



## *Antipasti / Appetizers*

Selezione di Salumi di Maiale Grigio del Casentino Selection of Charcuterie	7,00 euro per persona
Flan di Zucchine con Crema di Formaggio A Savory Flan of Zucchini with a Cream of Cheese	7,00 euro
Caponata di Melanzane con Mozzarella di Bufala Traditional Eggplant Stew Served Cold with Buffalo Mozzarella Cheese	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 Sale Rosa Anchovies Preserved Under Olive Oil Served with Pink Hawaiian 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
Gazpacho con Calamari Marinati A Fresh Tomato Gazpacho Served Cold with Marinated Calamari	12,00 euro
Tortellidi Melanzane con Ricotta Stagionata e Pomodorini Arrostiti Large Ravioli Pasta Filled with Eggplant Topped with Roasted Tomatoes and Aged Ricotta	12,00 euro
Spghetto Verrignon con Polpo, Pomodoro e Basilico Spaghetti with Octopus, Tomato and Basil	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
Pici sul Papero Fresh Thick Spaghetti with a Ragu of Goose	14,00 euro

## *Secondi Piatti / Second Courses*

Insalata Fredda di Lesso e Verdure con Salsa Verde A Cold Salad of Boiled Beef with Vegetables and Traditional Salsa Verde	12,00 euro
Baccala' Arrostito su Fagiolini Croccanti e Maionese Piccante Roasted Filet of Cod Served Over Crunchy Green Beans with a Spicy Mayonnaise	14,00 euro
Arista Sott'Olio con Insalata di Fagioli Piattellini Pork Preserved Under Olive Oil with a Salad of White Beans	14,00 euro
Diaframma di Vacca Calvana alla Griglia con Peperoni Saltati Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Breed of Cattle Served with Sautéed Bell Peppers	14,00 euro
Costolette di Cinghiale alla Scottadito con Patate Arrosto e Olio alla Menta Grilled Wild Boar Chops Served with Roasted Potatoes and a Mint Infused Oil	16,00 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 dell'Osteria House Speciality Bone In Steak	48,00 euro /Kilo
Bistecca di Scottona Prussiana Steak of Specialty Breed of Cattle From Prussia	52,00 euro /Kilo
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	65,00 euro/ Kilo

Le Bistecche Sono Servite Accompagnate 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
Mousse di Yogurt con Pesche al Moscato Giallo Mousse of Yogurt with Sautéed Peaches in Moscato Wine	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

### *Bevande / Beverages*

Birra	3,50 euro
Bibite	3,00 euro
Amari	3,00 euro
Grappa	3,00 \ 4,00 euro
Distillati	6,00 euro

### *Caffe / Coffee*

Caffe Espresso	1,50 euro
Cappuccino	2,00 euro