

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"

Dorato di coniglio e melanzane su crema di funghi porcini 
Browned rabbit and eggplants on a Porcini mushrooms cream

Pici su pesto di taralli all'aglione fresco
Pici with fresh garlic and Taralli pesto

Tagliata di manzo con erbe all'olio evo e riduzione di Sangiovese 
Beef fillet with olive oil herbs and Sangiovese red wine reduction

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

Fiori di zucca in tempura con ricotta e mentuccia su fondente di peperoni rossi dolci e polvere di capperi <i>Tempura zucchini blossoms with Ricotta and mint on a bed of sweet red peppers and caper dust</i>	15.00	
Bruschetta al polpo <i>Octopus Bruschetta</i>	18.00	
Dorato di coniglio e melanzane su crema di funghi porcini <i>Browned rabbit and eggplants on a Porcini mushrooms cream</i>	15.00	
Bocconcini di tonno rosso all'olio evo con scarola, salsa di miele e sakè <i>Red tuna morsels in extra virgin olive oil with escarole, honey sauce and sake</i>	16.00	
Parmigiana di zucchine e provola con coccole <i>Courgette and provolone Parmigiana with Coccole (fried dough)</i>	15.00	

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 su pesto di taralli all'aglio fresco <i>Pici with fresh garlic and Taralli pesto</i>	15.00	
Spaghetto integrale ai pomodorini pachino su caviale di melanzane e ricotta affumicata <i>Whole wheat spaghetti with cherry tomatoes on eggplant caviar and smoked Ricotta cheese</i>	15.00	
Mezzelune al verde di prezzemolo e sfilacciato di agnello brasato <i>Mezzelune ravioli with parsley green sauce and pulled lamb</i>	15.00	
Fregola mantecata con asparagi e vongole veraci <i>Creamy toasted Fregola with asparagus and clams</i>	15.00	
Gnocchi al nero di seppia nel suo guazzetto <i>Dumplings with squid ink in its stew</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 per due persone con contorni di stagione <i>T-Bone steak for two with seasonal side dishes</i>	68.00	
Carrè d'agnello cotto a bassa temperatura, tagliata di cetriolo e yogurt <i>Rack of lamb cooked at low temperature, sliced cucumber and yogurt</i>	31.00	
Piccione disossato cotto al forno, farcito con salsiccia al profumo di fichi, con insalatina di miglio alle verdure <i>Baked deboned pigeon stuffed with figs and Tuscan sausage dressed with millet salad and vegetables</i>	31.00	
Maialino di latte a 72° con mostarda di albicocche e gocce di nduja <i>Suckling pig baked at 72° with apricot mustard, nduja</i>	31.00	
Tagliata di manzo con erbe all'olio evo e riduzione di Sangiovese <i>Beef fillet with olive oil herbs and Sangiovese reduction</i>	28.00	

Secondi di pesce

Fish Main Courses

Pesce fresco dal mercato di San Lorenzo <i>Fresh fish from San Lorenzo market</i>	30.00	
--	-------	---

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

Formaggi Cheese

Selezione di formaggi italiani con macedonia di pere, uva e noci
Selection of Italian cheeses and fresh salad of pears, grapes and nuts 15.00

Caprini artigianali con mostarda di frutta
Fresh morsels of goat cheese and fruit Mostarda 15.00 

Insalatone Salads

Insalatona mista di stagione
Mixed seasonal salad 18.00 

Gran piatto di verdure croccanti con bocconcini di tonno rosso scottato all'olio evo
Crunchy vegetables with seared red tuna morsels 21.00 

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

Dessert

Desserts

Tagliata di frutta con sorbetto ai lamponi <i>Sliced fruit with raspberries sorbet</i>	10.00	
Millefoglie di cialde al cacao e chantilly al mango <i>Millefeuille of cocoa and mango chantilly cream wafer</i>	10.00	
Sensazione di tiramisù <i>Tiramisu</i>	10.00	
Cheesecake di robiola, passion fruit e biscotto al croccante <i>Robiola, passion fruit and crunchy biscuit cheesecake</i>	10.00	
Mousse al cioccolato bianco e coulis di fragole con piccole meringhe alla cannella <i>White chocolate mousse and strawberry coulis with small cinnamon meringues</i>	10.00	

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 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

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

