B̄

ROOF

Antipasti
Starters

Cuore di baccalà° al verde di prezzemolo, variazione di ceci e meringhe di gorgonzola 24.00
Heart of cod° with parsley, chickpeas and Gorgonzola meringues
4, 7*

Foie-gras di anatra° scottato, mostarda di pere e senape, blinis al burro salato 22.00
Seared duck foie gras°, pear and mustard chutney, salted butter blinis
1, 4, 10, 12*

Lollipop di fegatini, sformatino di zucca e riduzione di Vin santo 20.00
Liver lollipop, pumpkin flan and Vin santo reduction
1, 3, 7, 12*

Cremoso di cavolfiore affumicato, uovo in camicia, cardoncelli fritti e uova di salmone 20.00
Creamy smoked cauliflower, poached egg, fried cardoncelli mushrooms and salmon roe
1, 3, 4, 7, 9*

* I numeri corrispondono agli allergeni presenti nel piatto; lista allergeni all'ultima pagina
** The numbers correspond to allergens present in the dish; allergen list on the last page*

° Questo simbolo indica un prodotto abbattuto o congelato
° This symbol indicates blast chilled or frozen product

Primi Piatti
First Courses

Taglierini all'uovo al burro e tartufo nero — 28.00
Egg Tagliolini with butter and black truffle
1, 3, 7*

Pasta fresca e fagioli borlotti con rosso di gamberi° e olio al rosmarino — 26.00
Fresh pasta and borlotti beans with red prawns° and rosemary oil
1, 3, 4, 9*

Linguine con fonduta di scamorza affumicata, calamari° e pomodorini — 24.00
Linguine with smoked Scamorza fondue, calamari° and cherry tomatoes
1, 4, 7*

Ravioli di caprino e patate di montagna con anatra cotta a bassa temperatura all'erba cipollina e gocce di riduzione d'arrosto — 24.00
Goat cheese and potato Ravioli with duck cooked at low temperature with chives and drops of roast reduction
1, 3, 7, 8, 12*

Risotto con caramello di cipolla rossa, castagne e midollo — 20.00
Risotto with red onion caramel, chestnuts and bone marrow
12*

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

Secondi Piatti
Main Courses

Pescato del giorno° in guazzetto di datterino, vongole, olive taggiasche e basilico 28.00
Fish of the day° in datterino stew, clams, Taggiasca olives and basil
4, 9*

Carrè di agnello al forno con carciofi e melograno 24.00
Baked rack of lamb with artichokes and pomegranate
9, 12*

Maialino alle prugne e fiori di finocchietto con il suo fondo e zucca gialla 24.00
Piglet with plums and fennel flowers with its juice and yellow pumpkin
7, 9, 12*

Guancia di vitella in brasato su fondente di topinambur 22.00
Braised veal cheek on Jerusalem artichoke fondant
7, 9, 12*

* I numeri corrispondono agli allergeni presenti nel piatto; lista allergeni all'ultima pagina
** The numbers correspond to allergens present in the dish; allergen list on the last page*

° Questo simbolo indica un prodotto abbattuto o congelato
° This symbol indicates blast chilled or frozen product

Dessert
Desserts

Crostatina con crema di gianduia e caramello salato 12.00
Tart with gianduia cream and salted caramel
1, 3, 7, 8*

Tiramisù al pistacchio 12.00
Pistachio tiramisu
3, 7, 8*

Wafer di riso soffiato°, crema all'arancia e frangipane 12.00
Puffed rice wafers°, orange cream and frangipane custard
3, 7, 8*

Pera al moscato con crema di mascarpone aromatizzato 12.00
Moscato pear with flavored mascarpone cream
7, 12*

Torta caprese con salsa alla vaniglia e panna montata 12.00
Caprese cake with vanilla sauce and whipped cream
3, 7, 8*

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

La Bistecca del B-Roof
Steak Florentine-style

Bruschetta di pomodoro e basilico
Tomato and basil bruschetta

Bistecca alla fiorentina con patate arrosto, verdure di stagione e fagioli tondini all'olio evo, salsa barbecue, intingolo di arrosto
T-Bone steak with roasted potatoes, seasonal vegetables and navy beans in extra virgin olive oil, barbecue sauce, roast dip
1, 6, 7, 8, 9*

La cassata come uno zuccotto
Cassata like a Zuccotto (typical Tuscan dessert)
3, 7*

Il menù ha un costo di € 55.00 a persona (min. 2 persone) e comprende 1 calice di Chianti DOCG di Pietrafitta a testa
The menu costs € 55.00 per person (min. 2 persons) and includes 1 glass of Pietrafitta Chianti DOCG per person

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

Elenco dei 14 allergeni alimentari

1- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
3- Uova e prodotti a base di uova
4- Pesce e prodotti a base di pesce
5- Arachidi e prodotti a base di arachidi
6- Soia e prodotti a base di soia
7- Latte e prodotti a base di latte
8- Frutta a guscio, ovvero: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
9- Sedano e prodotti a base di sedano
10- Senape e prodotti a base di senape
11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13- Lupini e prodotti a base di lupini
14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

List of 14 food allergens

1- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2- Crustaceans and shellfish products
3- Eggs and egg products
4- Fish and fish products
5- Peanuts and peanut products
6- Soybean and soy products
7- Milk and milk products
8- Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products
9- Celery and celery products
10- Mustard and mustard products
11- Sesame seeds and sesame seed products
12- Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
13- Lupins and lupine products
14- Molluscs and shellfish-based products

Brunelleschi Hotelerie 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