

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
Parmigiana di Zucchine Layered Zucchini Parmigiana	12,00 euro
Insalatina di Asparagi, Piselli, Marzolino e Crostini di Pane Tossed Spring Asparagus, Peas and Seasonal Sheep Cheese with Croutons	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

Crespelle alla Fiorentina Traditional Tuscan, Egg Based Crepes Filled with Ricotta Cheese and Spinach	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, Crema di Asparagi e Scaglie di Pecorino Artisanal Spaghetti Pasta with a Cream of Asparagus and Shaved Pecorino	15,00 euro
Tagliatelle all'Uovo al Sugo d'Anatra Fresh, Flat Long Pasta with a Ragu of Duck	16,00 euro
Fusilloni Pastificio Fabbri al Ragu di Agnello Artisanal Spiral Pasta with a Ragu of Lamb	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
Calamari in Zimino di Bietole e Pane Agliato Spicy Calamari Stew with Swiss Chard and Toasted Garlic Rubbed Bread	16,00 euro
Trippa alla Fiorentina Gratinata in Forno Oven Baked Florentine Tripe	16,00 euro
Ossobuco di Vitella e Piselli alla Fiorentina Slow Braised Veal Ossobuco with Peas Prepared with Pancetta	20,00 euro
Piccione Arrosto, Salsa del Suo Fegato e Bietole Ripassate Oven Roasted Pigeon Served with Sauteed Swiss Chard	26,00 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 Bruna Alpina Cattle 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	6,00 euro
Fagioli Tondino all'Olio White Beans with Olive Oil	6,00 euro
Bietole Ripassate Sautéed Swiss Chard	6,00 euro
Asparagi Olio e Limone Asparagus with Olive Oil and Lemon	10,00 euro

Dolce / Dessert

Cream Caramel Agli Agrumi Citrus Flavored Crème Caramel	7,00 euro
Torta Caprese e Marmellata di Fichi Chocolate Cake with Almond Flour and a Jam of Figs	7,00 euro
Tiramisu Homemade Tiramisu	7,00 euro
Cantucci e VinSanto Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	10,00 euro
Selezione di Formaggi Affinati Selection of Aged Cheeses	16,00 euro

Bevande / Beverages

Acqua Microfiltrata Naturale o Gassata Still or Sparkling Microfiltered Water (Free Refills)	2,00 euro
Bruton Golden Ale 33cl – Birrificio Bruton (Lucca)	7,00 euro
Bibite	4,00 euro

Caffe / Coffee

Caffe Espresso	2,50 euro
----------------	-----------

Vini Dolei, Amari e Distillati / After Dinner Drinks

Vino da Uve Stramature – Felsina	5,50 euro
VinSanto “Occhio di Pernice” 2019 – Le Filigare	7,50 euro
Distillati di Frutta Azienda Agricola Capovilla	12,00 euro
Grappa Aromatizzata al Tabacco 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
Dartigalongue Bas-Armagnac – Hors d’Age	9,00 euro