

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
Flan di Cipolle e Fonduta di Parmigiano 24 Mesi Savory Onion Flan with a Fondue Sauce of Parmesan Cheese Aged 24 Months	12,00 euro
Caponata di Zucca, Cipolle all'Agro e Mandorle Tostate Traditional Pumpkin Stew Served Cold with Pickled Onions and Toasted Almonds	12,00 euro
Tarese del Valdarno della Macelleria Sani – Presidio Slow Food Traditional Loin and Belly Charcuterie from Free Range Pork (Slow Food Awarded Ingredients)	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 Awarded Ingredients)	18,00 euro

Primi Piatti / First Courses

Pici, Fondente di Cipolla di Certaldo e Ragusano Thick, Long Pasta with a Special Tuscan Onion and Cheese Sauce	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
Spaghetti Monograno Felicetti “Il Cappelli” al Ragu di Calamari Artisanal Spaghetti Pasta with a Ragu of Calamari	15,00 euro
Tagliatelle all'Uovo con Sugo di Coniglio al Tegame Fresh, Flat Long Pasta with a Slow Cooked Rabbit Sauce	15,00 euro
Fusilloni Pastificio Fabbri al Ragu di Animelle e Funghi di Stagione Artisanal Spiral Pasta with a Ragu of Sweetbreads and Seasonal Mushrooms	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	16,00 euro
Trancio di Baccalà Fritto con Salsa di Pomodoro e Capperi Fried Filet of Cod with a Sauce of Tomatoes and Capers	18,00 euro
Reale di Pollo con Peperoni al Forno Roasted Chicken Breast Stuffed with Tuscan Herbs and Lard Served with Roasted Bell Peppers	16,00 euro
Costine di Agnello di Montagna alla Griglia con Indivia Brasata Grilled Lamb Chops from Mountain Sheep and Braised Endive	18,00 euro
Piccione al Forno, Salsa del Suo Fegato e Bietola Saltata 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
Bistecca di Vacca Nostrale Frollata 60 giorni Bone in Steak from Tuscan Bred Beef Dry Aged 60 Days	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	6,00 euro
Fagioli Tondino all'Olio White Beans with Olive Oil	6,00 euro
Bietole Saltate all'Aglio Sauteed Swiss Chard with Garlic	6,00 euro