

Osteria dell'Enoteca

Antipasti / Appetizers

Ceci e Bietole in Zimino e Olio Nuovo Chickpeas Stewed with Swiss Chard and Topped with Newly Pressed Olive Oil	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 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
Coratella di Agnello di Montagna e Polenta Stewed Lamb Offal Served with Polenta	12,00 euro

Primi Piatti / First Courses

Spaghetti Monograno Felicetti “il Cappelli” ai Carciofi “Cappelli Wheat” Spaghetti with Artichokes	14,00 euro
Vitoni Pastificio Fabbri al Sugo di Bardiccio Fiorentino e Cavolo Nero Artisanal Short Pasta with a Sauce of Ragu of Bardiccio Sausage from Rufina and Black Cabbage	12,00 euro
Zuppa di Cipolla, Crostini di Pane e Groviera An Onion Soup with Toasted Bread and Groviera Cheese	12,00 euro
Tagliatelle all’Uovo con Ragù di Pecora Fresh, Flat Long Pasta with a Ragu of Mutton	14,00 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 e Rifatto ai Porri Fried Fillet of Cod, Covered with Stewed Leeks and Roasted	17,00 euro
Piccione al Forno con Bietole Saltate e Salsa del Suo Fegato Roasted Pigeon Served with Sautéed Swiss Chard	24,00 euro
Sorra di Vacca Brasata con Purè di Patate Slow Braised Beef Served With Potato Puree	16,00 euro
Trippa alla Fiorentina Gratinata al Forno Florentine Tripe Baked and Topped with Parmigiano Cheese	14,00 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
Tagliata di Vacca Maremmana della Tenuta di Paganico- (450gr) **Presidio Slow Food Boneless Sliced Steak of Awarded Beef from Tenuta di Paganico	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 Sautéed Swiss Chard with 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.**