

Osteria dell'Enoteca

Antipasti / Appetizers

Caponata di Zucca, Scaglie di Pecorino e Mandorle Tostate Traditional Pumpkin Stew Served Cold with Shaved Pecorino Cheese and Toasted Almonds	12,00 euro
Tarese del Valdarno della Macelleria Sani Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork	12,00 euro
Prosciutto di Maiale Semibrado del Casentino – Le Selve di Vallolmo 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
Lingua di Manzo alla Piastra e Salsa Verde Seared Beef Tongue with a Parsley Sauce	14,00 euro

Primi Piatti / First Courses

Pici alla Crema di Aglione e Briciole di Pane Thick, Long Pasta with a Special Tuscan “Giant” Garlic Sauce Topped with Breadcrumbs	14,00 euro
Pacchero di Pasta Fresca al Ragù di Polpo Artisanal Short Tube Pasta with Ragù of Octopus	15,00 euro
Dischi Volanti Pastificio Fabbri con Lampredotto e Funghi di Stagione Artisanal Round Pasta with Florentine Tripe and Seasonal Mushrooms	14,00 euro
Tagliatelle all’Uovo al Sugo di Coniglio al Tegame Fresh, Flat Long Pasta with a Slow Cooked Rabbit Sauce	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 alla Griglia con Fagioli Tondino all’Olio Grilled Skirt Steak Selected from Varvara’s Butcher Shop Served with White Beans	16,00 euro
Baccalà Fritto con Salsa di Pomodoro e Capperi Fried Codfish Served in a Tomato Sauce with Capers	18,00 euro
Piccione al Forno, Salsa del Suo Fegato e Cipolline Borrettane Roasted Pigeon Served with Sweet and Sour Onions	24,00 euro
Costine di Agnello di Montagna alla Griglia e Patate Arrosto Grilled Mountain Lamb Chops Served With Roasted Potatoes	18,00 euro
Trippa alla Fiorentina Gratinata in Forno Oven Baked Florentine Tripe	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
Tagliata di Picanha di Black Angus – Selezione Pantano (450gr) Boneless Sliced Picanha Steak from Black Angus Cattle	50,00 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
Bietole Saltate all'Aglio Sauteed 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.**