

# 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	14,00 euro
Caponata di Melanzane e Fiordilatte Traditional Eggplant Stew Served Cold with Mozzarella Cheese (Served Cold)	12,00 euro
Carpaccio di Lingua di Manzo e Olio al Prezzemolo Thinly Sliced Beef Tongue Topped with Parsley Infused Olive Oil (Served Cold)	14,00 euro
Tarese del Valdarno della Macelleria Sani – Presidio Slow Food Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork (Slow Food Presidium)	15,00 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*

Crespelle alla Fiorentina Traditional Tuscan, Egg Based Crepes Filled with Ricotta Cheese and Spinach	15,00 euro
Fusilloni Pastificio Fabbri al Sugo Finto Artisanal Spiral Pasta with a Vegetable Based Slow Cooked Ragù	15,00 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
Spaghetti Monograno Felicetti ai Tre Pomodori Spaghetti of “Il Cappelli” Wheat with Chef’s Specialty Sauce of Tomatoes Prepared in Three Ways	15,00 euro
Tagliatelle all’Uovo al Ragù di Maiale Brado del Casentino Fresh, Flat Long Pasta with a Free Range Pork Ragout	16,00 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 Oven Baked Peppers	20,00 euro
Moscardini alla Luciana e Pane Agliato Tiny Mediterranean Octopuses in a Red Sauce Served with Garlic Rubbed Bread	18,00 euro
Lampredotto alla Cacciatora Stewed Florentine Tripe in a Red Sauce with Olives	18,00 euro
Scamerita di Maiale Brado Fritta e Insalata di Pomodori Fried Pork Shoulder and Tomatoes	20,00 euro
Piccione Arrosto, Salsa del Suo Fegato e Bietole Saltate Oven Roasted Pigeon Served with His Liver and Sautéed Swiss Chard	28,00 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 Cows from the Dolomites	80,00 euro /Kilo
Controfiletto di Vacca Vecchia Podolica – Selezione Varvara (400gr) Boneless Sliced Dry Aged Steak from Free Range Cows 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
Bietole Saltate all'Aglio e Olio Sautéed Swiss Chard with Garlic and Olive Oil	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*

Panna Cotta e Salsa ai Lamponi	8,00 euro
Panna Cotta with a Raspberry Sauce	
Torta Caprese e Marmellata di Fichi	8,00 euro
Chocolate Cake with Almond Flour and a Jam of Figs	
Tiramisu	8,00 euro
Homemade Tiramisu	
Cantucci e VinSanto	10,00 euro
Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	

## *Bevande / Beverages*

Acqua Microfiltrata Naturale o Gassata	2,50 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*

Amari Nazionali	5,00 euro
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 PITTI GOLAE CANTINA**  
Piazza Pitti, 16 – Firenze



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