

Osteria dell'Enoteca

Antipasti / Appetizers

Prosciutto Crudo della Macelleria Renieri Stagionato 22 Mesi e Giardiniera Specialty Tuscan Ham Aged 22 Months and Served with Pickled Vegetables	10,00 euro
Tartare Battuta al Coltello di Vacca Semibrada Hand Cut Beef Tartare from Free Range Cattle	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
Insalata Fredda di Polpo e Patate Octopus Salad with Potatoes, Olives, Capers and Celery	12,00 euro
Caponata di Zucca Mantovana con Scaglie di Pecorino e Mandorle Traditional Pumpkin "Caponata" with Aged Pecorino Cheese and Shaved Almonds	10,00 euro

Primi Piatti / First Courses

Spaghetti Monograno Felicetti "Il Cappelli" con Ragù di Calamaretti "Cappelli Wheat" Spaghetti Felicetti with Squid and Tomato Ragout	12,00 euro
Maccheroncini di Pasta Fresca alla Trippa Gratinati in Forno Fresh "Maccheroncini" Pasta with Florentine Tripe Baked with Parmigiano Cheese	12,00 euro
Tagliatelle all'Uovo con Sugo di Coniglio al Tegame Artisanal Tagliatelle Pasta with a Sauce of Local Rabbit	14,00 euro
Tortelli di Patate Fatti a Mano al Sugo di Anatra Handmade Traditional Ravioli Stuffed With Potatoes in a Duck Ragout	14,00 euro
Pici Artigianali al Sugo d'Aglione Thick Spaghetti Pasta with a Special Tuscan "Giant" Garlic Cooked in Tomato Sauce	14,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses:

Diaframma di Vacca Selezione Varvara alla Griglia con Fagioli Tondino all'Olio Grilled Skirt Steak Selected from Varvara's Butcher Shop Served with Tuscan "Tondino" Beans	16,00 euro
Filetto di Bacalà Arrostito e Ceci Rosa al Rosmarino Roasted Filet of Cod with Tuscan Chickpeas and Rosemary	16,00 euro
Reale di Pollo con Peperoni all'Agro Roasted Chicken Breast Stuffed with Tuscan Herbs and Lard Served with Baked Bell Peppers	14,00 euro
Peposo di Cinghiale da Caccia di Selezione e Polenta alla Griglia Local Recipe of a Tender Stew of Wild Boar and Black Pepper Served with Grilled Polenta	16,00 euro
Costine di Agnello di Montagna alla Scottadito con Indivia Brasata al Miele Grilled Mountain Lamb Chops Served with Honey Braised Endives	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 52,00 euro /Kilo
House Speciality Bone In Steak

Tagliata di Collo di Scottona dell'Appennino (circa 700 gr) 38,00 euro
Boneless Sliced Steak from Chuck of Mountain Beef

Contorni / Side Dishes:

Patate di Montagna Arrosto 4,00 euro
Roasted Potatoes with Herbs

Cavolfiore Rifatto al Pomodoro 4,00 euro
Baked Cauliflower Sautéed with Tomato sauce

Fagioli Tondino all'Olio Extravergine 4,00 euro
Boiled and Seasoned Local Beans "Tondino"

****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.**