

MENU ROOM SERVICE

ANTIPASTI

Lampredotto 70th

Crocchetta Di Lampredotto Con Maionese
All'aglione, Salsa Verde E
Piccoli Germogli
(Commemorativo Dei 70 Anni Della Fh55 E Del
Fondatore Dino Innocenti)^{1,3,6,7,9,10}
€ 15.00
Lampredotto Croquette With Garlic
Mayonnaise, Green Sauce And Small Sprouts
(Commemorative Of The 70 Years Of Fh55 And
The Founder Dino Innocenti)^{1,3,6,7,9,10}

FH55

EST.

GRAND HOTEL MUGELLO BRAND TIR. N.A.

1955

PRIMI PIATTI

Tre Pomodori € 15.00

Raviolo Farcito Di Burrata Con Pomodorino Ciliegino, Datterino
Giallo, Salsa Di Pomodoro Fiorentino Ed Olio Al Basilico^{1,3,7,9,}
Ravioli stuffed with Burrata with Cherry Tomatoes, Yellow
Datterino, Florentine Tomato Sauce and Basil Oil^{1,3,7,9}

Spaghetto € 15.00

Spaghetto Trafilato Al Bronzo Con Cozze, Calamari E Datterino
Infornato Al Timo^{1,3,9,14}
Bronze Drawn Spaghetti With Mussels, Squid And Baked Date Tomatoes
With Thyme^{1,3,9,14}

Mugellano € 17.00

Tortello Di Patate Alla Mugellana Con Ragù Bianco Di Cinta Senese
E Salsa Al Pecorino^{1,3,7,11}
Mugello Style Potato Tortello With White Cinta Senese Ragù And
Pecorino Sauce^{1,3,7,11}

Zuppa € 14

Zuppa Del Giorno Con Ortaggi E/O Legumi Di Stagione^{1,9}
Soup of the day with seasonal vegetables and/or legumes^{1,9}

SECONDI PIATTI

Cinta € 20.00

Bistecchina Di Cinta Senese Alla Griglia Presidio Slow Food, Con
Caponatina Di Ortaggi Di Stagione⁹
Slow Food Presidium grilled Cinta Senese steak, with seasonal
vegetable caponata⁹

Tagliata Al Bolgheri € 22.00

Controfiletto Alla Griglia Con Insalata Di Spinaci Baby E
Riduzione Di Vino Bolgheri^{9,12}
Grilled sirloin with baby spinach salad and Bolgheri wine
reduction^{9,12}

Pescato Del Giorno € 22.00

Filetto Di Pescato In Base Alla Disponibilità Di Mercato Alla
Griglia O In Umido, Con Verdure Di Campo Saltate A.O.P.^{4,9}
Fillet or steak of fish based on market availability, grilled or
stewed, with Sautéed Field Vegetables A.O.P.^{4,9}

DESSERT

Tiramisù € 7.00

Classico Della Tradizione Con Cacao Rosso Noalya^{1,3,7,8}
Traditional Classic With Noalya Red Cocoa

Frutta € 7.00

Composta Di Frutta Di Stagione
Seasonal Sliced Fresh Fruit

Insalata Di Mare € 18.00

Insalata Tiepida Di Seppie, Mazzancolle E
Cozze, Servita Con Julienne Di Crudités
Insalata Di Campo, Dressing Agli Agrumi Ed
Erba Cipollina^{2,4,14}

Warm Cuttlefish, Prawns And Mussels Salad,
Served With Julienne Of Crudités, Field
Salad, Citrus Dressing And Spring Onion^{2,4,14}

Millefoglie € 16.00

Millefoglie Di Melanzana Fritta, Scamorza,
Pomodoro E Basilico Con Coulis Di Datterini,
Fonduta Di Parmigiano E Olio Al Basilico^{1,7}

Millefoglie Of Fried Aubergine, Scamorza,
Tomato And Basil With Datterini Coulis,
Parmigiano Cheese Fondue And Basil Oil^{1,7}

Purple Chianti Vegan € 15.00

Hummus Di Ceci Del Chianti E Barbabietole,
Con Giardiniera Home Made, Chips Di Pane
Toscano E Riduzione Di Vino Chianti Doc^{9,12}

Chianti Chickpea And Beetroot Hummus, With
Home Made Giardiniera, Tuscan Bread Chips
And Chianti Doc Wine Reduction^{9,12}

Ecceellenze Toscane € 18.00

Selezione Di Salumi Toscani Da Produttori
Slow Food E Premiate Macellerie
(Prosciutto Toscano, Finocchiona Igp, Salame
Toscano, Capocollo)

Selection Of Tuscan Cured Meats From Slow
Food Producers And Award-Winning Butchers
(Tuscan Ham, Finocchiona Igp, Tuscan Salami,
Capocollo)

Restaurant Room Service

dalle 19:00 alle 22:00

From 19:00 to 22:00

Extra room service charge € 8.00

SNACK BAR

ROOM SERVICE



LEGGENDA DEGLI ALLERGENI

¹cereali E Derivati ²crostacei
³uova ⁴pesce ⁵arachidi ⁶soia
⁷latte ⁸frutta A Guscio ⁹sedano
¹⁰senape ¹¹sesamo ¹²anidride
 Solforosa ¹³lupini ¹⁴molluschi

ALLERGENS CONTAINED

¹cereals ²shellfish ³eggs ⁴fish
⁵peanuts ⁶soya ⁷milk ⁸nuts
⁹celery ¹⁰mustard ¹¹sesam ¹²sulfur
 Dioxide ¹³lupins ¹⁴molluscs

American Bar Room
Service

Dalle 11:30 alle
14:30 e dalle 17:30
alle 22:00
From 11:30 to 14:30
and from 17:30 to
22:00

Extra room service
charge € 8.00

Insalata Mediterranea^{3,4} € 15.00

Insalata Mista Olive, Capperi, Acciughe, Pomodoro, Uovo Sodo
 Mixed Salad With Eggs, Tomatoes, Olives, Capers And Anchovies

Insalata Poke basmati^{3,4,7} € 15.00

Tonno, Bocconcini Di Mozzarella, Uovo Sodo, Pomodoro E Riso Basmati
 Mixed Salad With Tuna, Mozzarella Cheese, Eggs, Tomatoes And Basmati Rice

Caprese⁷ € 22.00

Caprese di pomodoro ramato e mozzarella di Bufala Campana D.o.p. 300gr
 Ramato quality tomatoes and "Campania" D.o.p Buffalo mozzarella cheese 300gr

Ravioli^{1,7,8,9} € 15.00

Ravioli ripieni di brasato di manzo con ragù alla bolognese e pecorino Toscano

Ravioli filled with braised beef with bolognese's ragu and
 Tuscan pecorino cheese

Pasta Al Pesto^{1,9} € 14.00

Pasta di Gragnano trafilata al Pesto di Basilico
 Gragnano's pasta with pesto sauce

Pizza Al Prosciutto Crudo O Cotto^{**1,8,9} € 10.00

Pizza** With Raw Ham Or Cooked Ham

Club Sandwich Con Patatine Fritte^{**} E Insalata^{1,3,7,8} € 15.00

Prosciutto Cotto, Tacchino, Insalata, Pomodoro, Mayonese
 Club Sandwich With French Fries** And Salad
 Cooked Ham, Turkey, Salad, Tomato, Mayonnaise

Hamburger^{200 Gr In Panino}^{**1,7,8,11} €18.00

Accompagnato Con Patatine Fritte E Insalata
 Hamburger With French Fries And Salad

Cheese Burger^{200 Gr In Panino}^{**1,7,8,11} € 18.00

Accompagnato Con Patatine Fritte E Insalata
 Cheese Burger Served With French Fries And Salad

Vegan Burger^{**1,7,8,11} € 18.00

Accompagnato Con Patatine Fritte^{**} E Insalata
 Veggy Burger Served With French Fries** And Salad

BREAKFAST ROOM SERVICE

Extra room service charge € 8.00

dalle ore 6,30 alle ore 11:00

from 6:30 a.m to 11:00 a.m

Colazione continentale e intercontinentale con scelta di

Continental and intercontinental breakfast with choice of:

CAFFETTERIA

Cafeteria

Caffè Americano
American Coffee
Espresso
Espresso Cooffee
Doppio Espresso
Double Espresso
Caffè Decaffeinato
Decaffeinated Coffee
Orzo
Barley Coffee
Ginseng
Ginseng Coffee
Cappuccino
Cappuccino
Cioccolata
Hot Chocolate
Latte Caldo
Hot Milk⁷
Latte Freddo
Cold Milk⁷
Latte Macchiato
Milk With Coffee⁷
Tè Al Limone O Al Latte Tea
With Lemon Or Milk⁷
Infusi E Camomilla Infusion
And Camomile Tea

PASTICCERIA

Pastry

Cornetti E Brioches
Croissants And
Brioches^{1.3.5.8.11}
Mini Muffin & Donuts^{1.3.5.8.11}
Torte Del Giorno E
Biscottini Di Frolla^{1.3.5.8.11}
Daily Cakes And Biscuits
Pancakes Con Sciroppo
D'acero O Nutella^{1.3.5.8.11}
Pancakes With Maple Syrup
Or Nutella
Burro, Marmellata Assortita
E Miele
Butter, Assorted Jam And
Hone

SUCCHI DI FRUTTA

Selection Of Juice

Arancia, Ananas, Ace, Mela E Pompelmo

Orange, Pineapple, Multivitamin, Apple
And Grapefruit

PANE E CEREALI

Bread and Cereals^{1.8.11}

Assortimento di panetteria, pane bianco o
integrale, pane in cassetta, panini, fette
biscottate, cereali e semi

Assortment of bread: white, whole grain,
loaf bread, panini, rusk, various cereals
and seeds

FRUTTA

Fruits

Frutta fresca o macedonia
Season fresh fruit or fruit salad

YOGURT⁷

Yogurt Naturale, alla Frutta o greco
Natural, with Fruit or greek

FORMAGGI E SALUMI

Cheese and cold cuts

Prosciutto cotto, salame, tacchino al forno
Emmental e Provolone

Cooked ham, salami, baked turkey
Emmental and Provolone

UOVA E BACON

Eggs and bacon

Uova strapazzate

Scrambled eggs

Uova sode

Boiled eggs

Bacon croccante

Crispy bacon

EXTRA

Uova³ al piatto

Fried egg

€ 8.00

Uova³ à la coque 5 min Soft-
boiled egg 5 min

€ 5.00

Omelette

€ 10.00

Omelette con Prosciutto Cotto e
formaggio^{3.7}

Omelette with cooked ham and
cheese

€ 12.00

Prosciutto crudo di Parma

Parma ham

€ 8.00

Toast prosciutto e formaggio^{1.7}

Ham and cheese toast

€ 7.00

Spremuta di arancia

Squeezed fresh orange juice

€ 5.00

Acqua Minerale o Naturale San
Benedetto bott 1L

San Benedetto mineral or natural
water 1L (Bottle)

€ 3.00

CONDIMENTI A PARTE

Seasoning on the side

Olio extra vergine d'oliva,
aceto, sale, pepe, ketchup,
mayonese, senape, tabasco,
Worcestershire sauce

Extra virgin olive oil, vinegar,
salt, pepper, ketchup,
mayonnaise, mustard, tabasco,
Worcestershire sauce

FH55

GRAND HOTEL MEDITERRANEO FIRENZE