



BRANDUCCIO

FINE TUSCAN CUISINE

MENU



ANTIPASTI / STARTES

Tartare all'Osso

Battuta di carne di punta di filetto di chianina con il suo midollo
(Chianina fillet steak with its marrow)

Baffa di baccalà lavarata a cuore mantecata agli agrumi con zucchini in scapece

Baccalà in lenta cottura e mantecato agli agrumi con zucchini condite con aceto e menta
(Cod in slow cooking and creamed with citrus fruits with zucchini seasoned with vinegar and mint)

Uovo "Parisi"

Uovo di allevamento biologico Parisi cotto a 62° con mousse di pecorino e tartufo
(Parisi organic farm egg cooked at 62 ° with pecorino and truffle mousse)

Roshe' di Fois Gras

Mousse di fois gras con nocciole tostate e riduzione di vin santo e pere caramellate
(Fois gras mousse with toasted hazelnuts and vin santo reduction and caramelized pears)

euro 30,00

(il prezzo si riferisce ad ognuno dei piatti sopra elencati)
(the price refers to each of the dishes listed above)



PRIMI / FIRST COURSES

Il Tagliolino

Tagliolino di grano arso con fonduta di parmigiano e tartufo
(Burnt wheat tagliolini with parmesan and truffle fondue)

Il Risotto

Risotto con zafferano della Val d'Orcia con pistacchio tostato
(Risotto with saffron from Val d'Orcia with toasted pistachio)

Il Pacchero

Pacchero di Gragnano con pomodorino del piennolo del Vesuvio all'aglione della Val di Chiana e
cozze del mar Mediterraneo
(Pacchero di Gragnano with piennolo tomatoes from Vesuvius with aglione from Val di Chiana and
mussels from the Mediterranean Sea)

Il Raviolo

Raviolo al nero di seppia con burrata, gambero rosso e la sua bisque
(Squid ink ravioli with burrata, red shrimp and its bisque)

euro 35,00

(il prezzo si riferisce ad ognuno dei piatti sopra elencati)
(the price refers to each of the dishes listed above)



SECONDI / MAIN COURSES

Il Polpo

Polpo del mar dell'argentario piastrato con brunoise di patate viola
(Octopus from the Argentario sea with purple potato brunoise)

Il Tonno

Tataki di Tonno con purè di mango e semi di canapa
(Tuna Tataki with mango purée and hemp seeds)

L'Anatra

Supreme d'anatra con camomilla, topinambur e zenzero
(Supreme duck with chamomile, Jerusalem artichoke and ginger)

L' Agnello

Costine d'agnello con erbe aromatiche
(Lamb ribs with aromatic herbs)

Il Filetto

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras e tartufo
(Beef fillet with foie gras and truffle escalope)

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da verdure biologiche di stagione
All main courses are accompanied by seasonal organic vegetables

euro 40,00

(il prezzo si riferisce ad ognuno dei piatti sopra elencati)
(the price refers to each of the dishes listed above)



MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

Tartare all'Osso

Battuta di carne di punta di filetto di chianina con il suo midollo
(Chianina fillet steak with its marrow)

Baffa di baccalà lavarata a cuore mantecata agli agrumi con zucchini in scapece

Baccalà in lenta cottura e mantecato agli agrumi con zucchini condite con aceto e menta
(Cod in slow cooking and creamed with citrus fruits with zucchini seasoned with vinegar and mint)

Il Risotto

Risotto con zafferano della Val d'Orcia con pistacchio tostato
(Risotto with saffron from Val d'Orcia with toasted pistachio)

Il Pacchero

Pacchero di Gragnano con pomodorino del piennolo del Vesuvio all'aglione della Val di Chiana e
cozze del mar Mediterraneo
(Pacchero di Gragnano with piennolo tomatoes from Vesuvius with aglione from Val di Chiana and
mussels from the Mediterranean Sea)

Il Polpo

Polpo del mar dell'argentario piastrato con brunoise di patate viola
(Octopus from the Argentario sea with purple potato brunoise)

L' Agnello

Costine d'agnello con erbe aromatiche
(Lamb ribs with aromatic herbs)

Tiramisù

Carosello di frutta con crema al limone
(fruit with home made lemon cream)

Caffè'

euro 120,00

(bevande escluse / drinks not included)

Coperto & Pane di nostra produzione
(Service & Home made bread)
euro 5,00

Acqua Naturale Panna
euro 3,00

Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino
euro 3,00

Bevande analcoliche euro 5,00

Caffè', Orzo euro 3,00

The euro 5,00

