MANGIA
FOCO

# ENTREES

# L'Osteria

**PECORINO ALLA GRIGLIA CON PORCINI** *( 1,6,7,8,9,10 )*
*Grilled pecorino cheese with porcini mushrooms (15*

**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 pâté 1 ps (20 2ps (38*

**CARPACCIO DI SOPRASSATA E SCORZA DI LIMONE** *(1)*
*Soppressata carpaccio with lemon zest (12*

**POLENTA AL FORNO CON RAGU' TRADIZIONALE TOSCANO** *(7,8,10)*
*Baked polenta with traditional Tuscan 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 CON CREMA DI TUORLO D'UOVO, POLVERE DI CAPPERO E CARCIOFI FRITTI** *(3,4,7,9)*
*Raw beef tartare with egg yolk cream, caper powder and fried artichokes (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*

**INSALATA DI CARCIOFI FRESCHI E SCAGLIE DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE** *(4,7,11)*
*Fresh artichokes salad with Parmesan cheese shaves*
*(14*

*coperto e servizio 3,00 - covercharge 3,00*
*pasta e pane gluten free 2,50*

# PRIMI PIATTI

* **PAPPARDELLE AL RAGU DELLA TRADIZIONE TOSCANA** *(1,3,6,7,8,9,10)*
*Long pasta "Pappardelle" with traditional Tuscan ragù (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 ZUCCA GIALLA E GUANCIALE DEL CASENTINO** *(1,3,6,7,8,9,10 )*
*Short pasta "Paccheri" with yellow pumpkin and crispy Tuscan bacon (18*

* **RAVIOLI DI BURRATA AI CARCIOFI FRESCHI** *(1,3,6,7,8,9,13)*
*Stuffed burrata cheese ravioli with fresh artichokes (19*

**LA CLASSICA RIBOLLITA TOSCANA**
*Tipical Tuscan bread soup (14*

*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)*
*Boiled 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 (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 SABBIATE** *(1)*
*Sirloin grilled steak with crunchy potatoes (28*

**TAGLIATA DI COSCIA DI POLLO NOSTRALE ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PECORINO TOSCANO E CARCIOFI** *(1,6,7,8,9,10)*
*Grilled chicken thighs on a Tuscan pecorino sauce and fresh artichokes (24*

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

## *Contorni*

**PATATE SABBIATE** *(1)*
*Crunchy potatoes (7*

**VERDURE DI STAGIONE AL FORNO**
*Baked seasonal vegetables (8*

**CARCIOFI AL FORNO**
*Baked artichokes (10*

**SPINACI SALTATI**
*Sautèed 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*

* **RAVIOLI DI BURRATA AL TARTUFO FRESCO** *(1,3,6,7,8,9,13)*
*Stuffed burrata cheese ravioli with fresh 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*

**TAGLIATA DI COSCIA DI POLLO NOSTRALE ALLA GRIGLIA CON CREMA DI PECORINO TOSCANO E TARTUFO FRESCO** *( 1,3,6,7,8,9,10 )*
*Grilled chicken thighs on a Tuscan pecorino sauce and fresh truffle*

**POLPETTE DI MANZO AL TARTUFO** *(1,6,7,8,9,10)*
*Beef meatballs with fresh truffle*

*coperto e servizio 3,00 - covercharge 3,00*
*pasta e pane gluten free 2,50*

# GRIGLIA AL TARTUFO

**CONTROFILETTO DI MANZO CON PATATE SABBIATE 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 SABBIATE E TARTUFO** *(1,7)*
*Sirloin steak with crunchy potatoes and truffle*

**TIRAMISU' AL TARTUFO**
*Truffle Tiramisù*

*( Per 2 pax escluso bevande*

*coperto e servizio 3,00 - covercharge 3,00*
*pasta e pane gluten free 2,50*

# 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 ALLERGINS 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 pro- duct 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. soya e prodotti a base di soya - 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. frut- ta 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*