

# *Osteria dell'Enoteca*

## *Antipasti / Appetizers*

Prosciutto della Macelleria Renieri Stagionato 22 Mesi e Burro Salato Specialty Cured Ham Aged 22 Months and Served with Salted Butter	10,00 euro
Tartare Battuta al Coltello di Vacca Semibrada Selezione Varvara Hand Cut Tartare from Free Range Cows	12,00 euro
Terrina di Fegatini di Pollo con Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine with Toasted Bread and Vinsanto Reduction	10,00 euro
Peperone Cornetto Arrostito Ripieno di Mousse di Baccalà Roasted "Cornetto" Peppers Filled with a Mousse of Cod	10,00 euro
Caponata di Melanzane con Mozzarella di Bufala Traditional Eggplant Stew Served Cold with Buffalo Mozzarella Cheese	10,00 euro

## *Primi Piatti / First Courses*

Spaghetti Monograno Felicetti "Il Cappelli" ai Tre Pomodori "Cappelli Wheat" Spaghetti with Chef's Specialty, a Sauce of Tomatoes Prepared in Three Ways	12,00 euro
Maccheroncini di Pasta Fresca al Sugo di Coniglio al Tegame Egg Based Maccheroncini Pasta with a Sauce of Slow Cooked Rabbit	14,00 euro
Tagliatelle Artigianali di Grano Duro BIO sul Papero Artisanal Tagliatelle Pasta with a Ragu of Goose	14,00 euro
Gazpacho con Stracciatella di Burrata e Olio al Basilico Gazpacho (Cold Tomato Soup) Served with a Creamy Cheese and Basil Infused Oil	12,00 euro

## *Secondi Piatti / Second Courses:*

Diaframma di Vacca della Calvana alla Griglia e Peperoni Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Breed of Cattle Served with Grilled Peppers	14,00 euro
Filetto di Baccalà Arrostito con Bietole Saltate e Olio alla 'Nduja Roasted Filet of Cod with Sautéed Swiss Chard and an Oil Infused with Spicy Sausage	14,00 euro
Insalata Fredda di Lesso, Verdure Croccanti e Salsa Verde A Cold Salad of Boiled Beef with Vegetables and Traditional Salsa Verde	12,00 euro
Girello di Vitella Arrosto, Salsa Tonnata e Fiori di Capperi Sliced, Roasted Veal with a Traditional Creamy Tuna Sauce and Caper Flowers	16,00 euro

## *Chef Nicola Chiappi*

**Coperto e Acqua Microfiltrata Naturale o Gassata  
Cover Charge Including Still or Sparkling Microfiltered Water**

**2,00 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
Tagliata di Reale di Scottona dell'Appennino (circa 350 gr) Boneless Sliced Steak from Chuck of Mountain Beef	18,00 euro

## *Contorni / Side Dishes:*

Patate di Montagna Arrosto Roasted Potatoes	4,00 euro
Insalata di Pomodoro, Cipolla Fresca e Basilico Tomatoes, Fresh Onions and Basil Salad	5,00 euro
Bietole Saltate all'Aglio Sautéed Swiss Chard with Garlic	4,00 euro

**\*\*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.\*\***