



ENTRÉES

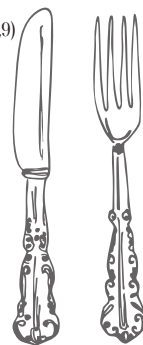
~ TORTINO DI PORRI con crema al parmigiano, cialda di pane e pomodorino semisecco (1,3,6,7,8,9)
Savory leek pie served with parmesan cream, bread wafer and sundried tomatoes (15)

~ INSALATA DI CARCIOFI con scaglie di pecorino toscano (7)
Artichoke salad topped with fresh shavings of Tuscan Pecorino cheese (15)

~ PARMIGIANA di melanzane al forno (1,6,7,9)
Baked eggplant parmigiana (15)

~ CARPACCIO DI LINGUA con salsa tartara e insalata di patate (1,3,8)
Tongue carpaccio on potato salad and tartar sauce (16)

~ TERRINA DI FEGATO con capperi fritti e riduzione al vin santo servita con pane tostato (1,6,7,8,10,13)
Liver terrine with fried capers, vin Santo and toasted bread (16)



~ I NOSTRI TAGLIERI ~

TAGLIERE MANGIAFOCO della gastronomia: selezione di salumi tipici toscani e formaggi misti con confettura bio e miele di acacia (1,5,6,7,9)
Charcuterie board with arranged Tuscan cheeses, Tuscan cured meats, acacia honey, fruit jam (19)

TAGLIERE MANGIAFOCO CALDO dell'Osteria: parmigiana, polentina con ragu toscano, bocconcino di capra al forno noci e miele, coccoli stracchino e prosciutto crudo (1,3,5,6,7,8,13)
Eggplant parmigiana, polenta with ragu, baked goat cheese with walnuts and honey and "coccoli" fried Stracchino cheese and ham (20)

TAGLIERE DI FORMAGGI della gastronomia con mostarda e miele bio (1,7)
Fresh and aged cheese board selection with mustard and honey (18)

TAGLIERE DI PROSCIUTTO del Casentino tagliato al coltello, coccoli caldi e stracchino Zucchelli (1,6,7,11)
Artigianal ham, fried coccoli and Stracchino cheese (18)

TARTARE

TARTARE DI MANZO cialda di parmigiano crema di tuorlo, e polvere di capperi (3,4,7,9)
Beef tartare with parmesan wafer, egg yolk cream and caper powder (22)

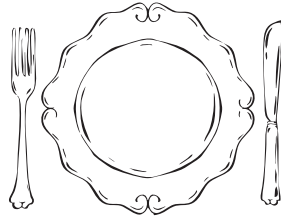
TARTARE DI MANZO con carciofi fritti e straciatella di burrata (4,7,9)
Raw beef tartare with fried artichokes and burrata cheese (22)

INSALATE

INSALATA CAESAR DI POLLO con pecorino toscano (1,6,7,9)
Chicken caesar salad with mixed salad and diced pecorino cheese (15)

INSALATA DI PERE, pecorino toscano, noci e riduzione di aceto balsamico (5,7,10,13)
Mixed salad with pears, walnuts, tuscan pecorino cheese and balsamic (14)

OSTERIA



* IL PICIO AL CACIO MANGIAFOCO (1,3,6,7,8,9)
pecorino romano dop, pecorino di grotta toscano e pepe
Long pasta "Pici" served with creamy pecorino cheese and black pepper (18)

IL NOSTRO CACIO E PEPE

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI VERRIGNI TRAFILATI AL BRONZO ALLA POMAROLA TOSCANA PICCANTE
E STRACCIATELLA DI BURRATA (1,3,5,7,8)
Spaghetti with Spicy Tuscan Tomato Sauce and Burrata cheese (16)

PACCHERI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DEL CASENTINO (1,3,6,7,8,9)
Short pasta "Paccheri" with carbonara sauce and bacon (18)

*PAPPARDELLE AL RAGU AL CINGHIALE (1,3,6,7,8,9,10)
Long fresh pasta "Pappardelle" with wild boar ragù (18)

PASTA RIPIENA AL PARMIGIANO REGGIANO, DOPPIA PANNA E CRUMBLE DI MANDORLE (1,3,6,7,8,9,13)
Pasta filled with Parmigiano Reggiano, double cream and almond crumble (19)

Gluten free pasta (2,5)

la nostra ZUPPA

ZUPPA STAGIONALE (1,5,6,7,8,9,11,12,13)
Soup of the Season (15)

Contorni

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO
Baked seasonal vegetables (8)

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO
Roasted potatoes (7)

CARCIOFI AL FORNO (10)
baked artichokes (9)

INSALATA VERDE
Green salad (7)

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI MANZO stufata con polenta croccante (1,6,7,8,9,10)
Braised beef cheek stew with crunchy polenta (26)

POLPETTE DI MANZO carciofi al forno e fonduta di pecorino toscano
(1,3,6,7,8,9)
Beef meatballs with artichokes in a Tuscan Pecorino fondue (24)

ARISTA AL FORNO cotta a bassa temperatura con salsa alle Mele
e verdure di stagione (1,6,7,8,9,10)
Pork loin cooked in low temperature served with apple mustard sauce
and baked vegetables (25)

LA NOSTRA GRIGLIA

CONTROFILETTO DI MANZO con Patate al rosmarino e demiglasse (1,3,7,13)
Sirloin steak with grilled potatoes and demiglasse (28)

FIORENTINA DI SCOTTONA (stagionatura 40 giorni)
Florentine steak - cured for 40 days (74 al kg / for chilo)

TARTUFERIA



TAGLIERE TARTUFINO con delicatezze al tartufo
Tasting of our truffle products (1,5,6,7,8,9)

TORTINO DI PORRI con crema al parmigiano, cialda di pane, pomodorino semisecco e tartufo fresco
Savory leek pie served with parmesan cream, bread wafer, sundried tomatoes with fresh shaved truffle (1,3,6,7,8,9)

CREAZIONI AL TARTUFO

“ IL TAGLIOLINO ”

‘IL TAGLIOLINO* AL TARTUFO fresco
Long egg pasta with fresh shaved truffle (1,3,5,6,7,8,9,13)

PRIMI al Tartufo

IL PICIO AL CACIO AL TARTUFO FRESCO
Long pasta “Pici” with creamy pecorino cheese and fresh truffle shaving (1,6,7,8,9)

PACCHERI ALLA CARBONARA AL TARTUFO FRESCO
Short pasta “Paccheri” with carbonara sauce, bacon and fresh truffle shaving (1,3,7,12)

***PASTA RIPIENA AL PARMIGIANO REGGIANO, DOPPIA PANNA, CRUMBLE DI MANDORLE AL TARTUFO FRESCO** (1,3,6,7,8,9,13)
Pasta filled with Parmigiano Reggiano, double cream, almond crumble and fresh truffle shaving (19)

*Pasta gluten free extra 2,50 euro

SECONDI al Tartufo

POLPETTE DI MANZO con carciofi al forno fonduta di pecorino toscano e tartufo fresco (1,3,6,7,8,9)
Beef meatballs with artichokes in a Tuscan Pecorino fondue and fresh truffle shaving

GUANCIA DI MANZO stufata al vino con polenta croccante e tartufo fresco (1,3,7,8)
Beef cheek stewed in wine with crunchy polenta and fresh shaved truffle

TAGLIATA DI CONTROFILETTO di manzo alla griglia con patate rustiche al rosmarino e tartufo fresco (7)
Grilled sliced beef, roasted potatoes and fresh shaved truffle

BISTECCA ALLA FIORENTINA di scottona e tartufo fresco
Florentine steak with fresh truffle (for chilo euro)

Tartare

DI MANZO CON CIALDA DI PARMIGIANO, CREMA DI TUORLO, E TARTUFO FRESCO
Beef tartare with parmesan wafer, egg yolk cream and fresh truffle shaving (3,4,7,9)

DEGUSTAZIONE

TAGLIERE TARTUFINO
Tasting of truffle products (1,5,6,7,8,9)

‘IL TAGLIOLINO* AL TARTUFO
Long egg pasta with fresh truffle shavings (1,3,5,6,7,8,9,13)

POLPETTE DI MANZO
carciofi al forno fonduta di pecorino toscano e tartufo fresco
Beef meatballs with artichokes in a Tuscan Pecorino fondue and fresh truffle shaving (1,3,6,7,8,9)

CREMA DI MASCARPONE
cioccolato bianco e tartufo fresco
Mascarpone cream white white chocolate and fresh truffle shaving (13,7)

TARTUFO NERO - black truffle
TARTUFO BIANCO - white truffle
TARTUFO NERO PREGIATO - black winter truffle

Per 2 pax
escluso bevande

Patate al Tartufo
Truffle Potatoes

DESSERT



So sweet

TIRAMISÙ (1,3,7)
Homemade Tiramisù 10

TENERINA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA DI MASCARPONE (1,3,6,7,8,9)
Dark chocolate cake with mascarpone cream 10

DOLCE DI MELE E CANNELLA CON CRUMBLE DI NOCI CARAMELLATE (1,3,6,7,8,9)
Apple and cinnamon pie with caramelized walnut crumble 10

VIN SANTO DEL CHIANTI CON DEGUSTAZIONE DI CANTUCCINI FATTI IN CASA (1,3,5,7,11,13)
Homemade cantuccini tasting - almond, chocolate and pistachio served with sweet wine "vin santo" 10

DOLCE DEL GIORNO
Cake of the day 10

al Tartufo

TIRAMISÙ AL TARTUFO (3,7,1)
Tiramisù with fresh truffle (18)

CREMA DI MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATA BIANCA,
MIELEAL TARTUFO E TARTUFO FRESCO (1,3,5,7)
Mascarpone cream with white chocolate shaves,
truffle honey and fresh truffle
(18)

Fine pasto

VIN SANTO TOSCANO (10) 8

MOSCATO GIARDINO PANTESCO (10) 8

PASSITO GIARDINO PANTESCO (10) 9

ALEATICO TOSCANO ARRIGHI ISOLA D'ELBA (10) 8

GRAPPA TRUSSONI BIANCA (10) 6

GRAPPA TRUSSONI GIALLA (10) 8

GRAPPA TRUSSARDI DI BAROLO (10) 10

LIMONCELLO (10) 6

LISTA DEGLI INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CHE POSSONO PROVOCARE INTOLLERANZE E ALLERGIE
LIST OF INGREDIENTS IN OUR MENU THAT CAN CAUSE INTOLLERANCE OR ALLERGIES

1. cereali contenenti glutine - cereals containing gluten 2. crostacei e prodotti a base di crostacei - crustaceans and product based on crustaceans 3. uova e prodotti a base di uova - eggs and egg product 4. pesce e prodotti a base di pesce - fish and product based on fish 5. arachidi e prodotti a base di arachidi - peanuts and product based on peanuts 6. soya e prodotti a base di soya - soya and soya based product 7. latte e prodotti a base di latte incluso il lattosio - milk and milk product based including lactose 8. sedano e prodotti a base di sedano - celery and product based on celery 9. senape e prodotti a base di senape - mustard and product based on mustard 10. anidride solforosa e solfiti - sulfur dioxide and sulphites 11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - sesame seeds 12. lupini - lupines 13. frutta a guscio - nuts 14. molluschi e prodotti a base di molluschi - molluscs and product based on molluscs

* I PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI