

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
Ceci e Bietole in Zimino e Olio Nuovo Chickpeas Stewed with Swiss Chard and Topped with Newly Pressed Olive Oil	12,00 euro
Flan di Cavolfiore e Capperi con Fonduta di Lodigiano 24 Mesi Savory Cauliflower Flan with a Fondue of 24 Month Aged Lodigiano Cheese	12,00 euro
Tarese del Valdarno della Macelleria Sani – Presidio Slow Food Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork (Slow Food Presidium)	14,00 euro
Prosciutto del Casentino – Le Selve di Vallolmo - Presidio Slow Food Specialty Tuscan Ham of Free Range Grey Pork of Casentino, Tuscany (Slow Food Presidium)	18,00 euro

Primi Piatti / First Courses

Zuppa di Cipolle, Gruyere e Crostini di Pane Onion Soup with Toasted Bread and Gruyere Cheese	14,00 euro
Spaghetti Monograno “il Cappelli” Felicetti ai Carciofi Spaghetti of “Senatore Cappelli” Wheat Pasta with Artichokes	15,00 euro
Paccheri di Pasta all’Uovo al Sugo di Polipetti in Cacciucco Artisanal Paccheri Pasta with a Red Sauce of Tiny Octopus	16,00 euro
Ravioli di Peposo di Manzo al Burro e Timo Ravioli Stuffed with Stewed Peppered Beef and Tossed in Butter and Thyme	15,00 euro
Tagliatelle Artigianali al Ragu Bianco di Maiale Brado del Casentino Fresh, Flat Long Pasta with Free Range Pork Ragout	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 in Oil	18,00 euro
Trancio di Baccalà Fritto e Porri Stufati Fried Fillet of Cod Served with Stew Leeks	18,00 euro
Sorra di Manzo Brasata con Purè di Patate Slow Braised Beef Served With Potato Puree	18,00 euro
Lampredotto alla Cacciatora Stewed Florentine Tripe in a Red Sauce with Olives	16,00 euro
Piccione Arrosto, Salsa del Suo Fegato e Cime di Rapa Saltate Oven Roasted Pigeon Served with a Sauce of Liver and Turnip Greens	26,00 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
Bistecca di Razza Bruna Alpina Bone in Steak of Specialty Cattle from the Dolomites	80,00 euro /Kilo
Controfiletto di Vacca Vecchia Podolica – Selezione Varvara (400gr) Boneless Sliced Dry Aged Steak from Free Range Cattle of Specialty Butcher Varvara	65,00 euro

Contorni / Side Dishes

Patate di Montagna Arrosto Roasted Potatoes with Herbs	7,00 euro
Fagioli Tondino all'Olio White Beans with Olive Oil	7,00 euro
Cavolo Cappuccio Brasato alla Senape Sauteed Cabbage with Mustard	7,00 euro
Cime di Rapa Ripassate in Aglio e Olio Turnip Greens Sauteed in Olive Oil and Garlic	7,00 euro

Formaggi / Cheeses

Tris di Pecorini a Latte Crudo di Angela Saba –Presidio Slow Food	12,00 euro
Selection of Three Pecorino Cheeses (Raw Milk) from Maremma –Slow Food Presidium	
Selezione di Formaggi Affinati e Blu	16,00 euro
Selection of Aged and Blue Cheeses	

Dolce / Dessert

Pera Cotta al Vino e Crema alla Vaniglia	8,00 euro
Pear Cooked in Wine and Served with Light Vanilla Custard	
Torta Caprese e Marmellata di Fichi	7,00 euro
Chocolate Cake with Almond Flour and a Jam of Figs	
Tiramisu	7,00 euro
Homemade Tiramisu	
Cantucci e VinSanto	10,00 euro
Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	

Bevande / Beverages

Acqua Microfiltrata Naturale o Gassata	2,00 euro
Still or Sparkling Microfiltered Water (Free Refills)	
Birre in Selezione – Chianti Brew Fighters	7,00 euro
Bibite	4,00 euro
Caffe Espresso	2,50 euro

Vini Dolci, Amari e Distillati / After Dinner Drinks

VinSanto del Chianti Riserva 2007 – Villa Terreno	8,00 euro
Barolo Chinato - Cantina Mascarello	14,00 euro
Distillati di Frutta Azienda Agricola Capovilla	12,00 euro
Distillato di Vino Azienda Agricola Capovilla	18,00 euro
Liquori della Premiata Fabbrica Emilio Borsi	7,00 euro
Grappa Storica Nera / Riserva - Domenis 1898	7,00/9,00 euro
Selezione di Grappe della Distilleria Levi Serafino – Neive	8,00/11,00 euro
James Eadie Single Malt Scotch Whisky 10/11/13 Years	10/12/15 euro

*We are Proud to Have Two Very Different and
Unique Locations in The Family*



ENOTECA PITTÌ GOLA E CANTINA
Piazza Pitti, 16 – Firenze



Osteria dell'Enoteca
Via Romana, 70/r – Firenze