



## *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
Salsiccia Cruda, Radicchio Trevigiano Sott'olio e Pane Tostato Specialty Sausage Served Raw With Red Chicory Preserved Under Oil and Toasted Bread	10,00 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 di Patate, Pesto di Cavolo Nero e Caprino Stagionato Large Ravioli Pasta Filled with Potato in a Black Cabbage Pesto and Aged Goat Cheese	12,00 euro
Spaghetto Verrigni ai Carciofi Spaghetti with Artichokes	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 e Salsa Verde Handmade Maccheroncini Pasta in a Sauce of Lampredotto with Salsa Verde	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
Coniglio in Casseruola con Scarola Brasata Rabbit Cooked in Ceramic with Olives Served With Braised Escarole	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
Stracotto di Sorra di Chianina con Pure di Patate Braised Chianina Beef Served with a Potato Puree	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 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