

BRACIERE

# MALATESTA



*DUE MENU' SPECIALI PER FESTEGGIARE INSIEME  
L'ARRIVO DELL'ANNO NUOVO.*

*SCEGLIETE L'ALTERNATIVA PIU' ADATTA A VOI  
E RICORDATE CHE NEL PREZZO DI **105€** A PERSONA  
SONO INCLUSI ACQUA, PANE, COPERTO E VINI  
PROPOSTI.*

*Di seguito troverete le modalità di  
prenotazione e la fascia oraria consigliata.*

## **...IL MENU' DELL OSTERIA...**

---

Piccolo aperitivo di Benvenuto con Lenticchie di Buon Augurio e Covaccino al pomodoro dal Forno a Legna

...

Il Gran Tagliere: Selezione di Salumi Senesi RENIERI (Il Prosciutto Crudo "il Magnifico 22 mesi", La Finocchiona IGP, Il Salame Toscano, Il Capocollo), I Formaggi Fattoria PALAGIACCIO con la composta di cipolle fatta in casa (il Finocchietto, L'Impepato e il Tartufino), il crostino Stracchino e Salsiccia

...

La Lasagnetta casalinga ai Funghi Porcini e Zucca Gialla profumata al Tartufo nero

Le Pappardelle del Pastificio Nenni su Ragù Bianco di Cinta a lunga cottura e zeste di limone candito

...

Il Leggendaro Peposo Del Brunelleschi: Stufato di Manzo ai tre Pepi, erbe aromatiche e pere secondo la ricetta rinascimentale Fiorentina

Dalla Nostra Antica Griglia a Carbone: Sua Maestà La Bistecca Fiorentina con le Patate Arrosto

...

Sbriciolata di Cantucci Toscani fatti in casa su crema casalinga al mascarpone e cioccolato

# ...Il Menù Dell'Orto...

## (vegetariano)

---

Piccolo aperitivo di benvenuto con Lenticchie di Buon Augurio e Covaccino al pomodoro dal Forno a Legna

...

La selezione di Formaggi PALAGIACCIO: Tartufino, L'Impepato, Finocchietto, Blu Mugello, la composta di cipolle fatta in casa, il crostino di Salsa Verde Fiorentina e le Polpettine di zucca al cuore filante.

...

La Lasagnetta casalinga ai Funghi Porcini e Zucca Gialla profumata al Tartufo nero

Gli Gnudi Fiorentini di ricotta e spinaci su coulis di pomodoro

...

Il Cipollotto di Certaldo ripieno su crema all'uovo e pecorino con le carote stufate al miele di Tiglio

...

Sbriciolata di Cantucci Toscani fatti in casa su crema casalinga al mascarpone e cioccolato

## **...Dalla Cantina...**

*Qui di seguito le nostre proposte d'abbinamento*

### Le Bollicine per cominciare:

*La Delizia, Prosecco DOC, Friuli*

### Il Rosso d'Accompagnamento (una Bottiglia ogni due Persone):

*MONTERINALDI BIOLOGICO 2022 : Chianti CLASSICO DOCG, da uve biologiche 90% San Giovese e 10% Canaiolo . Vinificazione in vasche di cemento con macerazione sulle bucce e affinamento in legno di rovere.*

*Di Colore Rubino al naso si presenta intenso con sentori di ciliegia, note floreali di rosa e viola e finale balsamico, ottima persistenza.*

### Il Brindisi di buon anno con le bollicine Toscane

*CASTELLO DEL TREBBIO: Metodo classico Toscano. Prodotto a Santa Brigida da uve 70% chardonnay e 30% Trebbiano. Color paglierino carico, fresco e sapido. Sentori di crosta di Pane, frutta e agrumi.*

#### **Orario d'arrivo e note:**

- L'inizio del Cenone è previsto per le ore 21:15 È quindi consigliato l'arrivo tra le 21:15 e le 22:00. La prenotazione verrà purtroppo considerata nulla se i clienti non si presenteranno, o non avvertiranno dell'eventuale ritardo, entro 15 minuti dall'orario fissato.
- Le portate verranno servite a vassoio centro tavola.
- La nostra Trattoria recentemente ristrutturata si compone di tavoli vintage, sedie e panche in un ambiente accogliente ma informale (potete vedere le foto sui nostri social, sul sito o su Google).
- Amari, lattine e tutto quello non esplicitamente descritto sul Menù verrà addebitato come extra.
- E' previsto un totale di bistecca di circa 300 grammi a persona.

#### **Modalità di Prenotazione e Pagamento:**

- per prenotare è **INDISPENSABILE** inviare una mail a [info@bracieremalatesta.com](mailto:info@bracieremalatesta.com), la richiesta e conferma prenotazione verrà effettuata in base all'ordine cronologico dell'arrivo di ogni mail fino ad esaurimento posti.
- Per effettuare la prenotazione sarà richiesta una caparra obbligatoria di €55 a persona. La Prenotazione sarà considerata definitiva solo dopo aver ricevuto tale acconto tramite bonifico bancario e dopo la convalida della nostra mail di conferma di ritorno.
- Per il Cenone del 31/12 non sono previsti Menù per Bambini. Ogni Persona/ Posto a sedere Prenotato si considererà a prezzo pieno.

BRACIERE  
**MALATESTA**



tripadvisor



Per info e Prenotazioni  
+39 055 215164

[info@bracieremalatesta.com](mailto:info@bracieremalatesta.com)

Responsabile prenotazioni Alessandro Armati

**Braciere Malatesta**

Via Nazionale 36/r

Firenze, Centro Storico

pressi Stazione Di Santa Maria Novella e Mercato  
di San Lorenzo

a cinque minuti a piedi dal Duomo e dai principali  
monumenti storici