

# ANTIPASTI APPETIZER

- ANTIPASTO DELL'OSTERIA (PER DUE PERSONE) 1-5-7-8-9-11 € 28.00  
*Typical Tuscan mixed appetizer for two people*
- CROSTONE DATTERINI E OLIO AL BASILICO 1 € 10.00  
*Bruschetta with cherry tomatoes and basil oil*
- CROSTONE A GUSTO DELLO CHEF 1-3-5-7-8-9 € 12.00  
*Bruschetta to the chef's taste*
- TAGLIERE DI PECORINI CON MARMELLATE TOSCANE E MIELE 7-8-11 € 18.00  
*Pecorino cheese platter with Tuscan jams and honey*
- TARTARE DI CONTROFILETTO GARRONESE SCOMPOSTA CON BURRO, PANE CROCCANTE E MAIONESI FATTE IN CASA 1-3-5-7 € 20.00  
(POSSIBILE ANCHE CON TARTUFO FRESCO € 4.00)  
*Garronese sirloin tartare with butter, crunchy bread and homemade mayonnaise (possible with fresh truffle € 4.00)*
- VITELLA TONNATA 3-5-10 € 15.00  
*Veal with tuna sauce*
- FLAN DI PECORINO SU CREMA DI PERE 7-8 € 11.00  
*Pecorino flan on pear cream*

# PRIMI PIATTI

## MAIN COURSE

- TAGLIOLINO CON SUGO DI SALSICCIA, PORRI  
E PISTILLI DI ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO 1-3-7-9 € 15.00  
*Tagliolino with sausage sauce, leeks, and San Gimignano saffron pistils*
- TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO FRESCO 1-3-7 € 17.00  
*Tagliolino with fresh black truffle*
- PICI CACIO E PEPE 1-7 € 14.00  
*Pici cheese and pepper*
- PICI ALL'AGLIONE 1-9 € 14.00  
*Pici with tomato sauce and garlic*
- TAGLIOLINO AL RAGU' DI CINGHIALE  
CON GRANELLA DI FAVE DI CACAO 1-3-8-9 € 16.00  
*Tagliolino with wild boar ragu and cocoa bean grains*
- GNOCCHI TRICOLORE 1-3-7-9 € 16.00  
*Gnocchi with red cherry tomatoes, stracciatella cheese and basil oil*
- RIGATONI ALLA CARBONARA DI TARTUFO 1-3-7 € 18.00  
*Rigatoni with truffle carbonara*
- RAVIOLI MAREMMANI AL RAGU 1-3-7-8-9 € 16.00  
*Ravioli filled with ricotta and spinach, with Tuscan beef ragu*

## SECONDI PIATTI

### SECOND COURSE

- CINGHIALE IN UMIDO CON OLIVE 9 € 19.00  
*Stewed wild boar with olives*
- CONIGLIO ALLA VERNACCIA 9 € 19.00  
*Rabbit with Vernaccia sause*
- TONNO DEL CHIANTI CON MAIONESE ALL'AGLIO E AL ROSMARINO 3-5 € 17.00  
*Pulled pork with garlic and rosemary mayonnaise*
- AGNELLO ALLA GRIGLIA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO 7 € 21.00  
(POSSIBILE ANCHE CON CREMA DI GORGONZOLA)  
*Grilled lamb with berry sauce*
- GALLETTO ALLA GRIGLIA € 16.00  
*Chicken grilled*
- BISTECCA ALLA FIORENTINA € 60.00/Kg  
*Fiorentina steak*

### LE NOSTRE TAGLIATE DI CONTROFILETTO GARRONESE (200/220GR)

#### OUR SLICE BEEF GARRONESE SIRLOIN CUTS

- CON CREMA DI LARDO E OLIO AL ROSMARINO € 25.00  
*With lard cream and rosemary oil*
- CON CREMA DI GORGONZOLA E NOCI 7-8 € 25.00  
*With gorgonzola cheese cream and nuts*
- CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 7 € 25.00  
*With rocket and parmesan flaker*
- CON OLIO AL ROSMARINO € 25.00  
*With resemmary oil*
- AL TARTUFO NERO FRESCO € 27.00  
*With fresh truffle*

## CONTORNI VEGETABLES

- CONTORNO DELL'OSTERIA 8 € 6.00  
*Side dish of the tavern*
- PATATE SABBIOSE AL FORNO 1 € 6.00  
*Roast potatoes and bread*
- INSALATA MISTA € 6.00  
*Mixed salad*
- FAGIOLI AL FIASCO € 6.00  
*Beans with garlic and sauge*
- VERDURE ALLA GRIGLIA € 6.00  
*Grilled vegetables*

## DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

- TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO € 7.00  
CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO 1-3-7  
*Chocolate cake with a hot liquid inside*
- TIRAMISÙ' 1-3-7 € 7.00
- CHEESECAKE 1-7 € 7.00
- CREMA AL MASCARPONE CON CRUMBLE DI NOCCIOLE 1-3-7-8 € 7.00  
*Mascarpone cream with hazel crumble*
- CANTUCCI E VIN SANTO DI "CASTELLO DI ALBOLA" 1-3-7-8 € 9.00  
*Cantucci with Vin Santo from "Castello di Albola"*

COPERTO (PANE, CONDIMENTI E I VARI SERVIZI DEL RISTORANTE) € 3.00  
COVER (*bread, condiments and various restaurant service*)

# BEVANDE E CAFFETTERIA

## DRINKS AND COFFEE

- ACQUA NATURALE E FRIZZANTE € 2.50  
*Still and sparkling water*
- ACQUA NATURALE 1/2L € 2.00  
*Still water ½*
- BIBITE IN LATTINA € 3.50  
(COCA COLA, COCA COLA 0, LEMON SODA, ESTATHE PESCA, ESTATHE LIMONE)  
*Canned drinks*
- BIBITE IN VETRO (TONICA, GINGIR BEER) € 3.50  
*Glass drinks*
- SUCCO DI FRUTTA € 3.00  
*Fruit juice*
- CAFFE' € 2.50  
*Coffee*
- CAFFE' CORRETTO € 3.00  
*Spiked coffee*
- CAFFE' SHEKERATO (CON BAYLES) € 4.00  
*Shaken coffee with bayles*
- CAPPUCCINO € 3.50  
*Cappuccino*
- LATTE MACCHIATO € 3.50  
*Milk with coffee*
- CIOCCOLATA CALDA € 4.50  
*Hot chocolate*
- TE' E TISANE € 3.50  
*Tea and herbal teas*
- BIRRA MORETTI 66CL € 5.00  
*Beer Moretti 66cl*
- BIRRA WEISSE 50CL € 5.00
- BIRRA ARTIGIANALE 33CL " BIRRIFICIO IL FORTE" € 5.00
- BIRRA ANALCOLICA 33CL € 4.00  
*Beer without*

# AMARI E DISTILLATI BITTER AND SPIRITS

- AMARI CLASSICI / CLASSIC BITTER € 2.50  
(AVERNA, JAGERMEISTER, MONTENEGRO, FERNET BRANCA, AMARO DEL CAPO, VECCHIA ROMAGNA, LIMONCELLO, SAMBUCA)
- AMARI PREMIUM / PREMIUM BITTER € 4.00  
(PASSITO DI PANTELLERIA, ZIBIBBO, AMARO BONAVENTURA, AMARO DEL VECCHIO TOSCANO)
- GRAPPA / GRAPPA € 4.00  
(CLASSICA, BARRIQUE, RISERVA)
- GRAPPA DI "TENUTA DEGLI DEI" € 5.00
- VINSANTO DI "CASTELLO DI ALBOLA" € 5.00
- RUM NUMERO 15 RESERVA ESPECIAL € 4.50
- RUM DON PAPA € 5.00
- RUM ZACAPA € 6.00
- WHISKEY TOMATIN 12 YO. € 4.50
- WHISKEY CAMPBELTOWN LOCH SPRINGBANK € 5.50
- TEQUILA CIMARRON BLANCO € 5.00
- TEQUILA CIMARRON REPOSADO € 5.50