

# Osteria dell'Enoteca

## *Antipasti / Appetizers*

Prosciutto Crudo della Macelleria Renieri Stagionato 22 Mesi Specialty Tuscan Ham Aged 22 Months from Chianti Classico	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
Baccalà Mantecato e Polentine alla Griglia A Cream of Whipped Salted Cod Served Over Grilled Polenta	10,00 euro
Flan di Cipolla con Fonduta di Parmigiano 36 Mesi Savory Onion Flan with a Fondue of 36 Month Aged Parmesan Cheese	12,00 euro

## *Primi Piatti / First Courses*

Spaghetti Monograno Felicetti "Il Cappelli" ai Carciofi "Cappelli Wheat" Spaghetti Felicetti with and Stewed Artichokes	14,00 euro
Sedanini di Pasta Fresca al Lampredotto e Salsa Verde Fresh Sedanini Pasta with a Ragù of Florentine Tripe and Green Sauce	12,00 euro
Mezzi Paccheri all'Uovo con Ragù di Cervo Artisanal Hal Sized Paccheri Pasta with a Sauce of Venison	14,00 euro
Tortelli di Patate Fatti a Mano al Sugo di Anatra Handmade Traditional Ravioli Stuffed With Potatoes in a Duck Ragù	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 Peperoni all'Agro Grilled Skirt Steak Selected from Varvara's Butcher Shop Served with Preserved Bell Peppers	16,00 euro
Calamari Piccanti in Zimino di Bietola e Pane Tostato Spicy Calamari Stew with Swiss Chard and Toasted Bread	14,00 euro
Guancia Brasata al Vino Rosso con Purè di Patate Red Wine Braised Beef Cheek with a Potato Puree	14,00 euro
Il Bardiccio Fiorentino alla Griglia e Fagioli all'Uccelletto Grilled Traditional Sausages from Rufina Served with White Beans Slow Cooked in a Tomato Sauce	12,00 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 House Speciality Bone In Steak	52,00 euro /Kilo
Tagliata di Collo di Scottona dell'Appennino (circa 700 gr) Boneless Sliced Steak from Chuck of Mountain Cattle	38,00 euro

### *Contorni / Side Dishes:*

Patate di Montagna Arrosto Roasted Potatoes with Herbs	4,00 euro
Cime di Rapa Saltate all'Aglio Rapini Green Sautéed with Garlic	6,00 euro
Fagioli Piattellini all'Olio Extra Vergine Boiled Seasoned Local Beans in Extra Virgin Olive Oil	5,00 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.**