



Antipasti / Appetizers

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	9,00 euro
Crema di Cavolfiore e Capperi con Calamari Marinati A Cream of Cauliflower and Capers Topped with 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 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
Zuppa di Patate con Polpo in Umido Piccante A Soup of Potatoes and Stewed, Spicy Octopus	12,00 euro
Tortelli Ripienidi Zucca conNocciole e Caprino Stagionato Large Ravioli Pasta Filled with Pumpkin and Topped With Hazelnuts and Aged Goat Cheese	12,00euro
Spaghetti Verrignon con Uovo, Guanciale e Pecorino Spaghetti with Egg, Cured Pork Cheek and Aged Sheep Cheese	12,00 euro
Pappardelle al Ragù di Capriolo Large, Flat Handmade Pasta Served with a Sauce of Slow Cooked Venison	14,00 euro
Maccheroncini di Pasta Fresca al Sugo di Lampredotto Handmade Maccheroncini Pasta in a Sauce of Lampredotto	12,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

Trippa alla Fiorentina Gratinata A Traditional Dish of Baked Tripe With Parmesan in Tomato Sauce	12,00 euro
Baccalà Arrostito su Crema di Ceci, Scorza di Limone e Rosmarino Roasted Filet of Cod Served Over a Cream of Chickpeas with Lemon Peel and Rosemary	14,00 euro
Reale di Pollo con Insalatina di Taccole Stuffed Chicken Breast Served with A Salad of Snow Peas	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
Cinghiale in Umido con Polentine Grigliate Braised Wild Boar Served with Grilled Polenta	16,00 euro
Quaglia in Porchetta Ripiena al Forno con Verza Stufata Oven Roasted, Pork Sausage Stuffed Quail Served with Stewed Cabbage	18,00 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	5,00 euro
Homemade Tiramisu With Cantuccini and Vin Santo	
Cannolini alla Siciliana con Salsa all'Arancia	5,00 euro
Handmade Mini Cannoli with an Orange Sauce	
Mousse di Yogurt con Pesche al Moscato Giallo	5,00 euro
Mousse of Yogurt with Sautéed Peaches in Moscato Wine	
Tortino al Formaggio con Salsa di Lamponi	5,00 euro
Baked Cheesecake with Raspberry Sauce	
Cantucci e Vin Santo	5,00 euro
Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	
Selezione di Formaggi	7,00 euro
Selection of Cheeses	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