

# *Osteria dell'Enoteca*

## *Antipasti / Appetizers*

Flan di Cipolla con Fonduta di Parmigiano Stagionato 36 mesi Savory Onion Flan with a Fondue of 36 Month Aged Parmesan Cheese	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
Lampredotto Stufato con Cipolla e Olive Stewed Florentine Tripe with Onions and Olives	12,00 euro

## *Primi Piatti / First Courses*

Pici Artigianali con Crema di Aglione e Briciole Thick, Long Pasta with a Special Tuscan “Giant” Garlic Tomato Sauce Topped with Breadcrumbs	14,00 euro
Sedanini di Pasta Fresca con Sugo di Coniglio al Tegame Artisanal Sedanini Pasta with a Stewed Rabbit Sauce	14,00 euro
Vellutata di Zucca Mantovana, Blu di Bufala e Crostini Creme of Pumpkin Topped with Blue Cheese and Toasted Bread	12,00 euro
Tagliatelle all’Uovo con Ragù di Animelle e Funghi di Stagione Fresh, Flat Long Pasta with a Ragù of Sweetbreads and Seasonal Mushrooms	16,00 euro
Ravioli di Peposo di Manzo al Burro e Timo Ravioli Stuffed with Stewed Peppered Beef then Tossed in Butter and Thyme	14,00 euro

## *Secondi Piatti / Second Courses*

Diaframma di Vacca Selezione Macelleria Varvara alla Griglia con Fagioli all’Olio Grilled Skirt Steak Selected from Varvara’s Butcher Shop Served with White Beans	16,00 euro
Trancio di Baccalà Fritto con Salsa di Pomodoro e Capperi Fried Fillet of Cod Served with a Tomato and Caper Sauce	15,00 euro
Piccione al Forno con Bietole Saltate e Salsa del Suo Fegato Roasted Pigeon Served with Sautéed Swiss Chard	24,00 euro
Cinghiale in Umido con Polentine alla Griglia Stewed Wild Boar Served with Grilled Polenta	15,00 euro
Agnello Arrosto e Indivia Brasata al Timo Roasted Lamb Served with Thyme Braised Endive	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	56,00 euro /Kilo
Bistecca di Vacca Chianina Frollata 60 Giorni Bone in Steak of Chianina Cattle Dry Aged 60 Days	75,00 euro/Kilo
Controfiletto di Vacca Vecchia - Selezione Varvara Boneless Sliced Steak from Chuck of Mountain Cattle	(450gr) 40,00euro

## *Contorni / Side Dishes:*

Patate di Montagna Arrosto Roasted Potatoes with Herbs	6,00 euro
Fagioli Tondino all'Olio White Beans in Olive Oil	6,00 euro
Bietole Saltate all'Aglio Snow Peas Sautéed with Pink Garlic	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.**