

## Antipasti

Melanzane alla parmigiana € 12

(Typical dish with fried eggplants, mozzarella cheese and tomato sauce) <sup>4,7,8</sup>

Prosciutto Toscano tagliato al coltello accompagnato da pasta fritta

(Hand cutted Tuscany ham served with fried dough) <sup>14,7,8</sup> € 12

Sfizio di vegetariene composto da Flan di Cacio & Pere con fonduta

& mandorle, Melanzane alla parmigiana & Pecorino con marmellata di

cipolle fatta in casa € 13

(Veggie starter with cheese and pears pie with almonds, fried eggplants with tomato sauce and mozzarella cheese and pecorino cheese with homemade onions marmelade) <sup>4,7,8,9,14,12</sup>

Antipasto dell'Osteria composto da Salumi misti toscani, Melanzane

alla parmigiana & Pasta fritta (x 1 o x 2 persone) <sup>1,4,7,8,14</sup> € 13/€ 22

(Starter of the house with mix of local ham, fried eggplants and fried dough) <sup>14,7,8,4</sup>

Acciughe fritte (Fresh Fried anchovies) <sup>3,9,8</sup> € 13

Tartare di tonno con burrata & pistacchi (100 gr) € 13

(Tuna tartare with burrata creamy cheese and pistachios) <sup>3,4,12</sup>

Fantasia di mare (crostini di polenta cacciuccata, julienne di seppie su

vellutata di ceci, acciughe fritte & mazzancolla) <sup>3,1,7,8,13</sup> € 18

(polenta with squids and tomato sauce, cuttlefish anche chickpeas cream, fried anchovies, prawns)

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> Allergeni esposti in sala

**Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale**

## Primi Piatti

Maccheroncini alla Carbonara di Zucchini € 12

(Handmade pasta with courgettes, pecorino, parmesan cheese and bacon) 7,8,14,4,9

Ravioli di ricotta Cacio & Pepe € 14

(Handmade ravioli filled with ricotta with creamy cheese and black pepper) 9,8,4,7

Pici fatti a mano con ragù di “Cinta senese” € 14

(Handmade pici with typical local pork sauce) 7,8,1,14,9

Gnocchi di patate al Tartufo nero € 16

(Handmade potatoes gnocchi with black truffle) 9,8,4

Paccheri con totani, zucchini & pistacchi € 15

(Handmade pasta with squids, courgettes and pistachios) 12,14,11,7,8

Risotto mare & Lime € 15

(Risotto with mix of sea foods and lime) 14,11

Pici fatti a mano allo Scoglio reale € 16

(Handmade pasta with mix of seafoods) 14,11,7,8

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 Allergeni esposti in sala

**Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale**

## Primi Piatti

Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino € 10

(Spaghetti with garlic, olive oli and spicy sauce) <sup>7,8</sup>

Fettuccine al Ragù Toscano € 12

(Handmade fettuccine with typical Bolognese sauce) <sup>1,7,8,14</sup>

Gnocchi al Ragù Toscano € 12

(Handmade potatoes gnocchi with typical Bolognese sauce) <sup>1,7,8,9,4,14</sup>

Lasagne al Ragù Toscano € 13

(Homemade lasagne with typical Bolognese sauce) <sup>8,9,7,1,14</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> Allergeni esposti in sala

**Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale**

## Secondi Piatti di Carne

Tartare di “Chianina IGP” al profumo di zenzero (200gr) € 15

(Beef tartare with olive oil, lemon, ginger, salt, pepper, parsley and egg yolk)

Tartare di “Chianina IGP” con Tartufo nero, scaglie di parmigiano

& crumble di nocciole (200gr) € 20

(Beef tartare with truffle, parmesan cheese and hazelnut crumble) <sup>14,12,8,4</sup>

Pepero dell’Impruneta con purè di patate € 20

(Stew beef in a black pepper grains and red wine sauce with mashed potatoes) <sup>14,4,7,8</sup>

Grigliata mista di Maiale Nero “Macchiaiola Maremmana” Tomahawk,

Salsiccia & Scamerita/Rostinciana € 20

(Mix of grilled local pork raised exclusively with acorns and undergrowth products)

Tagliata di cube roll con Lardo di Colonnata & Pecorino € 22

(Grilled cube roll with Colonnata bacon and pecorino cheese) <sup>14,4</sup>

Tagliata di cube roll con Tartufo nero € 28

(Grilled cube roll with Black Truffle)

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup> Allergeni esposti in sala

**Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale**

## **Secondi Piatti di Mare**

### **“Muscoli” ripieni alla “Pisana”**

(Typica dish with mussels filled with beef meatballs) € 18

### **Filetto di Orata al cartoccio su letto di patate, olive**

**taggiasche & datterini** € 22

(Fish fillet baked in the oven with potatoes, olives and cherry tomatoes)

### **Trancio di Tonno aromatico con ratatouille di verdure**

(Tuna steak with vegetables) € 20

Dolci fatti in casa (Homemade desserts) € 6

Contorni (Side dishes) € 4,5

Coperto (Cover charge) € 2

\* I prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 Allergeni esposti in sala

**Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale**