

ANTIPASTI APPETIZERS

- ANTIPASTO DELL'OSTERIA (PER DUE PERSONE) 1-5-7-8-9-11 € 28,00
Typical tuscan mixed appetizer for two people
- TOMINI GRIGLIATI, ARROTOLATI CON PANCETTA E LARDO 1-7 € 10,00
Grilled tomino cheese with bacon and lard
- TAGLIERE DI PECORINI MISTI CON MARMELLATE E MIELE 7-8-9 € 18,00
Mixed pecorino cheese with jam and honey
- BATTUTA DI MANZO CON PANE CROCCANTE,
CIPOLLE CARAMELLATE E MAIONESI FATTE IN CASA 1-3-5 € 19,00
Beef chop with crispy bread, caramelized onions and homemade mayonnaise
- FLAN DI ZUCCA SU FONDUTA DI PARMIGIANO
E SCAGLIE DI MANDORLE 1-3-7-8 € 11,00
Pumpkin flan on parmesan fondue and almond flakes
- TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI 7-8-12 € 16,00
Cutting board of Tuscany cold cuts

PRIMI PIATTI

MAIN COURSE

- PICI AL RAGÙ' DI CINGHIALE FATTO IN CASA 1-3-9 € 14,00
Pici with homemade wild boar ragout
- TAGLIOLINO AL TARTUFO FRESCO 1-3-7 € 17,00
Tagliolino with fresh truffle
- PICI ALL'AGLIONE 1-3-9 € 14,00
Pici with tomato sauce and garlic
- PICI CACIO E PEPE 1-3-7 € 14,00
Pici with cheese and pepper
- TAGLIOLINO CON SALSICCIA, PORRI E ZAFFERANO 1-7-9 € 15,00
Tagliolino with sausage, leeks and saffron
- RIGATONI ALLA CARBONARA DI TARTUFO 1-3-7 € 18,00
Rigatoni with truffle carbonara
- RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI € 16,00
AL RAGÙ' TOSCANO 1-3-7-8-9
Ravioli filled with ricotta and spinach, with Tuscan beef ragout
- RIBOLLITA DELL'OSTERIA CON PANE CROCCANTE 1-9 € 10,00
Tavern ribollita soup with crispy bread

SECONDI PIATTI

SECOND COURSE

- CINGHIALE IN UMIDO CON OLIVE 9 € 19,00
Stewed wild boar with olives
- PEPOSO IN SALSA CON PEPE IN GRANI 9 € 19,00
Peposo in sauce with peppercorns
- AGNELLO ALLA GRIGLIA CON SALSA DI GORGONZOLA 7 € 21,00
Grilled lamb with gorgonzola sauce
- TONNO DEL CHIANTI SFILACCIATO € 16,00
CON MAIONESE AL ROSMARINO 3-5
Pulled pork with rosemary mayonnaise

LE NOSTRE TAGLIATE DI CONTROFILETTO:

OUR SLICE BEEF SIRLOIN CUTS:

- ALLA CREMA DI LARDO E OLIO AL ROSMARINO € 24,00
With lard cream and rosemary oil
- CON OLIO AL ROSMARINO € 24,00
With rosemary oil
- CON CREMA AL GORGONZOLA E NOCI 7-8 € 24,00
With gorgonzola cheese cream and nuts
- AL TARTUFO FRESCO € 26,00
With fresh truffle
- CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 7 € 24,00
With rocket and parmesan flaker
- BISTECCA ALLA FIORENTINA € 60 / KG
Fiorentina steak

CONTORNI VEGETABLES

- PATATE SABBIOSE AL FORNO 1 € 6,00
Roast potatoes and bread
- VERDURE ALLA GRIGLIA € 6,00
Grilled vegetables
- FAGIOLI AL FIASCO € 6,00
Beans with garlic and sauge
- CONTORNO DELL'OSTERIA 7-8 € 6,00
Side dish of the tavern

DOLCI FATTI IN CASA MADE HOME DESSERTS

- TIRAMISÙ' 1-3-7 € 7,00
- CREMA AL MASCARPONE CON CRUMBLE DI NOCCIOLE 1-3-7-8 € 7,00
Mascarpone cheese cream and hazel crumble
- DOLCE DELLO CHEF 1-3-7-8 € 7,00
Chef's dessert
- CANTUCCI FATTI IN CASA CON VIN SANTO 1-3-7-8 € 8,00
Homemade cantucci with Vin Santo
- BROWNIES AL CIOCCOLATO CON UN BICCHIERE DI RUM 7-8 € 9,00
Brownies of chocolate. with a glass of rum

BEVANDE E CAFFETTERIA

DRINKS AND COFFEE

- ACQUA NATURALE E FRIZZANTE / *Sparkling and still water* € 2,50
- BIBITE IN LATTINA / *Canned drinks* € 3,50
(coca-cola, coca-cola zero, fanta, lemon-soda, tonic water)
- BIRRA IN BOTTIGLIA GRANDE / *Big bottle beer* € 5,00
- BIRRA IN BOTTIGLIA PICCOLA / *Small bottle beer* € 4,00
- CAFFE' / *coffee* € 2,50
- CAFFE' CORRETTO / *spiked coffee* € 3,00
- CAPPUCCINO / *cappuccino* € 3,50
- SUCCO DI FRUTTA / *fruit juice* € 3,00
- COPERTO / *cover* € 3,00

AMARI E DISTILLATI

BITTER AND SPIRITS

- AMARI CLASSICI / *classic bitter* € 2,50
(limoncello, amaro del capo, montenegro, sambuca, jagermainster)
- AMARI PREMIUM / *premium bitter* € 4,00
(amari locali, passito di pantelleria, zibibbo)
- GRAPPA / *grappa* € 4,00
(classica, barrique, riserva)
- VINSANTO LOCALE / *Vinsanto local sweet wine* € 3,50
- COGNAC / *cognac* € 4,50
- RHUM DIPLOMATICO / *rhum diplomatico* € 4,50
- RHUM DON PAPA / *rhum don papa* € 5,00
- RHUM ZACAPA / *rhum zacapa* € 6,00
- WHISKEY / *whiskey* € 5,50

LISTA COCKTAIL

COCKTAIL LIST

- APEROL SPRITZ *Aperol, Prosecco, Soda* € 7,00
- CAMPARI SPRITZ *Campari, Prosecco, Soda* € 7,00
- LIMOCELLO SPRITZ *Limoncello, Prosecco e Lemon Soda* € 7,00
- NEGRONI *Gin, Campari, Vermouth Rosso* € 8,00
- AMERICANO *Campari, Vermouth Rosso e Acqua Tonica* € 8,00
- MOSCOW MULE *Vodka, Ginger Beer, Succo di Lime e Zenzero* € 8,00
- CUBA LIBRE *Rum Scuro e Coca Cola* € 8,00
- GIN TONIC *Gin e Acqua Tonica* € 8,00
- GIN LEMON *Gin e Lemon Soda* € 8,00
- VODKA TONIC *Vodka e Acqua Tonica* € 8,00
- VODKA LEMON *Vodka e Lemon Soda* € 8,00
- DAIQUIRI *Rum Bianco, Succo di Lime e Sciroppo di Zucchero* € 8,00
- CAPIROSKA *Vodka, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero e Purea di Fragole* € 8,00
- DRY MARTINI *Gin e Vermouth Dry* € 8,00
- PUCCIO *Gin, Campari, Vermouth Rosso e Montenegro* € 9,00
- PINA *Prosecco, Sciroppo di Zucchero, Soda e Purea di Fragole* € 9,00

- TERESINA *Fireball Whiskey con Aroma di Cannella, Sciroppo di Zucchero e Succo di Limone* € 9,00
- DON PICCI *Rhum Havana 3, Rhum Don Papa, Passoa, Sciroppo di Zucchero, Sciroppo di Passion Fruit* € 9,00
- ISOTTA *Shanky's Whip Whiskey con Aroma di Peperoncino, Sciroppo di Zucchero e Succo di Limone* € 9,00
- MOJITO *Rum Bianco, Rum Scuro, Sciroppo di Zucchero Succo di Lime e Menta* € 8,00

COCKTAIL ANALCOLICI COCKTAIL WITHOUT ALCOHOL

- I QUATTRO GATTI € 7,00
Sciroppo al Passion Fruit, Succo di Arancia e Acqua Tonica
- VIRGIN MOJITO € 7,00
Lemon Soda, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero e Menta
- VIRGIN MARGARITA € 7,00
Succo di Lime e Ginger Beer
- VIRGIN STRAWBERRY DAIQUIRY € 7,00
Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Purea di Fragole e Lemon Soda