

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 e Puntarelle Hand Cut Beef Tartare from Free Range Cattle and Puntarelle Chicory	12,00 euro
Flan di Zucca e Fonduta di Blu di Bufala Savory Pumpkin Flan with a Fondue Sauce of Blue Cheese	12,00 euro
Fegato e Cipolla alla Salvia con Polentina Morbida Liver and Onions with Sage Served Over Soft Polenta	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

Zuppa di Cipolle, Gruyere e Crostini di Pane An Onion Soup with Toasted Bread and Gruyere Cheese	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” ai Carciofi Artisanal Spaghetti Pasta with Artichokes	14,00 euro
Tagliatelle all’Uovo con Ragu di Pecora Nostrale Fresh, Flat Long Pasta with a Ragu of Sheep	15,00 euro
Fusilloni Pastificio Fabbri al Sugo di Lampredotto e Cavolo Nero Artisanal Spiral Pasta with a Ragu of Stewed Florentine Tripe and Black Cabbage	14,00 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 Porri al Forno Fried Filet of Cod with a Stewed Leeks	18,00 euro
Sorra di Manzo Brasata e Purè di Patate Slow Braised Beef Served With Potato Puree	16,00 euro
Scamerita di Grigio del Casentino alla Griglia e Cavolo Cappuccio Stufato Grilled Pork Shoulder From Casentino Served with Stewed Cabbage	18,00 euro
Piccione Arrosto, Salsa del Suo Fegato e Cicoria Ripassata Oven Roasted Pigeon Served with Sauteed Chicory	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	82,00 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
Cavolo Cappuccio Stufato Sauteed Cabbage	6,00 euro