



Antipasti / Appetizers

Flan di Cipolla Fondente Stufata all'Alloro A Savory Flan of Stewed Onion and Bay Leaf	9,00 euro
Tartare Battuta al Coltello da Vacche Toscane Hand Cut Beef Tartare of Tuscan Cattle	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	10,00 euro
Intingolo di Funghi con Fonduta di Pecorino e Uovo Affogato A Fresh Egg Yolk Served in a Cream of Pecorino Cheese and Topped with Seasonal Mushrooms	10,00 euro
Caponata di Zucca Mantovana con Caprino Stagionato e Mandorle Stewed Pumpkin Caponata with Aged Goat Cheese and Almonds	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
Prosciutto di Cinta Senese Macelleria Renieri con Giardiniera di Verdure Traditional Tuscan Ham with Seasonal Cured Vegetables	15,00 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

Spaghetto del Pastificio Verrigni con Ragu di Calamaretti Spaghetti in a Spicy Ragu of Calamari and Tomato	12,00 euro
Crespelle Gratinata alla Fiorentina Traditional Tuscan, Egg Based Crepes Filled with Ricotta Cheese and Spinach	12,00 euro
Crema di Topinambur e Formaggio Blu di Bufala A Cream of Jerusalem Artichoke and Blue Cheese	10,00 euro
Gnocchetti di Patate con Lampredotto e Salsa Verde Gnocchi Made From Potatoes with a Traditional Lampredotto Sauce	12,00 euro
Tortelli di Funghi con Pesto di Noci e Timo Handmade Tortelli Pasta Filled with Seasonal Mushrooms in a Crushed Walnut and Thyme Sauce	14,00euro
Tagliatelle all'Uovo con Sugo di Coniglio al Tegame e Pinoli Tostati Egg Based Tagliatelle Pasta Served with a Sauce of Slow Cooked Rabbit with Toasted Pine Nuts	14,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

Costine di Maiale alla Senape e Indivia Brasata Slow Roasted Baby Back Ribs with Mustard and Braised Endive	14,00 euro
Trancio di Baccalà Arrostito e Crema di Ceci al Rosmarino Roasted Filet of Cod with a Cream of Chickpeas and Rosemary	16,00 euro
Diaframma di Vacca Calvana alla Griglia con Fagioli Piattellini all'Olio Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Breed of Cattle Served with White Beans	14,00 euro
Reale di Pollo con Peperoni all'Agro Stuffed Chicken Breast with Sautéed Bell Peppers	14,00 euro
Ossobuco di Vitella alla Fiorentina con Piselli Slow Cooked Ossobuco of Veal Served with Peas	16,00 euro
Quaglia Ripiena al Forno con Verza Stufata Oven Roasted Quail Stuffed with Pork Sausage, Served with Braised 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 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 Chianina Steak of Specialty Breed of Cattle From Tuscany	65,00 euro/ Kilo
Bistecca di Frisona Nazionale Frollata 60 Giorni Steak of Specialty Breed of Cattle from Italy Dry Aged 60 Days	68,00 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

Tiramisù di Cantuccini al Vinsanto Homemade Tiramisu made With Cantuccini and Vin Santo	5,00 euro
Fondente al Cioccolato Amaro Flourless, Bitter Chocolate Cake	6,00 euro
Crème Caramel al Caffè Coffee Flavored Crème Caramel	5,00 euro
Tortino di Formaggio con Marmellata di Arance Amare Baked Cheese Cake with Marmelade of Bitter Oranges	5,00 euro
Cantucci e Vin Santo Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	5,00 euro
Selezione di Formaggi Selection of Specialty Aged Cheeses	10,00 euro

Bevande / Beverages

Birra	4,00 euro
Bibite	4,00 euro
Amari	4,00 euro
Distillati	4,00/6,00 euro

Caffe / Coffee

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