

Antipasti /Appetizers



TAGLIERE DELL'OSTERIA:

*Salumi e Formaggi tipici del territorio
con Composta della casa e Patè di Fegatini alla Toscana*

CHARCUTERIE BOARDS :

*Selection of Tuscan cheeses & typical cured meats
with homemade Marmelade and Chicken Liver Pate*

EURO 13,00



GALAVERNA DEL MUGELLO ALLA PIASTRA

*erborinato con composta in abbinamento
e schiacciata all'olio extravergine di oliva*

*HERBORINATED GRILLED CHEESE with Marmelade
and tuscan extravirgin olive oil Focaccia*

EURO 10,00



BATTUTA DI MANZO

con Stracciatella di Bufala e crema di Peperoni

TUSCAN BEEF TARTARE

with Stracciatella Cheese and red Pepper Cream

EURO 12,00



INSALATA DI LAMPREDOTTO

con Fagioli Cannellini toscani e Salsa Verde

LAMPREDOTTO SALAD

with white Cannellini Beans and italian Salsa Verde

EURO 10,00

Primi Piatti -First Courses



PICI SENESI
con Ragout bianco di Cinghiale al coltello
TUSCAN PICI with white wild Boar Ragout

EURO 13,00



TORTELLI RIPIENI DI PAPPAL POMODORO
con crema di Basilico e Aglione
TORTELLI FILLED WITH PAPPAL
with Basil cream and Aglione

EURO 15,00



TAGLIERINI AL TARTUFO di stagione
TAGLIERINI WITH TRUFFLE

EURO 15,00



FARRO RISOTTATO
con Verdure croccanti e coriandoli di Spalla arrostita
SPELT RISOTTO with crunchy Vegetables
and crispy Ham

EURO 12,00

(DISPONIBILITA' DI PASTA PER CELIACI) (AVAILABLE PASTA FOR CELIACS)

Secondi Piatti - Second Courses



QUAGLIA RIPIENA
di Salsiccia con salsa di Peposo
SAUSAGE STUFFED QUAIL
with Peposo sauce

EURO 14,00



MAIALOTTO *cotto a bassa temperatura*
con salsa di Ciliegie e Patate arrosto
LOW-TEMPERATURE COOKED PORK
with Cherry sauce and roasted Potatoes

EURO 14,00



TAGLIATA DI POLLO
CHICKEN TAGLIATA

EURO 12,00



MOZZARELLA FIORDILATTE
ai Sapori dell'Orto con Coulis di Pomodoro fresco
MOZZARELLA FIORDILATTE CHEESE
with summer Vegetables and fresh Tomato Coulis

EURO 12,00



BISTECCA NELLA COSTOLA
RIB STEAK

EURO 45,00/KG

Contorni del giorno *Daily side dishes*

PATATE ARROSTO - ROASTED POTATOES EURO 6,00

VERDURE ARROSTO - BAKED VEGETABLES EURO 6,00

INSALATA MISTA-GREEN MIXED SALAD EURO 4,00

Le Dolcizie dell'Osteria...fatte in casa

Handmade Cake

BAVARESE DI YOGURT con Crema di Albicocche
YOGURT BAVARESE with Apricot Sauce

EURO 6,00

MILLE FOGLIE
con Crema Pasticcera e Caramello
MILLEFEUILLE with Pastry Cream and Caramel

EURO 6,00

MATTONELLA AL CIOCCOLATO
con Crema al Vinsanto
DARK CHOCOLATE CAKE with Vinsanto Sauce

EURO 6,00

CANTUCCINI DELLA CASA e VINSANTO
HOMEMADE ALMOND BISCUITS and VINSANTO

EURO 6,00

Caffe' selezione Arabica /Coffee 1,00 EURO
Coperto comprensivo di acqua
The Cover charge includes water 3,00 EURO

