

Antipasti

Sfizio di vegetariane € 13

Flan di cacio & pere con fonduta & mandorle; Melanzane alla parmigiana; Pecorino accompagnato da composta di cipolle fatta in casa ^{4,7,8,9,14,12}

Veggie starter with cheese & pear flan with fondue & almonds; Aubergines parmigiana; Pecorino served with homemade onion compote ^{4,7,8,9,14,12}

Antipasto dell'osteria € 15

Salumi misti toscani; 3 polentine fritte con: fegatini, lardo e ragu di cinghiale; Pappa al pomodoro ^{4,7,8,1,14}

Starter of the house with mixed tuscan cured meats; three fried polenta bites with: chicken liver pâté, lardo, wild boar ragu & Pappa al Pomodoro ^{4,7,8,1,14}

Prosciutto e polentine € 12

Prosciutto toscano tagliato al coltello e polentine fritte

Hand-Sliced Tuscan Prosciutto with Fried Polenta Bites

Acciughe Fritte € 13

Fried anchovies ^{3,7,8}

Carpaccio di polpo € 15

Octopus Carpaccio

Le nostre tartare

Tartare di chianina al profumo di zenzero € 15

condita con olio evo, limone, zenzero, prezzemolo e servita con tuorlo d'uovo e maionese alla paprika ⁹

Beef tartare seasoned with olive oil, lemon, ginger, parsley and served with egg yolk and paprika mayo ⁹

Tartare di chianina al tartufo nero, scaglie di parmigiano & nocciole € 20

condita con olio evo, limone, prezzemolo, scaglie di parmigiano, nocciole e tartufo nero ^{12,4} Beef

tartare seasoned with olive oil, lemon, parsley, parmesan cheese, hazelnuts, and black

truffle ^{12,4}

*** 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 o nel menu

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

Tartare di tonno € 15

condita con olio evo, limone, burrata e pistacchi 3,4,12,14

Tuna tartare seasoned with olive oil, lemon, burrata cheese, pistachio

Primi Piatti

Pici allo scoglio reale €16

Homemade pici with fresh Seafood 7,8,9,11,14

Risotto mare e lime € 15

Risotto with Seafood and lime 11,14

Pappa al pomodoro € 10

Zuppa tradizionale toscana a base di pane raffermo e pomodoro 8

Typical local soup made with bread and tomato

Ravioli di ricotta & spinaci cacio & pepe € 14

Homemade ravioli filled with ricotta & spinach with cheese fondue and black pepper 9,8,4,7

Pappardelle al ragù di cinghiale* € 14

Artisanal Pappardelle with Wild Boar Ragù * 14,7,8,1

Maccheroncini alla carbonara di asparagi € 14

Artisanal Maccheroncini with Asparagus Carbonara (egg yolk, black pepper, cured pork cheek and cheese) 4,9,7,8,14

*** 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 o nel menu

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

Pici fatti a mano con ragù di Cinta senese € 15

Homemade pici with traditional tuscan pork ragù ^{7,8,1,14,9}

Secondi Piatti

Trippa alla Rossini € 18

Traditional dish made with tripe (cow stomach) celery carrots onions tomato and red wine ^{1,14}

Peposo dell'Impruneta con purè di patate € 22

Beef stew, slow-cooked with black pepper and red wine with mashed potatoes ^{14,4}

Guancia di manzo brasata con purè di patate € 22

Slow-braised beef cheek served with creamy mashed potatoes ^{14,4,1,7,8}

Tagliata di cube roll con lardo di Colonnata & pecorino € 23

Sliced Cube Roll Steak with local cured pork fat and Pecorino Cheese ⁴

Tagliata di cube roll al tartufo nero € 30

Sliced Cube Roll Steak with black truffle

Filetto al Chianti Superiore € 25

Beef fillet with Chianti Superior ¹⁴

Filetto di tonno su crema di cannellini e cipolla croccante €20

Tuna fillet with white beans cream and crispy onions ^{3,14,7,8}

Coperto (cover charge) € 3

Contorni (side dishes) € 4/5

*** 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 o nel menu

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

Dolci fatti in casa (*homemade dessert*) € 6