

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
Peperone Cornetto Ripieno di Mousse di Baccalà Bull's Horn Pepper Filled with a Mousse of Slow Cooked Cod, Served Cold	12,00 euro
Caponata di Melanzane e Mozzarella Fiordilatte Traditional Eggplant Stew Served Cold with Mozzarella Cheese	12,00 euro
Tarese del Valdarno della Macelleria Sani – Presidio Slow Food Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork	14,00 euro
Prosciutto del Casentino – Le Selve di Vallolmo - Presidio Slow Food Specialty Tuscan Ham from Free Range Grey Pork from Casentino, Tuscany	16,00 euro

Primi Piatti / First Courses

Spaghetti Monograno Felicetti “Il Cappelli” ai Tre Pomodori Spaghetti of “Il Cappelli” Wheat with Chef's Specialty Sauce of Tomatoes Prepared in Three Ways	14,00 euro
Gazpacho con Stracciatella di Burrata e Olio al Basilico Gazpacho (Cold, Tomato Soup) Served with Creamy Burrata Cheese and a Basil Infused Oil	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
Vitoni Pastificio Fabbri al Sugo Finto Artisanal Round Pasta with a Vegetable Based Slow Cooked Ragu	14,00 euro
Tagliatelle all'Uovo con Ragù di Faraona Fresh, Flat Long Pasta with a Slow Cooked Guineafowl Sauce	15,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

Diaframma di Vacca alla Griglia con Peperoni al Forno Grilled Skirt Steak Selected from Varvara's Butcher Shop Served with Roasted Peppers	16,00 euro
Calamari in Zimino di Bietole e Pane Agliato Spicy Calamari Stew with Swiss Chard and Toasted Garlic Rubbed Bread	16,00 euro
Coniglio all'Etrusca con Patate Arrosto Slow Braised Rabbit with Black Olives Served with Roasted Potatoes	18,00 euro
Trippa alla Fiorentina Gratinata al Forno Oven Baked Florentine Tripe	16,00 euro
Piccione al Forno, Salsa del Suo Fegato e Indivia Brasata 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	60,00 euro /Kilo
Tagliata di Picanha 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
Insalata di Pomodori Cuori di Bue e Cipolla Fresca Beefsteak Tomatoes and Fresh Onion Salad	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.**