



Antipasti / Appetizers

Flan di Cavolfiore con Caprino Stagionato e Olio ai Capperi A Savory Flan of Cauliflower with Aged Goat Cheese Topped with a Sauce of Capers	9,00 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
Zimino di Ceci e Bietole A Seasonal Stew of Chickpeas and Swiss Chard	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
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

Zuppa di Cipolle con Crostini e Gruyère A Tuscan Onion Soup with Toasted Bread Cubes and Gruyère Cheese	12,00 euro
Crespelle Gratinata alla Fiorentina Traditional Tuscan, Egg Based Crepes Filled with Ricotta Cheese and Spinach	12,00 euro
Spaghetto del Pastificio Verrigni ai Carciofi Specialty Spaghetti Pasta with Braised Artichokes	14,00 euro
Pici al Sugo di Baccalà, Olive Taggiasche e Mandorle Tostate Thick, Pici Pasta with a Ragù of Stewed Cod, Olives and Toasted Almonds	14,00 euro
Tortelli di Ceci e Lardo con Pesto di Cavolo Nero Handmade Tortelli Pasta Filled with Chickpeas and Lard in a Pesto Style Sauce of Black Cabbage	12,00 euro
Tagliatelle al Cacao con Ragù di Cinghiale Egg Based Tagliatelle Pasta Made with Cacao Served with a Sauce of Slow Cooked Wild Boar	14,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

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
Filetto di Maiale Lardellato alla Senape con Insalata di Cavolo Cappuccio Filet of Pork Wrapped in Lard, Mustard and Served with Sautéed Cabbage	14,00 euro
Calamari Piccanti in Umido e Pane Agliato Stew of Spicy Squid with Garlic Bread	16,00 euro
Sorra di Chianina Brasata con Purè di Patate Chianina Beef Braised in Red Wine Served with a Potato Puree	16,00 euro
Spezzatino di Capriolo in Bianco con Cime di Rapa Cubes of Slow Cooked Venison in a White Wine Sauce with Turnip Greens	18,00 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 Scottona Prussiana Steak of Specialty Breed of Cattle From Poland	60,00 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 Chocolate Cake	6,00 euro
Panna Cotta con Lamponi al Vino Rosso Panna Cotta Topped with Raspberries Cooked in Red Wine	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
----------------	-----------