

MANGIA
FOCO

ENTREES

L'Osteria

PECORINO ALLA GRIGLIA CON PORCINI

(1,6,7,8,9,10)

Grilled pecorino cheese with porcini mushrooms (12)

CROSTINI AI FEGATINI TOSCANI

(1,4,6,7,9,10)

Toasted bread with tuscan chicken liver patè (12)

CROSTINI BURRO E ACCIUGHE

(1,4,6,7,9)

Toasted bread with butter and anchovies (14)

PROSCIUTTO TAGLIATO AL COLTELLO CON COCCOLI E STRACCIATELLA DI BURRATA

(1,6,7,9)

Hand-cut tuscan ham with fried coccoli and burrata cheese cream (18)

"IL TAGLIERE MANGIAFOCO" DI SALUMI E FORMAGGI CON CROSTINO TOSCANO E MOSTARDA BIO

(1,4,6,7,9,10)

Charcuterie board with arranged tuscan cheeses, tuscan cured meats and fruit jam and toasted bread topped with traditional chicken liver patè (19)

CARPACCIO DI SOPRASSATA E SCORZA DI LIMONE

(1)

Soppressata carpaccio with lemon zest (12)

CROSTINI DI POLENTA AL FORNO CON RAGU' DI CINGHIALE

(7,8,10)

Baked polenta with wild boar ragu' (14)

MILLEFOGLIE DI FUNGHI DI STAGIONE, PATATE E PROVOLA

(1,7,8,10)

Seasonal mushrooms and potatoes baked with provola cheese (16)

PARMIGIANA DI MELANZANE

(1,6,7,9)

Baked eggplant parmigiana (15)

FORMAGGI di CAPRA CON MOSTARDE

(1,7)

Fresh and aged goat cheeses with fruit mustard (16)

PECORINI TOSCANI DI VARIE STAGIONATURE CON CONFETTURA ARTIGIANALE

(1,7)

Fresh and aged pecorino cheese selection with fruit mustard (15)

BURRATA CON SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO

(1,6,7,9)

Burrata cheese with smoked salmon (18)

TARTARE

TARTARE DI MANZO DI SCOTTONA, CREMA DI TUORLO D'UOVO, POLVERE DI CAPPERO E ACCIUGHE

(3,4,9)

Raw Beef tartare with egg yolk cream, caper powder and anchovies (22)

TARTARE DI MANZO DI SCOTTONA CON BURRATA E GUANCIALE CROCCANTE

(4,7,9)

Raw beef tartare with crispy bacon and burrata cheese (22)

Insalate

INSALATA DI PERE, GORGONZOLA DOLCE, NOCI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

(7,10,13)

Pear, walnuts, Blue cheese salad with balsamic vinegar (16)

CAESAR DI POLLO, PECORINO TOSCANO, AVOCADO E GUANCIALE CROCCANTE

(7)

Chicken caesar salad with mixed greens, diced pecorino cheese, avocado and crunchy bacon (16)

INSALATA DI SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO, ARANCIA, BARBABIETOLA, YOGURT E SEMI DI PAPAVERO

(4,7,11)

Smoked salmon salad with orange, beetroot, yogurt sauce and poppy seeds (18)

PRIMI PIATTI

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

* TAGLIOLINI AI PORCINI ^(1,3,6,7,8,9,10)
Long pasta "Tagliolini" with porcini mushrooms (20)

* PICI AL CACIO DI GROTTA E PEPE ^(1,3,6,7,8,9)
Long pasta "Pici" with creamy pecorino cheese and black pepper (18)

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

* TORTELLINI ALLA MORTADELLA BURRO, SALVIA E NOCI ^(1,3,6,7,8,9,13)
Mortadella tortellini with butter sauce, sage and walnuts (19)

Gluten free pasta (2,5)

SECONDI

VITELLO TONNATO ^(3,4,7)
Veal cooked at low-temperature with mayo-tuna sauce (19)

LINGUA E SALSA VERDE ^(1,3,7,8)
Beef tongue with parsley tuscan green sauce (19)

POLPETTE DI MANZO ALLA POMAROLA ^(1,3,6,7,9)
Beef meatballs with tomato sauce (24)

POLLO RIPIENO ALLA FIORENTINA ^(1,3,6,7,8,9,10)
Tuscan-style stuffed chicken (25)

CINGHIALE ALLA MAREMMANA ^(8,10)
Stewed wild boar (26)

BRASATO DI GUANCIA E POLENTA CROCCANTE ^(1,6,7,8,9,10)
Braised beef cheek stew with crunchy polenta (28)

LA GRIGLIA

CONTROFILETTO DI BISTECCA CON PATATE SABBIAIE ⁽¹⁾
Sirloin grilled steak with crunchy potatoes (28)

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

Contorni

PATATE SABBIAIE ⁽¹⁾
Crunchy potatoes (7)

FUNGHI DI STAGIONE TRIFOLATI ^(8,10)
Seasonal mushrooms (10)

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO
Baked seasonal vegetables (8)

SPINACI SALTATI
Sautéed spinach (8)

INSALATA VERDE O MISTA
Green or mixed salad (6)

ENTREES

Il Tartufo

TAGLIERE TARTUFINO CON DELICATEZZE AL TARTUFO (1,6,7,9)
Tasting of our truffle products

CROSTINI BURRATA E TARTUFO (1,7)
Bruschetta with burrata cheese and fresh truffle

PECORINO ALLA GRIGLIA CON PORCINI E TARTUFO (1,7,8,10)
Grilled pecorino cheese with porcini mushrooms and fresh truffle

“IL TAGLIOLINO”

• **TAGLIOLINI AL TARTUFO** (1,3,6,7,8,9,13)
Long egg pasta “Tagliolini” with truffle

PRIMI PIATTI *al tartufo*

• **TAGLIOLINI PORCINI E TARTUFO** (1,3,6,7,8,9,10)
Long egg pasta “Tagliolini” with porcini mushrooms and truffle

• **PICI AL CACIO DI GROTTA E TARTUFO** (1,3,6,7,8,9)
Long pasta “Pici” with creamy pecorino cheese and truffle

• **TORTELLINI ALLA MORTADELLA BURRO E TARTUFO** (1,3,6,7,8,9,13)
Mortadella tortellini with butter and truffle

Gluten free pasta (2,5)

SECONDI AL TARTUFO

TARTARE DI MANZO DI SCOTTONA CON BURRATA E TARTUFO (4,7,9)
Raw beef tartare with burrata cheese and truffle

POLLO RIPIENO ALLA FIORENTINA CON TARTUFO (1,3,6,7,8,9,10)
Tuscan-style stuffed chicken with truffle

BRASATO DI GUANCIA AL TARTUFO (1,6,7,8,9,10)
Braised beef cheek stew with fresh truffle

GRIGLIA AL TARTUFO

CONTROFILETTO DI MANZO CON PATATE SABBIAE E TARTUFO ^(1,7)

Sirloin steak with crunchy potatoes and truffle

BISTECCA DI SCOTTONA ALLA FIORENTINA E TARTUFO

Florentine steak with truffle (per chilo euro)

PATATE AL TARTUFO

Truffle Potatoes

Degustazione al Tartufo

**TAGLIERE TARTUFINO
CON DELICATEZZE AL TARTUFO** ^(1,6,7,9)

Tasting of our truffle products

***TAGLIOLINI AL TARTUFO** ^(1,3,6,7,8,9,13)

Long egg pasta "Tagliolini" with truffle

**CONTROFILETTO DI MANZO
CON PATATE SABBIAE E TARTUFO** ^(1,7)

Sirloin steak with crunchy potatoes and truffle

TIRAMISU' AL TARTUFO

Truffle Tiramisù

(Per 2 pax escluso bevande

DESSERT

TIRAMISÙ (1,3,7)

Homemade Tiramisù (10)

TENERINA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON PANNA ARTIGIANALE (1,3,6,7,8,9)

Dark chocolate cake with whipped cream (10)

CRUMBLE DI MELE E CREMA AL MASCARPONE (1,3,6,7,8,9)

Apple crumble with mascarpone cream (10)

CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO E GRANELLA DI NOCCIOLE (1,3,6,7,8,9,13)

Cheesecake with salted caramel and hazelnuts (10)

VIN SANTO CON CANTUCCINI FATTI IN CASA (1,3,5,7,11,13)

Homemade "Cantuccini" biscuits served with sweet wine "vin santo" (10)

DESSERT *al tartufo*

TIRAMISU' AL TARTUFO (3,7,1)

Truffle Tiramisù

CREMA AL MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO, MIELE AL TARTUFO E SCAGLIE DI TARTUFO (1,3,5,7)

Mascarpone cream with white chocolate shavings, truffle honey, and truffle flakes

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 BAROL (10) (10)

LIMONCELLO (10) (6)

*LISTA DEGLI INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CHE POSSONO PROVOCARE INTOLLERANZE E ALLERGIE - LIST OF
POTENTIAL ALLERGENS ON OUR MENU, FOR MORE INFORMATION PLEASE ASK YOUR SERVER - WE OFFER GLUTEN
FREE BREAD AND PASTA, PLEASE ASK YOUR SERVER*

1. cereali contenenti glutine - cereals containing gluten 2. crostacei e prodotti a base di crostacei - shellfish and product based on shellfish 3. uova e prodotti a base di uova - eggs and egg products 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. soia e prodotti a base di soia - soy and soy based products 7. latte e prodotti a base di latte incluso il lattosio - milk and milk products based including lactose 8. sedano e prodotti a base di sedano - celery and product based on celery 9. senape e prodotti a base di sedano - 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 - muscles and product based on muscles

** I PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI
coperto e servizio 3,00 - covercharge 3,00*