

MENU

ANTIPASTI

HORS-D'ŒUVRE - STARTERS

Carpaccio di pesce spada con finocchio croccante e fior di capperi

Swordfish carpaccio with crunchy fennel and capers

Carpaccio d'espardon au fenouille croquant et fleur de câpre.

€ 13,00

Prosciutto crudo e Melone

Prosciutto crudo and melon

Jambon cru et melon

€ 10,00

Polpette di Baccalà con cipolla caramellata

Codfish "balls" with caramelized onion

Boulettes de Morue aux oignons caramélisés

€ 12,00

Gran piatto Toscano "il Tagliere Rossini" e crostini con paté di fegatini

"Rossini Plate" of typical Tuscan salami and crostini (bruschetta with

pate) Grand Plateau Rossini de charcuterie Toscane et crostini au pâté de foie

€ 14,00

Burrata con pomodorini confit al timo e olive taggiasche

Burrata with cherry tomatoes with thyme and olives

Mozzarella Burrate aux tomates confites au thym et aux olives

€ 12,00

SECONDI PIATTI

VIANDES ET POISSONS - MAIN COURSE

Hamburger "Rossini" (150gr.) con patatine fritte

Hamburger "Rossini" (150gr.) served with french fries

Hamburger "Rossini" (150gr.) et pommes frites

€ 24,00

Filetto di manzo alla griglia con con patate al rosmarino

Grilled beef fillet with baked potatoes and rosemary

Fillet de bœuf grillé accompagné de pommes de terre au romarin

€ 26,00

Filetto di Branzino alla "Livornese" con carotine e zucchine al burro

Sea bass fillet "Livornese" style with olives and tomatoes and carrots and zucchini sautéed in butter

Filet de Loup de Mer à la « Livornese » avec olives, tomates et carottes et courgettes sautées au beurre.

€ 18,00

Trancio di salmone in crosta di pistacchio e pomodorini confit

Salmon fillet with a pistachio crust and cherry tomatoes

Filet de Saumon en croûte de pistache et tomates cerises

€ 22,00

Pollo al curry con riso Basmati

Chicken Curry with Basmati Rice

Poulet su Curry et riz au Basmati

€ 18,00

Bistecca alla Fiorentina da 1200gr. con patate novelle e insalata

Florentine T-bone steak 1200gr. served with a salad and baby new potatoes

Côte de bœuf à la Florentine à partir de 1200gr. avec salade et pommes de terre nouvelles

€ 5 H/G

PRIMI PIATTI

PATES ET POTAGES - FIRST COURSE

Tortello mugellano al ragòut

Potato ravioli with Bolognese sauce

Tortelli « Mugellano » à la sauce bolognaise

€ 12,00

Linguine trafilate al bronzo alle vongole veraci

Linguine with clams

Linguine aux palourdes

€ 14,00

Fettuccine "Alfredo", burro, parmigiano e salvia

Fettuccine "Alfredo" with butter, parmigiano cheese and sage

Fettuccine "Alfredo" au beurre, parmesan et sauge fraîche

€ 10,00

Risotto canaroli ai frutti di mare aromatizzato al limone

Lemon flavored seafood risotto

Risotto aux fruits de mer arimatisé au citron

€ 14,00

Spaghetti al profumo d'estate (pomodorini, pinoli e pesto di basilico)

Summer flavored spaghetti (tomatoes, pine nuts and basil)

Spaghetti au parfum d'été (tomates, pignon et +

pesto de basilic)

€ 12,00

CONTORNI

SIDE DISHES - LEGUMES

Insalata Mista

Mixed salad

Salade composée

€ 7,00

Spinaci freschi saltati al burro in padella

Fresh spinach with butter

Poêlée d'épinards sautés au beurre

€ 7,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Légumes grillés

€ 7,00

Patate al rosmarino

Baked potatoes with rosemary

Pommes de terre au romarin

€ 6,00

Patate fritte

French fries

Pommes frites

€ 6,00



HOTEL KRAFT



DOLCI PRODUZIONE PROPRIA - HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù classico

Classic tiramisu

Tiramisù classique

€ 8,00

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

Fruits frais tranchés

€ 8,00

Cheese cake ai frutti di bosco

Lemon cheese cake with berries

Cheese cake aux fruits des bois

€ 8,00

Soufflé al cioccolato (80%) caldo con un cuore fondente e quenelle di gelato alla crema (cottura 15 minuti)

Warm chocolate (80%) fudge cake with a chocolate fondant heart and vanilla ice cream (15 minutes)

Fondant chaud au chocolat (80%) et glace à la vanille (cuisson 15 minutes)

€ 10,00

Crème Brûlé al Grand Marnier

Crème brûlée made with Grand Marnier

Crème brûlée au Grand Marnier

€ 8,00

Panna cotta con frutti di bosco o al cioccolato fondente

Panna cotta with berries o dark chocolate

Panna cotta aux fruits sauvages ou au chocolat noire

€ 8,00



DRINK MENU

CAFFETTERIA - COFFEES

Caffè Espresso	2,50
Cappuccino	4,00
Latte macchiato Milk with coffee	4,00
Caffè Americano Black coffee	3,00
Ciocolata calda Hot chocolate	4,00
Irish coffee	12,00
The Hot tea	3,00
Tisane (Menta, Achillea, Melissa e Malva)	4,00
Herbal tea (Mint, Achillea, Melissa, Malva)	4,00

BIRRE - BEERS

Nastro Azzurro	6,00
Menabrea (Ambrata)	6,00
Beck's	6,00
Corona Extra	6,00
Peroni	6,00
Birra alla spina Felsgold 0,2lt/0,4lt	4,00/6,00

ACQUA - WATER

Acqua minerale Caraffa 1l Frizzante/Naturale	2,00
Acqua minerale pet 0.5 lt Mineral water pet 0.5lt	2,50

BIBITE - SOFT DRINKS

Coca Cola, Fanta, Lemonsoda	4,00
Succhi di frutta Fruit juice	4,00
Spremuta d'arancia Orange squash	6,00
Lemon ICE TEA	4,00
Peach ICE TEA	4,00

VINI AL BICCHIERE - GLASS OF WINE

Danzante Prosecco	6,00
Leonia Pomino Brut	8,00
Pinot Grigio di Toscana	6,00
Albizzia	6,00
Rèmole Rosato - Frescobaldi	6,00
Castiglioni 2011 - Marchesi de Frescobaldi	6,00
Rosso di Montalcino	8,00