

Osteria dell'Enoteca

Antipasti / Appetizers

Selezione di Salumi da Maiali Toscani Selection of Charcuterie from Specialty Tuscan Pork	7,00 euro
Terrina di Fegatini di Pollo con Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine with Toasted Bread and Vin Santo Reduction	8,00 euro
Caponata Fredda di Melanzane e Mozzarella di Bufala Stewed Eggplant Caponata and Buffalo Mozzarella Cheese	8,00 euro
Girello di Vitella Arrosto, Salsa Tonnata e Fiori di Capperò Sliced Roasted Veal with a Traditional Creamy Tuna Sauce and Caper's Flowers	9,00 euro
Acciughe del Mar Cantabrico e Burro al Sale Rosa Anchovies Preserved Under Olive Oil Served with Pink Hawaiian Salted Butter	10,00 euro

Primi Piatti / First Courses:

Tortelli Verdi di Ricotta e Ortica al Burro e Salvia Handmade Green Tortelli Pasta Filled with Nettle and Ricotta Cheese, Served in Butter and Sage Sauce	10,00 euro
Tagliatelle al Sugo di Capriolo Battuto a Mano e Brasato Egg Based Tagliatelle Pasta with Hand Cut, Braised Venison Ragout	12,00 euro
Spaghetti del Pastificio Verrigni con Ragù di Calamaretti e Capperi Specialty Spaghetti Pasta with Ragù of Calamari and Capers	12,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses:

Trippa Alla Fiorentina Gratinata in Forno Traditional Oven Baked Florentine Tripe	10,00 euro
Diaframma di Vacca della Calvana alla Griglia Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Breed of Cattle	12,00 euro
Bistecchina di Mora Romagnola dell'Appennino coll'Osso Pork Chop on the Bone of Specialty Breed of Pork	12,00 euro
Quaglia Ripiena al Forno Oven Roasted Quail, Wrapped and Stuffed with Pork	14,00 euro



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 Specialty Bone In Steak	48,00 euro / Kilo
Bistecca di Scottona Prussiana Steak of Specialty Breed of Cattle From Poland	58,00 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.**