



Antipasti / Appetizers

Prosciutto Crudo Delle Apuane Affumicato Alle Castagne “Il Penitente” Smoked, Cured Ham From the Apuane Mountains	12,00 euro
Flan di Ricotta con Agretti e Limone A Savory Flan of Ricotta Cheese with Monks Beard Greens and Lemon	8,00 euro
Blocco di Terrina di Fegatini con Pane Tostato e Riduzione di Vin Santo Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and Vin Santo	9,00 euro
Intingolo di Funghi con Fonduta di Pecorino e Uovo Affogato A Fresh Egg Yoke Served in a Cream of Pecorino Cheese and Topped with Seasonal Mushrooms	10,00 euro
Tartare Battuta al Coltello di Vacche Toscane Hand Cut Beef Tartare with Shaved 24 Month Aged Parmesan Cheese	10,00 euro
Insalata Fredda di Polpo con Sedano, Patate e Capperi A Cold, Octopus Salad with Celery, Potatoes and Capers	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
Crema di Piselli con Guanciale e Caprino A Cream of Spring Peas with Cured Pork Cheek and Goat Cheese	12,00 euro
Maccheroncini di Pasta Fresca con Asparagi e Pecorino Handmade Maccheroncini Pasta with Spring Asparagus and Pecorino Cheese	12,00 euro
Tortellini Artigianali Dell'Appennino Emiliano alla Panna Fresca Handmade Tortellini Pasta from Emilia Served in a Fresh Cream Sauce	14,00 euro
Spaghettoal Pesto di Pistacchi con Calamaretti Spillo Marinati Spaghetti in a Pesto of Pistachios Topped with Marinated Calamari	14,00 euro
Pappardelle al Ragu' di Capriolo Large, Flat Handmade Pasta Served with a Sauce of Slow Cooked Venison	14,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

Galletto alla Griglia conMisticanza di Campo Grilled Rooster Served with Vinegar Dressed, Wild Chicory Greens	12,00 euro
Baccala' Arrostito con Taccole, Scorza di Limone e Maionese al Rosmarino Roasted Filet of Cod Served with Snow Peas, Lemon Peel and a Rosemary Mayonnaise	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
Braciole Rifatte con Patate Lesse, Capperi e Origano Thinly Sliced Beef, Breaded and Fried Served in A Tomato Sauce with Potatoes and Oregano	14,00 euro
Agnello Stufato con Carciofi Arrosto Braised Lamb with Roasted Artichokes	18,00 euro
Quaglia Ripiena, in Porchetta al Forno con Bietole Oven Roasted, Pork Sausage Stuffed Quail Served with Swiss Chard	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 ocastrato, 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 dish to you.

Le Bistecche / The Steaks

Bistecca dell'Osteria House Speciality Bone In Steak	48,00 euro /Kilo
Bistecca di Angus Irlandese Steak of Specialty Breed of Cattle From Ireland	54,00 euro /Kilo
Bistecca di Rubia Gallega Steak of Speciality Breed of Cattle From Galizia	65,00 euro / Kilo
Bistecca di Vacca di Razza Calviniana Steak of Specialty Breed of Cattle From Tuscany	65,00 euro/ Kilo

****Kindly Note that we will not prepare our Bistecca Alla Fiorentina more than Medium Rare. This is out of respect for our Florentine culinary heritage and traditions, which date back hundreds of years.**

Thank you.**



Dolce / Dessert

Tiramisu' di Cantuccini al Vinsanto Homemade Tiramisu With Cantuccini and Vin Santo	5,00 euro
Cannolini alla Siciliana e Ganache alla Grappa Mini Cannoli with a Chocolate and Grappa Ganache	5,00 euro
Crème Caramel al Caffè Coffee Flavored Crème Caramel	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 degli Affinatori "Fossa dell'Abbondanza" Selection of Specialty Aged Cheeses	10,00 euro

Bevande / Beverages

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

Caffe / Coffee

Caffe Espresso	1,50 euro
----------------	-----------