

# Osteria dell'Enoteca

## *Antipasti / Appetizers*

Insalatina di Fave, Marzolino e Pane Croccante Salad of Fava Beans with Fresh Marzolino Cheese and Crunchy Bread	10,00 euro
Tarese del Valdarno della Macelleria Sani – Presidio Slow Food Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork	12,00 euro
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
Flan di Ricotta e Insalatina di Aparagi Savory Ricotta Flan with a Salad of Asparagus	12,00 euro

## *Primi Piatti / First Courses*

Spaghetti Monograno Felicetti “Il Cappelli” Uovo, Monte Ventisette e Guanciale “Cappelli Wheat” Spaghetti Felicetti with Egg, Aged Cow’s Milk Cheese and Cured Pork Cheek	14,00 euro
Sedanini di Pasta Fresca al Sugo di Bardiccio della Rufina Fresh Sedanini Pasta with a Ragu of Bardiccio Sausage from Rufina	12,00 euro
Mezzi Paccheri Artigianali al Ragu di Agnello Artisanal Half Sized Paccheri Pasta with a Sauce of Lamb	14,00 euro
Tortelli di Burrata con Crema di Asparagi e Scaglie di Pecorino Traditional Ravioli Stuffed with Burrata Cheese in a Sauce of Asparagus and Shaved Pecorino Cheese	14,00 euro
Tagliatelle all’Uovo con Sugo di Coniglio al Tegame Fresh, Flat Long Pasta with a Slow Cooked Rabbit 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
Trancio di Baccalà al Forno e Bietole Saltate Oven Roasted Filet of Cod with Sautéed Swiss Chard	16,00 euro
Ossobuco di Vitella con Piselli alla Fiorentina Slow Cooked Veal Shank Ossobuco Served with Peas	16,00 euro
Polpette di Lesso al Pomodoro con Patate Schiacciate al Prezzemolo Meatballs in a Red Tomato Sauce Served with Mashed Potatoes and Parsley	14,00 euro
Costine di Agnello di Montagna alla Scottadito e Fagiolini Rifatti Grilled Mountain Lamb Chops Served with Green Beans in Red Tomato Sauce	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	54,00 euro /Kilo
Bistecca di Vacca Chianina Frollata 60 Giorni 60 Day Dry Aged Bone In Steak of Specialty Breed of Cattle From Tuscany	75,00 euro / Kilo
Tagliata di Collo di Scottona dell'Appennino (circa 700 gr) Boneless Sliced Steak from Chuck of Mountain Cattle	40,00 euro

### *Contorni / Side Dishes:*

Patate di Montagna Arrosto Roasted Potatoes with Herbs	5,00 euro
Bietole Saltate all'Aglio Swiss Chard Sautéed with Garlic	6,00 euro
Fagiolini Rifatti al Pomodoro Boiled Green Beans in Red Tomato Sauce	6,00 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.**