

B

ROOF

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica presente in avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta e triticale. Poniamo la massima attenzione verso i clienti celiaci.

Per questo motivo ogni piatto del nostro menù, con delle minime variazioni, può essere adattato garantendo l'assenza di glutine.

Prima di ordinare farsi riconoscere come cliente celiaco così che vi vengano proposti i nostri prodotti con variazioni che garantiscano l'assenza di glutine.

Celiac disease is a permanent intolerance to gluten, a protein which is contained in oats, wheat, spelt, kamut, barley, rye, kinkle wheat and triticale. We pay the best attention to all the celiac guests.

That's why in our menu, we guarantee that, on customer's request, all the dishes can be prepared with no gluten contamination.

Before ordering, please, ensure to be recognized as a celiac client so that we can propose to you our gluten-free dishes (with variations).

Piatti della tradizione Toscana *Tuscan Traditional Dishes*

Menù degustazione Carattere Toscano 49.00
Tasting menu "Carattere Toscano"

Terrina di nervetti e coniglio
Nerves and rabbit terrine



Bucatini con ragù di cinta al coltello e ricotta affumicata
Bucatini pasta with hand-chopped Cinta Senese pork ragu and smoked Ricotta cheese




Guancia di vitella cotto a bassa temperatura, broccoli romaneschi e tartufo nero
Slow-cooked veal cheek with broccoli and black truffle



Sensazione di tiramisù
Tiramisu

Alcuni piatti di questo menù contengono allergeni: uova, farina di grano, sedano, crostacei, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, lupini e molluschi
Some dishes from this menu contain allergens: eggs, wheat flour, celery, crustacean, peanut, soy, milk, shell fruit, mustard, sesame seeds, lupin bean and shellfish


Antipasti Starters

Tartare di manzo e friggitello con caprino in carrozza e salsa bernese <i>Beef tartare and Friggitello pepper with goat cheese "in carrozza" (fried sandwich) and Bearnaise sauce</i>	18.00	
Terrina di nervetti e coniglio con fondente di verza in umido e chips di polenta bianca <i>Nerves and rabbit terrine with creamy braised Savoy cabbage and white polenta chips</i>	18.00	
Calamari scottati all'olio evo con scarola e pinoli <i>Seared squids in extra-virgin olive oil with escarole and pine nuts</i>	18.00	
Flan di ricotta di pecora con pere al forno al Sangiovese, verde e rosso di ravanelli <i>Sheep ricotta cheese flan, Sangiovese wine baked pears, radishes and radish greens</i>	16.00	
Quiche di porri con crocchette di zucca, fonduta di pecorino e tartufo nero <i>Leek quiche with pumpkin croquettes, pecorino and black truffle cream</i>	16.00	

Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti, potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù

On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes to some dishes of the menu






Primi Piatti *First Courses*

Pici al limone cacio e pepe su salsa di acciughe <i>Lemon "cacio e pepe" Pici pasta on anchovy sauce</i>	16.00	
Bucatini con ragù di cinta al coltello e ricotta affumicata <i>Bucatini pasta with hand-chopped Cinta Senese pork ragu and smoked Ricotta cheese</i>	16.00	
Orzotto mantecato alla zucca e provola <i>Creamy pumpkin and provola pearl barley risotto</i>	15.00	
Mezzelune in salsa verde e sfilacciato di agnello cotto al tegame <i>Mezzelune Ravioli in green sauce and brased lamb</i>	16.00	
Gnocchi di polenta ai broccoli al sugo di coniglio bianco <i>Polenta dumplings with broccoli in a white rabbit sauce</i>	16.00	

Alcuni piatti di questo menù contengono allergeni: uova, farina di grano, sedano, crostacei, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, lupini e molluschi
Some dishes from this menu contain allergens: eggs, wheat flour, celery, crustacean, peanut, soy, milk, shell fruit, mustard, sesame seeds, lupin bean and shellfish

Secondi di carne

Meat Main Courses

Bistecca alla fiorentina con contorni di stagione (minimo per due persone) <i>T-Bone steak with seasonal side dishes (min. 2 persons)</i>	68.00	
Guancia di vitella cotta a bassa temperatura, broccoli romaneschi e tartufo nero <i>Slow-cooked veal cheek with broccoli and black truffle</i>	31.00	
Piccione disossato al forno con salsiccia <i>Baked deboned pigeon stuffed with Tuscan sausage</i>	32.00	
Maialino di latte a 72° con millefoglie di patate gratinate e gocce di nduja <i>Suckling pig baked at 72° with mille-feuille potato gratin and chunks of nduja</i>	31.00	
Tagliata di manzo con cicoria, aglio e olio evo <i>Beef fillet with chicory, garlic and extra-virgin olive oil</i>	28.00	




Secondi di pesce

Fish Main Courses


Pesce fresco dal mercato di San Lorenzo <i>Fresh fish from San Lorenzo market</i>	32.00	
--	-------	---

Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti, potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù
On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes to some dishes of the menu

Menù Benessere *Wellness Menu*

Composta di verdure alla griglia all'olio evo <i>Grilled vegetable compote with extra-virgin olive oil</i>	18.00	
Hummus di ceci neri, taccole all'olio e cipolle all'agro <i>Black chickpea hummus, snow peas in extra-virgin olive oil and sweet&sour onions</i>	20.00	
Gran Piatto di insalata di stagione con semi crispy <i>Platter of seasonal salad with a medley of seeds</i>	16.00	



Formaggi *Cheese*

Assortita di formaggi con mostarda di frutta e pan brioche <i>Selection of Tuscan cheeses with fruit Mostarda and pan brioche</i>	18.50	
Gran piatto di caprini con Mostarda di Cremona <i>Goat cheese platter with Mostarda from Cremona</i>	18.50	

Alcuni piatti di questo menù contengono allergeni: uova, farina di grano, sedano, crostacei, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, lupini e molluschi
Some dishes from this menu contain allergens: eggs, wheat flour, celery, crustacean, peanut, soy, milk, shell fruit, mustard, sesame seeds, lupin bean and shellfish

Dessert

Desserts

Terrina di fondente con pistacchi, salsa al frutto della passione e fiocchi di panna all'arancia <i>Fondant terrine with pistachios, passion fruit sauce and orange cream flakes</i>	11.00	
Mousse di riso all'anice e cremoso di caffè croquembuche <i>Rice pudding mousse with fennel and croquembuche with coffee cream</i>	10.00	
Sensazione di tiramisù <i>Tiramisu</i>	10.00	
Tartelletta di amaretti e ricotta con salsa di cicerchie e tè verde <i>Amaretti and ricotta tartlet with cicerchia and green tea sauce</i>	11.00	
Torta caprese <i>Torta caprese (chocolate and almond flourless cake)</i>	11.00	

Su richiesta, e in base alle disponibilità dei prodotti, potranno essere realizzate versioni per celiaci di alcuni piatti del menù

On request and upon availability of the products, it is possible for celiacs to make changes to some dishes of the menu

Brunelleschi Hotellerie Srl

Piazza dell'Unità Italiana 6, 50123 Firenze
T +39 055 2358 8560 F +39 055 2358 8574 info@b-roof.it b-roof.it

CF e PI 03896340480 R.E.A. Firenze N° 398042 Registro delle Imprese di Firenze N° 03896340480
Cap.Soc. € 41.600 int.vers.

