



## IL BRUNCH DELLA DOMENICA A BROLIO

### ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

#### 30 EURO A PERSONA

**TOAST** | MORTADELLA ARTIGIANALE, CAPRINO, CARCIOFINI

BRIOCHE BREAD WITH ARTISANAL MORTADELLA, GOAT CHEESE, ARTICHOKE

**UOVA** | TARTUFO, BIETOLA, SALSA AL PECORINO

POACHED EGG, SWISS CHARD, PECORINO SAUCE, BLACK TRUFFLE

**CORNETTI** | DOLCI E SALATI

HOUSE-MADE CROISSANT, FILLED WITH JAM, CHOCOLATE, FINOCCHIONA AND CHEESE

**TORTA** | RUSTICA, RICOTTA E VERDURE

TRADITIONAL SAVOURY CAKE, SHEEP MILK RICOTTA, VEGETABLES

**MOZZARELLA** | IN CARROZZA, SALSA ALLE ZUCCHINE

DEEP FRIED BREADED BUFFALO MOZZARELLA, ZUCCHINE SAUCE

### PRIMI IN COMBINAZIONE

#### 18 EURO A PERSONA

**RISO** | ALLA BRACE, RAGÙ DI POLPO, PREZZEMOLO

GRILLED SAFFRON RISOTTO, OCTOPUS RAGÙ, PARSLEY

**GNOCCHI** | ALLA SORRENTINA

HOUSE-MADE POTATOES GNOCCHI, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BASIL

**MACCHERONI** | ALLA NORMA

MACCHERONI, EGGPLANT, TOMATO, BAKED RICOTTA

### SECONDI A SCELTA

#### 20 EURO A PERSONA

**HAMBURGER** | DI MANZO, CIPOLLA, POMODORO, GOTA, PECORINO

HOUSE-MADE BUN, BEEF BURGER, ONION, TOMATO, PORK CHEEK, PECORINO

**SPIEDINO** | DI CALAMARI ALLA BRACE, CIPOLLOTTO, E POMODORI ALLA GRIGLIA

EGGPLANT AND SQUID PARMIGIANA

### DOLCI AL CARRELLO

#### 10 EURO A PERSONA

**TIRAMISÙ** |

MASCARPONE MOUSSE, HOUSE-MADE LADYFINGERS, COFFEE

**MILLEFOGLIE** | CREMA, FRUTTA FRESCA



PUFF PASTRY, VANILLA CREAM, FRESH FRUIT

**TETTE DELLA MONACA** | CREMA CHANTILLY

SOFT SWEET BUNS, CHANTILLY CREAM

## **MENU DEGUSTAZIONE** | 50 EURO

SELEZIONE SPECIALE A CURA DEI NOSTRI CHEF SALVATORE E DANILA

Special Menu Selection Crafted by Our Chefs, Salvatore and Danila

## **IL BRUNCH DELLA DOMENICA A BROLIO**

### **COCKTAIL**

#### **SPRITZ** 7

bitter re dei re, albia spumante

#### **MIMOSA** 8

Orange juice, albia spumante

#### **BELLINI** 8

Peaches juice, albia spumante

#### **BLOODY MARY** 8

House made tomato juice, Tuscan wodka, tabasco

#### **GIN TONIC** 8

Tuscan gin, tonic water from mt. amiata

### **VINI AL BICCHIERE**

**ALBIA ROSÈ 2023** 6

50%Sangiovese, 50%merlot

**TORRICELLA 2022** 8

100%chardonnay

**CHIANTI CLASSICO BROLIO 2022** 7

95%Sangiovese, 5%colorino

**CHIANTI CLASSICO RISERVA 2020** 9

100%sangiovese

**CASTELLO DI BROLIO 2020** 15

100%sangiovese

### **BEVANDE**

**ACQUA DI BROLIO TRATTATA** 1,50 | (0.75L)

BROLIO'S PURIFIED WATER

**BIRRA ARTIGIANALE TOSCANA** 7 | (CL.33)

TUSCAN ARTISAN BEER

**BIBITE TOSCANE** 4,00 | CON ACQUA MINERALE DELL'AMIATA (LIMONATA, COLA, ARANCIATA, TONICA, GAZZOSA)



BOTTLED TUSCAN SOFT DRINKS WITH MINERAL WATER FROM MT. AMIATA (LEMON, COLA, ORANGE, TONIC, SODA)

**SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI TOSCANI** 4

ORGANIC TUSCAN FRUIT JUICES

**CAFFÈ** 2,00 | COFFEE

**CAPPUCCINO** 3,50 | CAPPUCCINO

**AMARI, LIQUORI E DISTILLATI** 4 | BITTERS, SPIRITS & GRAPPAS