

# Osteria dell'Enoteca Menu Maggio 2017



Selezione di Salumi di Maiale Grigio del Casentino Selection of Charcuterie	7,00 euro per persona
Mousse di Baccala Mantecato con Polentine Alla Griglia A Mousse of Cod Slow Cooked in Milk Served With Grilled Polenta	9,00 euro
Caponata di Melanzane con Mozzarella di Bufala Traditional Eggplant Stew Served Cold with Buffalo Mozzarella Cheese	9,00 euro
Blocco di Terrina di Fegatini con Pane Tostato e Riduzione di Vin Santo Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and Vin Santo Reduction	9,00 euro
Intingolo di Funghi di Stagione con Fonduta di Pecorino e Uovo Affogato Seasonal Mushrooms Topped with a Poached Egg Served in a Cream of Pecorino Cheese	10,00 euro
Tartare Battuta al Coltello di Vacche Toscane Hand Cut Beef Tartare	10,00 euro
Filetti di Acciuga del Cantabrico Sott'olio con Burro Agli Agrumi Anchovies Preserved Under Olive Oil Served With a Citrus Compound Butter	12,00 euro

Per Allergie o Intolleranze Alimentari per Favore Segnalatecelo e  
Richiedete la Lista degli Ingredienti al Cameriere  
For Food Allergies or Intolerances Please Consult Your Server

Coperto e Acqua Microfiltrata Naturale o Gassata  
Cover Charge Including Still or Sparkling Micro Filtered Water  
2,00 euro

## *Primi Piatti / First Courses*

Crespelle Gratinata alla Fiorentina Traditional Tuscan Crepes Filled with Ricotta Cheese and Spinach	10,00 euro
Gnocchi con Zucchine Alla Menta e Nocciole Tostate Potato Gnocchi with Zucchini, Mint and Toasted Hazelnuts	10,00 euro
Gazpacho con Burrata e Gamberi Marinati A Fresh Tomato Gazpacho Served Cold with Marinated Shrimp	12,00 euro
Tortelli Ripieni di Ricotta e Limone con Ragu di Ossobuco Large Tortellini Filled with Ricotta Cheese and Lemon in a Ragu of Ossobuco	12,00 euro
Spaghetti Verrigni ai Tre Pomodori Large Spaghettini in a Sauce of Tomato Prepared Three Ways	12,00 euro
Pappardelle al Sugo di Coniglio al Tegame e Pinoli Large, Flat Homemade Pasta Served with a Sauce of Slow Cooked Rabbit and Pine Nuts	12,00 euro

## *Secondi Piatti / Second Courses*

Insalata Fredda di Trippa Piccante Spicy Salad of Traditional Florentine Tripe Served Cold	12,00 euro
Seppie e Piselli in Rosso A Stew of Cuttlefish and Peas in a Tomato Sauce	12,00 euro
Cinghiale in Umido con Olive Taggiasche Braised Wild Boar with Olives	13,00 euro
Diaframma di Vacca della Calvana alla Griglia con Peperoni al Timo Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Race of Cow Served With Bell Peppers in Thyme	13,00 euro
Galletto Allevato a Terra Cotto al Mattone con Patate Arrosto Grilled Rooster in The Style of Brick Chicken With Roasted Potatoes	14,00 euro
Cubi di Scamerita Brasata con Pomodorini e Cipolla Fresca Cubes of Braised Pork Shoulder with Tomatoes and Onions	14,00 euro
Piccione al Forno e il Suo Ristretto con Bietole Saltate Roasted Pigeon Served With Sautéed Swiss Chard	16,00 euro

*Chef Nicola Chiappi*



## *La Tradizione Della Bistecca Alla Fiorentina*

Nel contesto di una cucina regionale tradizionalmente basata su ingredienti poveri quali verdure stagionali, cereali, legumi e pesce azzurro sulla costa, la Bistecca Alla Fiorentina e' l'eccezione alla regola.

La Bistecca e' la combinazione di vari fattori, tutti ugualmente importanti: un taglio dalla lombata di almeno 1000-1200 grammi, preferibilmente di femmina o castrato, da cuocere alla griglia al sangue o al massimo media al sangue. Se preferite la vostra carne piu' cotta, saremo felici di proporvi altri tagli, ma non la Bistecca.

## *The Tradition of Florentine Steak*

Tuscan cuisine traditionally takes poor cuts of proteins, fresh ingredients and turns them into wonderful, rustic dishes. The exception to the rule has always been the King of Steaks, the Florentine Steak. Florentine steak is a bone in, Porterhouse steak, cut from the short loin of the cow. The cut is just as important as the preparation. A perfect steak should be no less than one kilo. The steak is grilled over an open flame for a crust and flavor all its own. Florentine's use a very high quality beef, perfectly dry aged and as such only believe in cooking the meat to medium rare at most. This is to preserve the innate texture and flavors of the meat. If you prefer your steak more so well done we would be happy to recommend another cut to you.

## *Le Bistecche / The Steaks*

Bistecca Alla Fiorentina dell'Osteria	45,00 euro / Kilo
Traditional Florentine Bone In Porterhouse Steak	

Mossi noi stessi da curiosita' e interesse, abbiamo selezionato delle Bistecche di Razze Particolari e pregiate, che proporremo con cadenza mensile.

Out of our curiosity and passion for grilled meats we have chosen steaks from specialty races of cow and will be changing the selections monthly.

Bistecca Taglio Tomahawk di Bruna Austriaca	55,00 euro
Tomahawk Cut Steak of Brown, Austrian Specialty Beef	
Bistecca di Angus Nero Italiano	52,00 euro / Kilo
Steak of Italian Black Angus Beef	
Bistecca di Vacca Vecchia Spagnola	58,00 euro / Kilo
Steak of Specialty Spanish Beef, Eight to Nine Year Old Female Cow	
Bistecca di Calvanina	65,00 euro / Kilo
Steak of Calvana Beef, Specialty Race of Cow From the Mountains Near Prato	

Le Bistecche Sono Servite Accompanate da Contorni di Stagione  
Steaks are Accompanied by Seasonal Side Dishes



### *Dolce / Dessert*

Tiramisu' di Cantuccini al Vinsanto Homemade Tiramisu With Cantuccini and Vin Santo	5,00 euro
Crema Brulee alla Salvia Sage Crema Brulee	5,00 euro
Mousse di Yogurt con Salsa di Frutti di Bosco Mousse of Yogurt with A Berry Sauce	5,00 euro
Selezione di Gelati Artigianali "La Sorbettiera" Sorbet and Gelato from the Gelateria "La Sorbettiera"	5,00 euro
Cantucci e Vin Santo Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	5,00 euro
Selezione di Formaggi Selection of Cheeses	7,00 euro per persona

### *Digestivi / After Dinner*

Amari	3,00 euro
Grappa	3,00 euro
Grappa Affinata	4,00 euro
Liquori in Infusione della Casa Housemade Infused Liquors with Seasonal Flavors	3,00 euro

### *Caffe / Coffee*

Caffe Espresso	1,50 euro
Cappuccino	2,00 euro