

## Antipasti

### Sfizio di vegetariiane ..... € 13

Flan di cacio & pere con fonduta & mandorle; Parmigiana di carciofi; Pecorino accompagnato da composta di cipolle fatta in casa <sup>4,7,8,9,14,12</sup>

*Veggie starter with cheese & pear flan with fondue & almonds; Artichoke parmigiana; Pecorino served with homemade onion compote* <sup>4,7,8,9,14,12</sup>

### Antipasto dell'Osteria ..... € 14

Salumi misti toscani; 3 polentine fritte con: fegatini, lardo e ragù di cinghiale; Pappa al pomodoro <sup>14,4,1,7,8</sup>

*Starter of the house with mixed tuscan cured meats; three fried polenta bites with: chicken liver pâté, lardo, wild boar ragù & Pappa al Pomodoro (traditional Tuscan Tomato and Bread Soup)* <sup>14,4,1,7,8</sup>

### Prosciutto e polentine ..... € 12

Prosciutto toscano tagliato al coltello e polentine fritte

*Hand-Sliced Tuscan Prosciutto with Fried Polenta Bites*

## Le nostre Tartare di "Chianina IGP"

### al profumo di zenzero ..... € 15

condita con olio evo, limone, zenzero, prezzemolo e servita con tuorlo d'uovo e maionese alla paprika <sup>9</sup>

*Beef tartare seasoned with olive oil, lemon, ginger, parsley and served with egg yolk and paprika mayo* <sup>9</sup>

### al tartufo, scaglie di parmigiano & nocciole ..... € 20

condita con olio evo, limone, prezzemolo, scaglie di parmigiano, nocciole e tartufo nero <sup>12,4</sup>

*Beef tartare seasoned with olive oil, lemon, parsley, parmesan cheese, hazelnuts, and black truffle* <sup>12,4</sup>

---

\* I prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 Allergeni esposti in sala o nel menu

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

## Primi Piatti

**Bordatino alla pisana** ..... € 12

Zuppa tradizionale toscana a base di polenta, fagioli borlotti e cavolo nero

*Typical local soup made with polenta, beans and black cabbage*

**Gnocchi di patate su vellutata di zucca, fonduta & noci** ..... € 13

*Homemade potato gnocchi on pumpkin velouté with cheese fondue & walnuts* <sup>4,12,7,8,9</sup>

**Ravioli di ricotta & spinaci con fonduta & pepe nero** ..... € 13

*Homemade ravioli filled with ricotta & spinach with cheese fondue and black pepper* <sup>9,8,4,7</sup>

**Pappardelle al ragù di cinghiale\*** ..... € 13

*Artisanal Pappardelle with Wild Boar Ragù* \* <sup>14,7,8,1</sup>

**Maccheroncini alla carbonara di carciofi** ..... € 13

*Artisanal Maccheroncini with Artichoke Carbonara (egg yolk, black pepper, cured pork cheek and cheese)* <sup>4,9,7,8,14</sup>

**Pici fatti a mano con ragù di “Maiale Etrusco”** ..... € 14

*Homemade pici with traditional tuscan pork ragù* <sup>7,8,1,14,9</sup>

---

\* I prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 Allergeni esposti in sala o nel menu

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale

## Secondi Piatti

**Trippa dell'Osteria** ..... € 17

*Traditional dish made with tripe (cow stomach) slowly cooked in a rich tomato sauce* <sup>14,1</sup>

**Peposo dell'Impruneta con purè di patate** ..... € 19

*Beef stew, slow-cooked with black pepper and red wine with mashed potatoes* <sup>14,4</sup>

**Ossobuco di vitello con polenta garfagnina** ..... € 18

*Ossobuco (braised cross-cut veal shanks) served with local polenta* <sup>14,7,8,1</sup>

**Bocconcini di cinghiale\* con polenta garfagnina** ..... € 18

*Slow-cooked wild boar stew served with local polenta* <sup>14,1</sup>

**Guancia di manzo brasata con purè di patate** ..... € 20

*Slow-braised beef cheek served with creamy mashed potatoes* <sup>14,4,1,7,8</sup>

**Tagliata di "Maiale Etrusco" con patate** ..... € 20

*Sliced local pork served with roasted potatoes* <sup>7,8</sup>

**Tomahawk di "Cinta Senese" con patate** ..... € 23

*Tomahawk cut of local pork served with potatoes* <sup>7,8</sup>

**Tagliata di cube roll con lardo di Colonnata & pecorino** ..... € 23

*Sliced Cube Roll Steak with local cured pork fat and Pecorino Cheese* <sup>4</sup>

**Coperto (cover charge)** ..... € 2

**Contorni (side dishes)** ..... € 4/5

**Dolci fatti in casa (homemade desserts)** ..... € 6

---

\* I prodotti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14 Allergeni esposti in sala o nel menu

Per qualsiasi forma di intolleranza o allergia rivolgersi sempre al personale