



Antipasti / Appetizers

Selezione di Salumi di Maiale Grigio del Casentino Selection of Charcuterie	7,00 euro per persona
Flan di Asparagi con Crema di Formaggio A Savory Flan of Asparagus with a Cream of Cheese	7,00 euro
Panzanella Verde con Calamaro Marinato Tuscan Bread Salad with Green Vegetables, 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 Salato Anchovies Preserved Under Olive Oil Served with Salted 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 MicroFiltered Water
2,00 euro

Primi Piatti / First Courses

Crespelle Gratinata alla Fiorentina Traditional Tuscan, Egg Based Crepes Filled with Ricotta Cheese and Spinach	10,00 euro
Crema di Piselli con Caprino e Guanciaiale Croccante A Cream of Seasonal Peas Topped with Goat Cheese and Crunchy Pork Cheek	10,00 euro
Maccheroncetti con Ragu' Bianco di Cinta e Finocchietto Selvatico Handmade Maccheroncetti Pasta in a White Ragu of Cinta Pork with Wild Fennel	12,00 euro
Tortelli Ripieni di Fave e Marzolino con Briciole di Pane alla Menta Large Tortellini Filled with Fava Beans and Fresh Pecorino Cheese, Topped with Bread Crumbs and Mint Infused Oil	12,00 euro
Spaghetti Verrignicon Crema di Aglio Dolce, Gamberi al Basilico e Mandorle Spaghetti with a Cream of Sweet Garlic, Shrimp Sautéed in Basil and Toasted Almonds	12,00 euro
Pappardelle al Sugo di Coniglio al Tegame e Pinoli Large, Flat Handmade Pasta Served with a Sauce of Slow Cooked Rabbit and Pine Nuts	12,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

Baccala' Arrostito su Ceci al Rosmarino Roasted Filet of Cod with Chickpeas and Rosemary	14,00 euro
Costolette di Agnello alla Scottadito con Cipollotto al Forno Grilled Lamb Chops Served with Roasted Spring Onions	16,00 euro
Lampredotto in Umido con Carciofi Braised Lampredotto with Artichokes	12,00 euro
Diaframma di Vacca della Calvana alla Griglia con Peperoni Saltati Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Breed of Cattle Served with Sautéed Bell Peppers	12,00 euro
Sorra di Chianina Brasata al Chianti e Puree Chianina Beef Braised in Chianti Served with a Potato Puree	14,00 euro
Piccione al Forno con il Suo Ristretto e Bietole Saltate 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 meat more so well done we would be happy to recommend another cut to you.

Le Bistecche / The Steaks

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 Alla Fiorentina dell'Osteria Traditional Florentine Bone In Steak	48,00 euro /Kilo
Bistecca di Vacca di Razza Chianina Steak of Specialty Breed of Cattle From Tuscany	65,00 euro/ Kilo
Bistecca di Razza Angus Irlandese Steak of Specialty Breed of Angus From Ireland	44,00 euro /Kilo
Bistecca di Vacca di Razza Finlandese Grass Fed Steak of Specialty Breed of Grass Fed Cattle From Finland	52,00 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 all'Arancia Handmade Mini Cannoli with an Orange Sauce	5,00 euro
Creme Brulee al Caffè' Coffee Creme Brulee	5,00 euro
Tortino al Formaggio con Salsa di Lamponi Baked Cheesecake with Raspberry Sauce	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

Caffe / Coffee

Caffe Espresso	1,50 euro
Cappuccino	2,00 euro