

# *Osteria dell'Enoteca*

## *Antipasti / Appetizers*

Selezione di Salumi da Razze Toscane Selection of Charcuterie from Specialty Tuscan Pork	8,00 euro
Ceci e Bietole in Zimino A Hearty Chickpea and Swiss Chard Stew	8,00 euro
Terrina di Fegatini di Pollo con Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine with Toasted Bread and Vin Santo Reduction	9,00 euro
Flan di Ricotta con Coulis di Peperoni A Flan Made with Ricotta Cheese and Topped with Bell Pepper Sauce	10,00 euro
Filetti di Alici di Cetara Sott'olio e Burro Salato Anchovies Preserved Under Oil Served with Salted Butter	10,00 euro

## *Primi Piatti / First Courses*

Spaghetti del Pastificio Verrigni con Uovo, Guanciale e Monte 27 Specialty Spaghetti with A Sauce of Egg, Cured Pork Cheek and Aged Cows Milk Cheese	12,00 euro
Gnocchi di Patate con Pomodoro, Melanzane e Ricotta al Forno Hand Made Potato Gnocchi with Eggplant, Tomato and Oven Baked Ricotta	12,00 euro
Tortelli Ripieni di Patate ai Funghi di Stagione Handmade Tortelli Filled with Potatoes Served with Seasonal Mushrooms	14,00 euro
Tagliatelle al Sugo di Coniglio al Tegame Egg Based Tagliatelle Pasta with a Braised Rabbit Sauce	14,00 euro

## *Secondi Piatti / Second Courses:*

Diaframma di Vacca della Calvana alla Griglia con Fagioli all'Olio Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Breed of Cattle Served with White Beans	14,00 euro
Salsiccia di Cinta Senese con Fagioli all'Uccelletto Sausage of Specialty Tuscan Pork Slow Cooked with Cannellini Beans	14,00 euro
Fegato di Vitella alla Salvia con Cipolline Borrettane (secondo disponibilità) Sautéed Veal Liver in Sage Served with Traditional Sweet and Sour Onion (when available)	16,00 euro
Quaglia Ripiena al Forno con Patate Arrosto Oven Roasted Quail, Wrapped and Stuffed with Pork	16,00 euro
Peposo di Sorra di Chianina con Patate Chianina Beef Braised in Red Wine and Black Pepper, Served With Potatoes	16,00 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 48,00 euro /Kilo  
House Specialty Bone In Steak

Bistecca di Scottona Prussiana 58,00 euro / Kilo  
Steak of Specialty Breed of Cattle From Poland

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