



HOTEL BERNINI PALACE

FIRENZE  
\*\*\*\*\*  
LVX  
Proprietary

# Bernini Lounge

## LUNCH MENU

DISPONIBILE TUTTI I GIORNI dalle 12:30 alle 14:00

AVAILABLE EVERY DAY from 12:30 pm to 2:00 pm



HOTEL BERNINI PALACE

FIRENZE  
\*\*\*\*\*  
LVX  
Proprietary

## Antipasti STARTERS

*Gran tagliere di salumi e formaggi tipici, mostarde e crostoni con patè di fegatini e pomodoro fresco* Euro 18,00  
Selection of cured meats with cheeses, accompanied by mustards, tomato bruschetta and chicken livers bruschetta

*Insalata mista con mais, germogli di soia, pomodorini secchi e noci* Euro 11,00  
Mix salad with corn, soy sprouts, sun-dried tomatoes and walnuts

*Verdure grigliate con origano ed olio extra vergine* Euro 12,00  
Mixed grilled vegetables with oregano and olive oil

*Degustazione di formaggi freschi e stagionati tipici con mostarda di zucca e mele* Euro 14,00  
Selection of typical fresh and mature cheeses accompanied by pumpkin and apple mustard

*Insalata caprese di bufala* Euro 14,00  
Buffalo's mozzarella and tomato salad

## Primi Piatti FIRST COURSE

*Trofie con rana pescatrice, pomodorini ciliegino ed olive taggiasche* Euro 16,00  
Trofie (short twisted pasta typical of Liguria) with cubes of monk-fish, cherry tomatoes and Taggiasca olives

*Tortelli Mugellani di patate fatti a mano con ragù di carne toscana* Euro 14,00  
Home-made potatoes ravioli with Tuscan ragout

*Pappa con il pomodoro* Euro 10,00  
Bread and tomato thick soup

*Gnocchetti di patate con il pesto di basilico dello Chef e fagiolini verdi* Euro 14,00  
Potato dumplings with pesto sauce ( olive oil, basil, garlic and Parmesan ) and French beans

*Zuppa di verdure* Euro 10,00  
Vegetable soup

## Secondi Piatti SECOND COURSE

*Orata arrostita al martini dry con crema di peperoni ed hummus di cecino Maremmano* Euro 18,00  
Grilled fillet of sea-bass with dry Martini,peppers sauce, accompanied by chick peas hummus

*Suprema di pollastro con pere, noci e salsa al tartufo* Euro 16,00  
Grilled chicken breast with pears, nuts and truffle sauce

*Filettino di manzo chianino al Gallo Nero e rosmarino* Euro 20,00  
Grilled beef fillet with Chianti wine sauce and rosemary

*Torta di patate, carote e cipollotti alla fonduta di pecorino di Pienza* Euro 13,00  
Potato,carrot and spring onion pie served with Pecorino cheese fondue

# Dolci

## DESSERT

<i>Dessert del giorno dello chef</i> Dessert of the day	≈	Euro 8,00
<i>Panna cotta alla vaniglia in salsa di cioccolato</i> Cream pudding with chocolate sauce	≈	Euro 8,00
<i>Classico Tiramisù al caffè</i> Traditional Tiramisù ( parfait with coffee, sponge cake, Mascarpone and plain cocoa )	≈	Euro 8,00
<i>Selezione di gelati o sorbetti ( cioccolato – vaniglia – fragola - limone )</i> Selection of ice-cream or sorbet ( chocolate – vanilla – strawberry - lemon )	≈	Euro 8,00
<i>Ananas fresco al maraschino</i> Pineapple with maraschino liqueur ( sweet liqueur from morello cherries )	≈	Euro 8,00

## PROPOSTA LIGHT LUNCH

### MENU' DEGUSTAZIONE

#### *La Tradizione Toscana*

Euro 45,00 a persona

*Gran tagliere di salumi e formaggi tipici,  
mostarde e crostoni con patè di fegatini e  
pomodoro fresco*

≈  
*La pappa al pomodoro*

≈  
*Filettino di manzo chianino al gallo nero e  
rosmarino*

## LIGHT LUNCH PROPOSAL

### TASTING MENU'

#### *Tuscan Tradition*

Euro 45,00 per person

Selection of cured meats with cheeses,  
accompanied by mustards, tomato bruschetta

and chicken livers bruschetta

≈  
Bread and tomato thick soup

≈  
Grilled beef fillet with Chianti wine sauce and  
rosemary

## PROPOSTA LIGHT LUNCH

### MENU' DEGUSTAZIONE

#### *Menù Bernini*

Euro 25,00 a persona

#### IL MENU' COMPRENDE:

1 Primo piatto

1 Secondo Piatto

SERVITI INSIEME

+ il Dessert del giorno  
con

1 bottiglia d'acqua  
e

1 Calice di vino ( Pian di Remole bianco o rosso )  
o 1 Birra ( 33 cl )

## LIGHT LUNCH PROPOSAL

### TASTING MENU'

#### *Bernini's Menu'*

Euro 25,00 per person

#### THE MENU' INCLUDES

1 First Course

1 Second Course

SERVED TOGETHER

+ Dessert of the day  
with

1 bottle of water  
and

1 Glass of Wine (Pian di Remole white or red)  
or 1 Beer ( 33 cl )