

Osteria dell'Enoteca

Antipasti / Appetizers

Terrina di Fegatini di Pollo con Pane Tostato e Riduzione di Vinsanto Chicken Liver Terrine with Toasted Bread and Vinsanto Reduction	12,00 euro
Tartare Battuta al Coltello di Vacca Semibrada Hand Cut Beef Tartare from Free Range Cattle	12,00 euro
Flan di Zucchine con Fonduta di Parmigiano 24 mesi Savory Zucchini Flan with a Fondue of 24 Month Aged Parmesan Cheese	12,00 euro
Insalatina di Polpo, Patate e Olive Taggiasche Octopus Salad with Potatoes and Olives	12,00 euro
Tarese del Valdarno della Macelleria Sani Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork	14,00 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

Primi Piatti / First Courses

Spaghetti Monograno Felicetti “Il Cappelli” agli Asparagi e Pecorino Spaghetti Made with Speciality “Il Cappelli” Wheat in a Sauce of Asparagus and Pecorino	14,00 euro
Crema di Piselli, Pancetta Croccante e Mousse di Caprino Cream of Peas with a Mousse of Goat Cheese and Crunchy Pancetta	14,00 euro
Ravioli di Peposo di Manzo al Burro e Timo Ravioli Stuffed with Stewed Peppered Beef and Tossed in Butter and Thyme	14,00 euro
Tagliatelle all’Uovo con Sugo di Coniglio al Tegame Fresh, Flat Long Pasta with a Slow Cooked Rabbit Sauce	15,00 euro
Dischi Volanti Pastificio Fabbri con Ragu di Agnello Artisanal Round Pasta with a Ragu of Lamb	16,00 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
Trancio di Baccalà Arrostito e Crema di Ceci al Rosmarino Roasted Codfish Served with Chickpeas and Rosemary	18,00 euro
Ossobuco e Piselli alla Fiorentina Slow Braised Ossobuco with Spring Peas	18,00 euro
Animelle di Vitella e Crema di Patate al Limone Veal Sweetbreads with a Cream of Potatoes and Lemon	18,00 euro
Piccione al Forno, Salsa del Suo Fegato e Bietole Saltate Oven Roasted Pigeon Served with Sauteed Swiss Chard	24,00 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 o castrato, 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 Specialty Bone In Steak	56,00 euro /Kilo
Bistecca di Vacca Chianina Frollata 60 Giorni Bone in Steak of Chianina Cattle Dry Aged 60 days	80,00 euro/Kilo
Tagliata di Vacca Podolica – Selezione Varvara (400gr) Boneless Sliced Dry Aged Steak from Free Range Cows	50,00 euro

Contorni / Side Dishes

Patate di Montagna Arrosto Roasted Potatoes with Herbs	6,00 euro
Fagioli Tondino all'Olio White Beans with Olive Oil	6,00 euro
Bietole Saltate all'Aglio e Olio Sauteed Swiss Chard with Garlic and Olive Oil	6,00 euro
Asparagi Olio e Limone Fresh Asparagus Sauteed with Olive Oil and Lemon	10,00 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.**