine pairing by our Sommelier with 3 selected glasses 30,00 €*

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

## Menu à la carte *A' la carte Menu*

### Antipasti *Starters*

Battuta di manzo al coltello con carpaccio di tartufo, nocciole, sale e pepe, maionese alla senape , aceto balsamico invecchiato, spicchi di cipolla rossa agrodolce. <sup>G1</sup>  
*Beef tartare filleted with hand knife, truffle , halzenut, salt, pepper ,mustard maionese, aged Balsamic vinegar, red onions slices sweet sour*  
€ 29.00

Bocconcini di mozzarella di bufala campana D.O.P croccanti con coulis di datterini, pomodori confit e acciughe <sup>G1</sup>  
*D.O.P. Campania buffalo mozzarella with coulis tomatoes datterini, and anchovies*  
€ 24.00

Gamberi rossi marinati al limone verde e sale di Cervia con spuma allo yogurt bio, granita al frutto della passione, olio alla menta e corallo al nero di seppia <sup>G1</sup>  
*Marinated red prawns with green lemon and Cervia salt , bio yogurt mousse, passion fruit slush and mint oil and squid ink coral*  
€ 27.00

Tartare di salmone marinato ai frutti rossi con fragole centrifugato di cetriolo, sedano, Martini Dry, lime e olio alla mentuccia <sup>G1</sup>  
*Marinated salmon and strawberry tartare with cucumber, celery, Martini Dry, lime centrifuge and pennyroyal seasoned oil*  
€ 26.00

Fiori di zucca ripieni di ricotta di pecora dell'Agropontino e cicorietta su passata di zucchine romanesche e olio alle acciughe <sup>G</sup>  
*Zucchini flowers stuffed with chicory and Agropontino ewe ricotta on Roman zucchini creamy sauce and anchovies flavored oil*  
€ 24.00

# Brunello

Bar and Restaurant

## Primi Piatti First Courses

Ravioli farciti con mozzarella di bufala campana D.O.P. e filetti di alice del mar Cantabrico su pesto di basilico, coulis di datterini cotti e cialde di grana padano <sup>G</sup>  
*Ravioli stuffed with D.O.P. Campania buffalo mozzarella , filet of anchovies from cantabrig sea on the basilic pesto, coulis tomatoes datterini , waffles of grana padano*  
€ 25.00

Spaghettoni MATT selezione Felicetti trafilati al bronzo aglio, olio, peperoncino, vongole veraci e bottarga di muggine su crema di asparagi e crumble di taralli <sup>G 1</sup>  
*Bronze Drawn spaghettoni MATT Felicetti selection garlic, oil, chilli, clams and mullet bottarga , asparagus cream on taralli crumble*  
€ 26.00

Paccheri monograno selezione Felicetti all'astice con pomodori marinati agli agrumi <sup>G 1</sup>  
*Felicetti Paccheri selection with lobster, tomatoes marinated citrus and basil*  
€32.00

Riso Carnaroli Cascina Oschiena con mantecato al pesto e verdure estive <sup>V</sup>  
*Carnaroli rice Cascina Oschiena selection in basil pesto sauce and summer vegetables*  
€ 28.00

Spaghetti Carbonara: selezione monograno *Felicetti*, uova Bio, Pecorino Romano D.O.P., guanciale di Amatrice, pepe nero di Sarawak <sup>M G 1</sup>  
*Carbonara-style spaghetti: Felicetti selection , organic egg, D.O.P. Roman Pecorino cheese, Amatrice cheek lard and Sarawak black pepper*  
€ 24.00

## Secondi Piatti Main Courses

Controfiletto d'agnello in crosta di frutta secca, crema di pistacchi, salsa al tartufo , asparagi e patate novelle <sup>G1</sup>  
*Sirloin of Lamb in a dried fruits crust, pistachio cream, truffle sauce, asparagus and novelle potatoes*  
€ 44.00

Polpo arrosto con panzanella scomposta <sup>G1</sup>  
*Roasted octopus with celery, cherry tomatoes, onion and cucumber salad*  
€ 26.00

Filetto di manzo in padella profumato alle erbe selvatiche, aceto balsamico  
"Condimento del Borgo etichetta Rossa"  
composta di pomodori e scalogni, verdure dell' orto, crocchette di ricotta e menta <sup>G1</sup>  
*Pan-fried fillet of Beef with wild herbs, balsamic vinegar "Condimento del Borgo red label"*  
*composed of tomatoes and shallots, vegetables from the garden, croquettes of ricotta cheese and mint*  
€ 40.00

Pescato del giorno con concassè di pomodorini, basilico ed indivia stufata agli agrumi  
*Catch of the day with concassè of cherry tomatoes, basil and endive stewed with citrus fruits*  
€ 44.00

Cubi croccanti di coda alla vaccinara con emulsioni al sedano e verdure estive <sup>G</sup>  
*Crispy cubes of oxtail with celery flavored emulsions and summer vegetables*  
€ 26.00

# Brunello

Bar and Restaurant

## Dolci Desserts

Cheese cake al cioccolato bianco e passion fruit con cuore di lamponi , gel frutti bosco e crumble al cacao <sup>G 1</sup>  
*Cheese cake chocolate and passion fruit, with heart of raspberries, wild berries gel and cacao crumble*  
€ 18.00

Granita d'anguria con spuma di cocco e croccante alle nocciole <sup>G 1</sup>  
*Watermelon slush with coconut mousse and hazelnut*  
€ 16.00

“Regina” Tiramisù con cuore al cioccolato , caffè e spuma alla vaniglia <sup>G 1</sup>  
*Homemade “Regina” tiramisu with chocolate and coffee heart*  
€ 18.00

Mosaico di frutta con sorbetto di frutti di bosco  
*Fruit mosaic with berry sorbet*  
€ 16.00

Semifreddo al limone di Amalfi con foglie croccanti all' arancio <sup>G 1</sup>  
*Lemon of Amalfi parfait with crispy orange leaves*  
€ 18.00

**V** Piatti vegetariani    **M** Piatti contenenti maiale    **G** Piatti contenenti glutine    **1** Disponibile in versione senza glutine  
Vegetarian dishes    Dishes with pork    Dishes with gluten    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*