

# *Osteria dell'Enoteca Sample Menu*

## *Winter 2017 / 2018*



Selezione di Salumi di Maiale Grigio del Casentino Selection of Charcuterie	7,00 euro per persona
Flan di Cipolle con Crema di Formaggio A Savory Flan of Onions with a Cream of Cheese	7,00 euro
Crema di Cavolfiore con Julienne di Calamaro Marinato Cauliflower Puree Topped with Julienne Sliced, Marinated Calamari	10,00 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	10,00 euro
Intingolo di Funghi con Fonduta di Pecorino e Uovo Affogato A Poached Egg Served in a Cream of Pecorino Cheese and Topped with Seasonal Mushrooms	10,00 euro
Tartare Battuta al Coltello di Fassona Piemontese Hand Cut Beef Tartare of Fassona Beef from Piemonte	12,00 euro
Filetti di Acciuga del Cantabrico Sott'olio con Burro al Pepe di Sichuan Anchovies Preserved Under Olive Oil Served with a Citrus and Sichuan Pepper 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*

<b>Crespelle Gratinata alla Fiorentina</b> Traditional Tuscan, Egg Based Crepes Filled with Ricotta Cheese and Spinach	10,00 euro
<b>Crema di Fagiolo Piattellino con Gamberi alla Salvia</b> A Cream of Tuscan Specialty Beans Topped with Marinated Shrimp and Sage	10,00 euro
<b>Maccheroncini di Pasta Fresca con Ragù di Lampredotto</b> Handmade Maccheroncini Pasta in a Ragù of Traditional Florentine Tripe	12,00 euro
<b>Tortelli Ripieni di Zucca con Olio al Timo, Pecorino di Fossa e Noccioline</b> Large Tortellini Filled with Pumpkin in a Sauce of Aged Pecorino Cheese, Thyme and Hazelnuts	12,00 euro
<b>Spaghetti Verrigni ai Carciofi</b> Spaghetti With Braised Artichokes	12,00 euro
<b>Pappardelle al Sugo di Coniglio al Tegame e Pinoli</b> Large, Flat Handmade Pasta Served with a Sauce of Slow Cooked Rabbit and Pine Nuts	12,00 euro

## *Secondi Piatti / Second Courses*

<b>Seppie in Zimino di Cavolo Nero</b> A Stew of Cuttlefish with Black Cabbage	12,00 euro
<b>Cinghiale in Umido con Olive Taggiasche</b> Braised Wild Boar with Olives	13,00 euro
<b>Spezzato di Pollo con Limone, Capperi e Scarola Brasata</b> Bone In Chicken In a Sauce of Lemon and Capers Served with Sautéed Bitter Greens	13,00 euro
<b>Diaframma di Vacca della Calvana alla Griglia con Peperoni Saltati</b> Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Race of Cow Served with Sautéed Bell Peppers	14,00 euro
<b>Sorra di Chianina Brasata al Chianti e Puree</b> Chianina Beef Braised in Chianti Served with a Potato Puree	14,00 euro
<b>Piccione al Forno con il Suo Ristretto e Bietole Saltate</b> Roasted Pigeon Served with Sautéed Swiss Chard	20,00 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 cattle. 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  
Traditional Florentine Bone In Steak

48,00 euro /Kilo

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 breeds of cattle and will be changing the selections monthly.

Bistecca di Razza Fassona Piemontese  
Steak of Specialty Breed of Cattle From Piedmont

58,00 euro /Kilo

Bistecca di Vacca di Razza Chianina  
Steak of Specialty Breed of Cattle From Tuscany

68,00 euro / Kilo

Le Bistecche Sono Servite Accomagnate 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
Cannolini alla Siciliana con Salsa al Cioccolato Handmade Mini Cannoli with an Chocolate Sauce	5,00 euro
Creme Brulee al Rosmarino Rosemary Creme Brulee	5,00 euro
Mousse di Cioccolato, Lampone e Nocciole Mousse of Chocolate with Raspberry and Hazelnuts	5,00 euro
Cantucci e Vin Santo Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	5,00 euro
Selezione di Formaggi Selection of Cheeses per persona	7,00 euro

*Digestivi / After Dinner*

Amari	3,00 euro
Grappa	3,00 euro
Grappa Affinata	4,00 euro

*Caffe / Coffee*

Caffe Espresso	1,50 euro
Cappuccino	2,00 euro