

# *Osteria dell'Enoteca*

## *Antipasti / Appetizers*

<b>Caponata di Melanzane e Mozzarella di Bufala</b> Traditional Eggplant Stew Served Cold with Buffalo Mozzarella Cheese	12,00 euro
<b>Tarese del Valdarno della Macelleria Sani</b> Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork	12,00 euro
<b>Prosciutto di Maiale Semibrado del Casentino – Le Selve di Vallolmo</b> Specialty Tuscan Ham from Free Range Grey Pork from Casentino, Tuscany	16,00 euro
<b>Tartare Battuta al Coltello di Vacca Semibrada</b> Hand Cut Beef Tartare from Free Range Cattle	12,00 euro
<b>Terrina di Fegatini di Pollo con Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto</b> Chicken Liver Terrine with Toasted Bread and Vinsanto Reduction	10,00 euro
<b>Insalatina di Lesso e Verdure Croccanti con Maionese al Basilico</b> Shredded Beef with Crunchy Vegetables and a Basil Infused Mayonnaise (Served Cold)	12,00 euro

## *Primi Piatti / First Courses*

<b>Spaghetti Pastificio Fabbri ai Tre Pomodori</b> Spaghetti with Chef's Specialty a Sauce of Tomatoes Prepared in Three Ways	12,00 euro
<b>Sedanino di Pasta Fresca al Ragu di Lepre</b> Artisanal Short Tube Pasta with Hare Ragu	15,00 euro
<b>Vellutata Fredda di Zucchine alla Menta e Stracciatella di Burrata</b> Cream of Zucchini with Mint and Creamy Burrata Cheese (Served Cold)	12,00 euro
<b>Tagliatelle all'Uovo con Ragu di Faraona</b> Fresh, Flat Long Pasta with a Ragu of Guineafowl	14,00 euro
<b>Ravioli di Peposo di Manzo al Burro e Timo</b> Ravioli Stuffed with Stewed Peppered Beef Then Tossed in Butter and Thyme	14,00 euro

## *Secondi Piatti / Second Courses:*

<b>Diaframma di Vacca alla Griglia con Peperoni al Forno</b> Grilled Skirt Steak Selected from Varvara's Butcher Shop Served with Oven Roasted Peppers	16,00 euro
<b>Calamari In Zimino di Bietole Piccante con Pane Agliato</b> Spicy Calamari Stew with Swiss Chard and Toasted Garlic Rubbed Bread	16,00 euro
<b>Piccione al Forno, Salsa del Suo Fegato e Cipolline Borrettane</b> Roasted Pigeon Served with Sweet and Sour Onions	24,00 euro
<b>Coniglio all'Etrusca con Patate Arrosto</b> A Traditional Slow Cooked Rabbit Dish With Black Olives and Served With Roasted Potatoes	16,00 euro
<b>Scamerita di Maiale Grigio del Casentino Fritta con Insalata di Pomodori</b> Fried Pork Shoulder from Casentino Served with a Salad of Tomatoes	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	56,00 euro /Kilo
Bistecca di Vacca Chianina Frollata 60 Giorni Bone in Steak of Chianina Cattle Dry Aged 60 Days	78,00 euro/Kilo
Controfiletto di Vacca Vecchia - Selezione Varvara (450gr) Boneless Sliced Dry Aged Steak from Free Range Cows	42,00 euro

### *Contorni / Side Dishes:*

Patate di Montagna Arrosto Roasted Potatoes with Herbs	6,00 euro
Fagioli Tondino all'Olio White Beans with Oil	6,00 euro
Insalata di Pomodori, Basilico e Cipolla di Tropea Tomatoes with Basil and Onion	6,00 euro

*Chef Nicola Chiappi*