

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 ^G
*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 ^{G 1 M}
*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 maionese al sedano e verdure primaverili ^G
Crispy boneless oxtail cubes with celery flavored mayonnaise and spring vegetables

"Regina" Tiramisù con cuore al cioccolato e caffè ^G
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 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 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
*Marinated red prawns with green lemon and Cervia salt , bio yogurt foam,
passion fruit slushie and minty oil.*

Paccheri monograno selezione Felicetti all'astice con pomodori marinati agli agrumi ^{G 1}
Paccheri pasta Felicetti selection with lobster and citric marinated tomaotes

Polpo arrosto con panzanella scomposta ^{G 1}
Roasted octopus with celery, cherry tomatoes, onion and cucumber salad

Sfoglia croccante con lamponi e crema al limoncello d'Amalfi ^G
Crunchy waffle with raspberries and Amalfi limoncello cream

€ 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 persons

Menu à la carte *A' la carte Menu*

Antipasti Starters

Bocconcini di mozzarella di bufala campana D.O.P. con pomodorini canditi,
bottarga di muggine, olive nere di Gaeta su pappa al pomodoro ^{G1V}
*D.O.P. Campania buffalo mozzarella with candied cherry tomatoes,
dry mullet roe, Gaeta black olives on Tuscan bread and tomato*
€ 24.00

Insalata d' astice al vapore con pomodori camone, sedano, basilico e pesche gialle
Steamed lobster salad with "camone" tomatoes, celery, basil and yellow peaches
€ 26.00

Gamberi rossi marinati al limone verde e sale di Cervia con spuma allo yogurt bio,
granita al frutto della passione e olio alla menta
*Marinated red prawns with green lemon and Cervia salt, bio yogurt foam,
passion fruit slushie and minty oil.*
€ 30.00

Battuta di manzo con crema di tonno, tartufo estivo,
cipolla agrodolce e croccante di Grana Padano
*Beef tartare with tuna cream, summer truffles,
sweet sour onions and crunchy grana padano*
€ 32.00

"L'orto": composizione di verdure cotte e crude con olio affumicato e maionese alla senape ^V
The garden": raw and cooked vegetable composition with smoked oil and mustard mayonnaise
€ 20.00

Dalla Tradizione Romana *From Roman Traditional Cuisine*

Fiori di zucca ripieni di ricotta di pecora dell'Agropontino e cicoriotta
su passata di zucchine romanesche e olio alle acciughe ^G
*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

Spaghettoni MATT selezione Felicetti trafilati al bronzo con pomodori infornati, mozzarella di Bufala campana, olio toscano Buffalmacco e basilico ^{V G 1}
MATT spaghettoni pasta Felicetti selection, with baked cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese, Buffalmacco tuscan oil and basil
€ 24.00

“L'amatriciana nei ravioli”
Ravioli ripieni di pomodori canditi e scalogni con guanciale croccante e crema di pecorino romano ^G
“Amatriciana in ravioli”
Ravioli stuffed with candied tomatoes and shallots with crispy bacon and roman pecorino cheese cream
€ 24.00

Rigatone “Senatore Cappelli” leggermente piccante con baccalà, mentuccia, zucchine croccanti e polvere di pane profumato ai crostacei ^{G 1}
Slightly spicy rigatoni “Senatore Cappelli” with cod, roman mint, crispy zucchini and seafood flavored bread crumble
€ 28.00

Riso Carnaroli Cascina Oschiena mantecato al pesto di basilico con spuma di calamari fritti e crumble al nero di seppia ^G
Carnaroli rice Cascina Oschiena selection creamed with basil pesto, fried squid foam and squid ink crumble
€ 24.00

Paccheri monograno selezione Felicetti all'astice con pomodori marinati agli agrumi ^{G 1}
Paccheri pasta Felicetti selection with lobster and citric marinated tomatoes
€ 32.00

Dalla Tradizione Romana From Roman Traditional Cuisine

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

Lo Chef consiglia l'aggiunta di tartufo agli Spaghetti alla Carbonara per un tocco gourmet
Chef suggest an addition of truffle on the Carbonara for a gourmet touch
€ 34.00

Brunello

Bar and Restaurant

Secondi Piatti Main Courses

Polpo arrosto con panzanella scomposta ^{G1}
Roasted octopus with celery, cherry tomatoes, onion and cucumber salad
€ 26.00

Pesce spada grigliato con battuto di ortaggi, crema di peperoni e patate mantecate alle erbe
Grilled swordfish with chopped vegetables, pepper cream and whipped potato with herbs
€ 34.00

Filetto di manzo in padella profumato alle foglie di mirto
con millefoglie di melanzane alla parmigiana, crocchette di patate e quinoa e composta di pomodori ^G
*Pan-fried beef fillet flavored with myrtle leaves, parmesan style eggplant mille-feuille,
potato and quinoa croquettes and tomatoes compote*
€ 40.00

Lombetto d'agnello in crosta di frutta secca, salsa al tartufo nero,
crema di pistacchio a asparagi ¹
*Lamb loin region in crust of dried fruits, black truffle sauce,
pistachio cream and asparagus*
€ 44.00

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
€ 44.00

Dalla Tradizione Romana From Roman Traditional Cuisine

Cubi croccanti di coda alla vaccinara con maionese al sedano e verdure estive ^G
Crispy boneless oxtail cubes with celery flavored mayonnaise and summer vegetables
€ 26.00

Brunello

Bar and Restaurant

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

Sfera di cioccolato "Black Amedei" con semifreddo al pistacchio e coulis ai frutti rossi ^{G 1}
Amedei Black chocolate sphere with pistachio semifreddo and red fruit coulis
€ 18.00

Sfoglia croccante con lamponi e crema al limoncello d'Amalfi ^G
Crunchy puff pastry with raspberries and Amalfi limoncello flavored cream
€ 18.00

"Regina" Tiramisù con cuore morbido al cioccolato e caffè ^G
Homemade "Regina" tiramisu with soft chocolate and coffee heart
€ 18.00

Granita d'anguria con spuma al cocco ^V
Watermelon slushie with coconut foam
€ 18.00

Il nostro "Signature" Dessert ***Our "Signature" Dessert***

"Cuore al frutto della passione"
Cheesecake al frutto della passione, macaron e sorbetto ^G
"Passion fruit Heart"
Passion fruit cheesecake, macaron and sorbet
€ 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 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*