

Osteria dell'Enoteca

Antipasti / Appetizers

Peperone Cornetto al Forno Ripieno di Baccalà Mantecato Cone Shaped Pepper Baked and Filled with Traditional Whipped Cod Slow Cooked in Milk	12,00 euro
Tarese del Valdarno della Macelleria Sani – Presidio Slow Food Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork	12,00 euro
Prosciutto di Grigio del Casentino delle Selve di Vallolmo – Presidio Slow Food Specialty Tuscan Ham from Free Range Grey Pork from Casentino, Tuscany	16,00 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
Caponata Fredda di Melanzane con Mozzarella di Bufala e Olio al Basilico Traditional Eggplant Stew Served Cold with Buffalo Mozzarella Cheese and Basil Infused Oil	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
Gazpacho Verde con Stracciatella di Burrata e Gamberi Saltati Green Gazpacho (Cold, Green Tomato Soup) Served with a Creamy Cheese and Seared Shrimp	12,00 euro
Sedanini di Pasta Fresca al Ragù Bianco di Maiale Semibrado Artisanal Sedanini Pasta with a White Pork Ragu	14,00 euro
Tortelli di Ricotta e Limone con Crema di Zucchine e Briciole di Pane Traditional Ravioli Stuffed with Ricotta Cheese and Lemon in a Sauce of Zucchini and Bread Crumbs	14,00 euro
Tagliatelle all’Uovo con Sugo di Faraona al Tegame Fresh, Flat Long Pasta with a Slow Cooked Guineafowl Sauce	14,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

Diaframma di Vacca Selezione Macelleria Varvara alla Griglia con Peperoni all’Agro Grilled Skirt Steak Selected from Varvara’s Butcher Shop Served with Sweet and Sour Bell Peppers	16,00 euro
Seppie in Zimino di Bietole con Pane Tostato Cuttlefish Stewed in White Wine and Swiss Chard Served with Toasted Bread	14,00 euro
Scamerita Fritta di Grigio del Casentino con Insalata di Pomodori e Cipolla Fresca Fried Pork Shoulder from Casentino Served with a Salad of Tomatoes and Fresh Onion	18,00 euro
Coniglio in Umido con Olive Taggiasche e Taccole all’Olio Stewed Rabbit with Olives Served with Snow Peas	14,00 euro
Galletto alla Diavola cotto al Mattone con Patate di Montagna Arrosto Grilled and Brick Pressed Spicy Rooster Served with Roasted Potatoes	16,00 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 Steak of Chianina Cattle Dry Aged 60 Days	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
Insalata di Pomodoro, Cipolla di Tropea e Basilico Salad of Tomatoes, Tropea Onion and Basil	6,00 euro
Taccole all'Olio Snow Peas Sautéed in Olive Oil	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.**