

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

Bocconcini di mozzarella di bufala campana D.O.P. croccanti
con crudo di pomodoro, datterini canditi agli agrumi e alici di Trapani ^{G1}

Crispy D.O.P. Campania buffalo mozzarella bites

with raw tomato sauce, citrus marinated Datterino tomatoes and Trapani anchovies

Spaghetti MATT selezione "Felicetti" alla Carbonara

Uova BIO, pecorino romano D.O.P., guanciale d'Amatrice e pepe nero di Sarawak ^{G1M}
*Carbonara-style spaghetti MATT "Felicetti Selection", organic eggs, D.O.P. Roman Pecorino cheese,
Amatrice cheek lard and Sarawak black pepper*

"Pollo e peperoni"

Coscia e petto di pollo cotti a bassa temperatura
con friggirelli farciti al pane e pecorino su crema di peperoni ^{G1}

"Chicken and peppers"

*Chicken thigh and breast cooked at low temperature
with green "friggirelli" peppers filled with bread and pecorino cheese on pepper cream*

"Regina" Tiramisù con cuore morbido al cioccolato e caffè ^{Gv}
Homemade "Regina" tiramisu with soft 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 40,00 €
Wine pairing by our Sommelier with 3 selected glasses 40,00 €

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

Menu Degustazione di Pesce

Seafood Tasting Menu

Amuse-bouche

Amuse-bouche

Polpo arrostito con soffice di fagioli “del purgatorio”, cozze ed estratto di prezzemolo
Roasted octopus with “purgatory” beans mousse, mussels and parsley extract

Paccheri monograno all’astice con pomodorini infornati profumati agli agrumi e basilico ^{G1}
Paccheri monograno with lobster, baked citric-flavored tomatoes and basil

Spigola arrostita al mirto selvatico con
crema di patate e castagne glassate, spinaci e guanciaie crispy
*Roasted sea bass myrtle flavored with
potato and glazed chestnuts cream, spinach and crispy Amatrice cheek lard*

“Pere e cioccolato”

Pere marinate al moscato e cannella, parfait al cioccolato fondente Amedei,
crumble al cacao e salsa al caramello ^{G1 V}
*Muscat wine and cinnamon marinated pears, black Amedei chocolate parfait,
cocoa crumble and caramel sauce*

€ 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 40,00 €
Wine pairing by our Sommelier with 3 selected glasses 40,00 €

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

Menu à la carte

A' la carte Menu

Antipasti Starters

Polpo arrostito con soffice di fagioli "del purgatorio", cozze ed estratto di prezzemolo
Roasted octopus with "purgatory" beans mousse, mussels and parsley extract
€ 24.00

"L'orto d'autunno"
Verdure d'autunno: porcini, broccoli, spinaci, rapa, sedano rapa,
patate viola, cipolla rossa, pomodori canditi e crema di zucca ^v
"Autumn's garden"
*Autumn vegetables: porcini mushrooms, broccoli, spinach, turnip, celeriac,
purple potatoes, red onions, candied tomatoes and pumpkin cream*
€ 22.00

Insalata d'astice con pomodori Camone, basilico,
sedano, cipolla bianca e lemongrass
*Lobster salad with "Camone" tomatoes, basil,
celery, white onions and lemongrass*
€ 32.00

Tartare di spigola e gamberi rossi di Sicilia con crema di mango,
caprino al basilico e cialda di riso soffiato al nero ^{G1}
*Sea bass and red Sicilian shrimp's tartare with mango cream,
basil flavored goat cheese and puffed black rice waffle*
€ 34.00

Terrina di bollito con frutta senapata, salsa verde e salsa B.B.Q.
Boiled beef terrine with mustard flavored fruit, green sauce and B.B.Q sauce
€ 24.00

Dalla Tradizione Romana *From Roman Traditional Cuisine*

Bocconcini di mozzarella di bufala campana D.O.P. croccanti
con crudo di pomodoro, datterini canditi agli agrumi e alici di Trapani ^{G1}
Crispy D.O.P. Campania buffalo mozzarella bites
with raw tomato sauce, citrus marinated Datterino tomatoes and Trapani anchovies
€ 22.00

Primi Piatti
First Courses

Rigatoni "Senatore cappelli" con battuto d'anatra stufato, porri croccanti e pecorino di Pienza ^{G1}
Rigatoni "Senatore Cappelli" with stewed duck, crispy leeks and Pienza's pecorino cheese
€ 26.00

Riso Carnaroli selezione "Caschina Oschiena" ai frutti di mare con essenza di funghi
di sottobosco e polvere di pane ^{G1}
*Carnaroli rice "Caschina Oschiena" selection with seafood,
mushroom flavored sauce and bread dust*
€ 26.00

Ravioli di Grana Padano liquido D.O.P. mantecati al burro d'Isigny
con riduzione di vitello e tartufo nero ^G
Liquid Grana Padano D.O.P. ravioli with Isigny butter, veal reduction and black truffle
€ 24.00

Paccheri monograno all'astice con pomodorini infornati profumati agli agrumi e basilico ^{G1}
Paccheri monograno with lobster, baked citric-flavored tomatoes and basil
€ 32.00

Spaghetti MATT selezione "Felicetti" con pomodori datterini canditi,
mozzarella di bufala campana, olio toscano e basilico ^{G1V}
*Spaghetti MATT "Felicetti Selection" with candied Datterino tomatoes,
buffalo mozzarella, Tuscan oil and basil*
€ 24.00

Dalla Tradizione Romana
From Roman Traditional Cuisine

Spaghetti MATT selezione "Felicetti" alla Carbonara
Uova BIO, pecorino romano D.O.P., guanciale d'Amatrice e pepe nero di Sarawak ^{G1M}
*Carbonara-style spaghetti MATT "Felicetti Selection", organic eggs, D.O.P. Roman Pecorino cheese,
Amatrice cheek lard and Sarawak black pepper*
€ 24.00

Negli Spaghetti alla Carbonara e nei Ravioli al Grana Padano lo Chef consiglia di aggiungere del tartufo
per un tocco gourmet
*Chef suggests an addition of truffle on the Spaghetti alla Carbonara and on the Ravioli with Grana Padano cheese
for a gourmet touch*
€ 34.00

Secondi Piatti

Main Courses

Lombetto d'agnello in crosta di frutta secca con crema di pistacchi,
salsa al tartufo, patate novelle e champignons farciti alla fonduta ^G

*Lamb loin in nuts crust with pistachio cream,
truffle sauce, potatoes and fondue filled champignons*

€ 44.00

Guancetta di vitello su crema di topinambur e verdure d'autunno
(porcini, zucca, rapa rossa, sedano rapa e spinaci) con olio vanigliato

*Veal cheek with Jerusalem artichoke cream, autumn vegetables
(porcini mushrooms, pumpkin, red turnip, celeriac and spinach) and vanilla perfumed oil*

€ 36.00

Filetto di manzo con chutney di zucca e scalogni, croquettes di patate e ricotta di pecora,
indivia stufata e salsa al Brunello ed aceto balsamico tradizionale di Modena ^{G1}

*Veal steak with pumpkin and shallot chutney, potato and sheep ricotta croquettes,
steamed endives and Brunello wine and balsamic Modena's vinegar sauce*

€ 40.00

Zuppetta di pesce leggermente piccante con pomodorini e pane carasau caldo ^{G1}

Slightly spicy fish soup with tomatoes and "Carasau" warm bread

€ 44.00

Spigola arrostita al mirto selvatico con
crema di patate e castagne glassate, spinaci e guanciale crispy

*Roasted sea bass myrtle flavored with
potato and glazed chestnuts cream, spinach and crispy Amatrice cheek lard*

€ 40.00

Dalla Tradizione Romana

From Roman Traditional Cuisine

"Pollo e peperoni"

Coscia e petto di pollo cotti a bassa temperatura
con friggirelli farciti al pane e pecorino su crema di peperoni ^{G1}

"Chicken and peppers"

*Chicken thigh and breast cooked at low temperature
with green "friggirelli" peppers filled with bread and pecorino cheese on pepper cream*

€ 26.00

Dolci
Desserts

Selezione di formaggi italiani con composte di frutta e gelatine al vino ^V
Italian cheese selection with fruit compote and wine flavored jellies
€ 18.00

“Pere e cioccolato”
Pere marinate al moscato e cannella, parfait al cioccolato fondente Amedei,
crumble al cacao e salsa al caramello ^{G1 V}
Muscat wine and cinnamon marinated pears, black Amedei chocolate parfait,
cocoa crumble and caramel sauce
€ 18.00

“Crêpes”
Con crema agrumata, frutti di bosco e Grand Marnier ^{G V}
Crêpes with citric cream, berries and Grand Marnier
€ 18.00

“Tradizione”
Cremoso di ricotta di pecora e visciole con biscotto croccante e mantecato alla vaniglia ^{G1 V}
Sheep ricotta cheese and cherries creamy cake with crispy biscuit and vanilla
€ 18.00

“Regina Tiramisù”
Tiramisù con cuore morbido al cioccolato e caffè ^{G V}
Homemade tiramisu with soft chocolate and coffee heart
€ 18.00

Il nostro “Signature” Dessert
Our “Signature” Dessert

“Autunno”
Mousse di castagne, marron glacè, crumble alle nocciole e meringa al cacao ^{G1 V}
Chestnut mousse, marron glacè, hazelnut crumble and cocoa meringue
€ 20.00

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

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*