

The background is a solid dark red color. Overlaid on this are several white, stylized line-art leaves of various shapes and sizes, scattered across the page. The leaves have smooth, flowing outlines and some have small curls or curves at their tips. The text is centered in the middle of the page.

**MANGIAFOCO**  
**OSTERIA**

# Antipasti

## Entrées

### TAGLIERE MANGIAFOCO SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON MIELE D'ACACIA, SOTT'OLI E CONFETTURA BIO <sup>(1,11,13)</sup>

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD SELECTION WITH ACACIA HONEY, VEGETABLES IN OIL AND FRUIT JAM -19

### TAGLIERE SI SALUMI TIPICI TOSCANI <sup>(1,13)</sup>

MIXED SALAMI TYPICAL TUSCAN -14

### PECORINI TOSCANI CON MOSTARDA BIO E MIELE <sup>(1,7,13)</sup>

PECORINI CHEESE WITH FRUIT JAM AND HONEY -16

### SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA GASTRONOMIA <sup>(1,13)</sup>

FRESH AND AGED CHEESES WITH MARMELADE -20

### BOCCONI DI BUFALA, ALICI SICILIANE E POMODORINI SEMISECCHI <sup>(1,3,6,7,11)</sup>

BUFFALO MOZZARELLA, ANCHOVIES AND DRY TOMATOES -16

### ACCIUGHE SICILIANE, PANE ARTIGIANALE TOSTATO E BURRO DOLCE FRANCESE <sup>(1,3,6,7,11)</sup>

ANCHOVIES, TOSTED BLACK BREAD AND FRENCH SWEET BUTTER -20

### CAPRESE DI BUFALA, POMODORINI CONFIT E CROCCANTELLA DI PANE <sup>(1,6,7,11)</sup>

BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE WITH TOMATOES -16

### PROSCIUTTO TAGLIATO AL COLTELLO, STRACCIATELLA DI BURRATA E CARCIOFINI BIO <sup>(1,6,7,11)</sup>

HAND CUT HAM BOARD WITH BURRATA CHEESE AND ARTICHOKES -20

### BURRATA MAREMMANA, GUANCIALE CROCCANTE CON SFOGLIE DI PANE <sup>(1,6,7,11)</sup>

BURRATA CHEESE WITH BACON AND TOASTED BREAD -17

### TAGLIERE DI CROSTINI MISTI <sup>(1,6,7,11,13)</sup>

FEGATINO DI POLLO, PROSCIUTTO PECORINO E POMODORI SECCHI, ERBORINATO NOCI E MIELE E STRACCIATELLA DI BURRATA CON VERDURE  
MIXED BRUSCHETTA -17

### AVOCADO BIO, CAPRINO FRESCO, CRUMBLE DI GUANCIALE SU PANE NERO TOSTATO <sup>(1,6,7,11,13)</sup>

GOAT CHEESE AVOCADO AND BACON CRUMBLE AND TOASTED BREAD -15

### MILLEFOGLIE DI VERDURE DI STAGIONE, STRACCIATELLA DI BURRATA E PARMIGIANO DOP <sup>(1)</sup>

BAKED VEGETABLES WITH SMOKED BURRATA CHEESE AND PARMESAN SHAVES -18

### INSALATA DI POLLO, AVOCADO, PECORINO FRESCO, DADINI DI PANE CON TZATZIKI ARTIGIANALE <sup>(1,6,7,11,13)</sup>

CHICKEN SALAD WITH AVOCADO, DICED BREAD PECORINO CHEESE AND TZATZIKI SAUCE -18

### FONDATA DI PECORINO DI PIENZA CON ROSSO D'UOVO BIO <sup>(1,3,6,7,11)</sup>

PECORINO CHEESE FONDUE WITH EGG YOLK -16

### TORTINO DEL GASTRONOMO CON CREMA DI PARMIGIANO <sup>(1,3,6,7,11)</sup>

SEASONAL FLAN WITH PARMESAN CREAM -18

### INSALATA DI CARCIOFI E PARMIGIANO VACCHE ROSSE <sup>(1)</sup>

FRESH ARTICHOKES SALAD WITH PARMESAN SHAVES -16

### TOMINO IN CROSTA DI PASTA SFOGLIA NOCI E MIELE <sup>(1,3,7,11)</sup>

ITALIAN COW CHEESE BAKED IN PUFF PASTRY WITH WALNUTS AND ACACIA HONEY -17



*Primi piatti*  
*First courses*

**PACCHERI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DEL  
CASENTINO E PECORINO DI GROTTA** (1,3,7,8,9,13)

PACCHERI WITH BACON CARBONARA AND PECORINO CHEESE -18

**PICI CACIO E PEPE DI SICHUAN** (1,3,7,8,9,13)

PICI PECORINO CHEESE AND BLACK PEPPER -19

**PAPPARDELLE AL RAGU ' DI CINGHIALE** (1,3,7,8,9,13)

PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGU' -18

**SPAGHETTI MANGIAFOCO** (1,3)

LONG PASTA MANGIAFOCO -16



**RAVIOLI DI BURRATA ARTIGIANALI E  
POMODORINI CONFIT** (1,3,5,7,8,9,13)

BURRATA CHEESE RAVIOLI WITH CONFIT TOMATOES FRESH -20

**GNOCCHETTI RIGATI AI GAMBERI IMPERIALI** (1,3,4,8,9,13)

GNOCCHI RIGATI WITH IMPERIAL PRAWNS -24



PASTA GLUTEN FREE EXTRA 2,5 EURO

## Le nostre Tartare

### TARTARE DI MANZO, ACCIUGHE SICILIANE, FRUTTO DEL CAPPERO E PATATE AL FORNO <sup>(1,7,9)</sup>

RAW BEEF TARTARE WITH ANCHOVIES FILLET, CAPERS FRUIT AND GRILLED POTATOES -22

### TARTARE DI MANZO, CARCIOFI FRITTI, TUORLO D' UOVO E CREMA DI PECORINO <sup>(3,4,7,9)</sup>

RAW BEEF TARTARE WITH FRIED ARTICHOKES, EGG YOLK AND PECORINO CHEESE -24

### TARTARE DI MANZO, BURRATA MAREMMANA E GUANCIALE CROCCANTE <sup>(1,7,9)</sup>

RAW BEEF TARTARE WITH CRUNCHY BACON AND BURRATA CHEESE -23

## Secondi piatti Second courses

### BISTECCA ALLA FIORENTINA DI SCOTTONA

FLORENTINE STEAK FOR CHILO -74 EURO AL CHILO

### FILETTO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON DEMIGLACE <sup>(1,7)</sup>

SLOW COOKED BEEF FILLET WITH DEMIGLACE -32

### CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA CAGIO E PEPE <sup>(7)</sup>

GRILLED SLICED BEEF STEAK WITH PECORINO CHEESE AND PEPPER -29

### POLLO RIPIENO NOSTRALE CON LA SUA SALSA <sup>(1,3,7,9)</sup>

STUFFED CHICKEN WITH SAUCE -25

### POLPETTINE DI SCOTTONA SU FONDUE DI PECORINO <sup>(1,3,7,9)</sup>

SCOTTONA MEATBALLS ON PECORINO CREAM -23



### TARTARA DI SALMONE, VERDURE CRUDE E MAIONESE AL WASABY <sup>(3,4,7)</sup>

SALMON TARTARE RAW VEGETABLES WITH WASABI -22

### CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO

FISH CARPACCIO OF THE DAY 23-28

\*ACCORDING TO AVAILABILITY / SECONDO DISPONIBILITÀ

## Contorni Sides

### VERDURE DI STAGIONE AL FORNO

BAKED SEASONAL VEGETABLES -9

### INSALATA VERDE

GREEN SALAD -7

### PATATE RUSTICHE AL ROSMARINO

POTATOES WITH ROSEMARY -8

### INSALATA MISTA

MIXED SALAD -7

### CARCIOFI AL FORNO

BAKED ARTICHOKES -9