

OSTERIA



FIRENZE

MENU'

Antipasti · Starters

Bruschette al pomodoro ¹

Bruschette with tomato, garlic and basil

7€

Crostini Toscani con fegatino ^{1, 7, 12}

Crostini with chicken liver pate

8€

Tagliere di salumi ¹²

Tuscan cold cut

14€

Prosciutto crudo e melone ⁷

Ham and melon

14€

Caprese di Bufala ⁷

Tomato and buffalo mozzarella cheese

14€

Sformatino di zucchine con fonduta di pecorino ^{3, 7, 9}

Zucchini flan with pecorino fondue

14€

Burrata, misticanza e tartufo fresco ⁷

Burrata cheese, mixed salad and fresh truffle

16€

Bruschette ai funghi porcini* ^{1, 9}

Bruschette with porcini mushroom*

12€

Tartare di Scottona con piccola giardiniera ¹²

Beef tartare with pickles

18€

Primi · Pasta

Pappa al pomodoro ¹

Tomato and bread soup

11€

Ravioli di ricotta e spinaci* con burro e salvia ^{1, 3, 7}

Ricotta and spinach ravioli in butter and sauge*

14€

Lasagne tradizionali ^{1, 3, 7, 9}

Traditional meat lasagna

15€

Pici con pomodorini e burrata ^{1, 7, 9}

Fresh pici pasta with cherry tomatoes and burrata cheese

15€

Pappardelle al cinghiale* ^{1, 3, 7, 9}

Fresh pappardelle pasta with wild boar sauce*

16,5€

Risotto carnaroli ai funghi porcini* ^{7, 9}

Risotto with porcini mushroom*

16€

Tagliatelle al ragù bolognese ^{1, 3, 7, 9}

Tagliatelle pasta in bolognese meat sauce

15€

Pici alla carbonara con tartufo fresco ^{1, 3, 7}

*Fresh pici pasta with guanciale, cheese,
black pepper, egg yolk and fresh truffle*

24€

Tagliatelle con gamberi*, zucchine e pomodorini ^{1, 2, 3, 9}

Tagliatelle pasta with shrimp, zucchini and cherry tomatoes*

18€

Secondi · Mains

Costolette di agnello con patate

Grilled lamb chops with potatoes

28€

Tagliata di manzo ai funghi porcini*

Sirloin steak with porcini mushroom*

30€

Tagliata di manzo all'olio e rosmarino con patate

Sirloin steak with rosemary and potatoes

28€

Tagliata di Scottona con insalata di campo e patate

Scottona selection steak with field salad and potatoes

32€

Petto di pollo con fonduta di pecorino e tartufo fresco ⁷

Chicken breast with pecorino fondue and fresh truffle

26€

Filetto di manzo sceltissimo con misticanza e patate

Grillet fillet beef with salad and potatoes

36€

Scaloppine di vitello al limone con spinaci* ^{1, 7, 9}

*Veal escalopes with lemond sauce and spinach**

28€

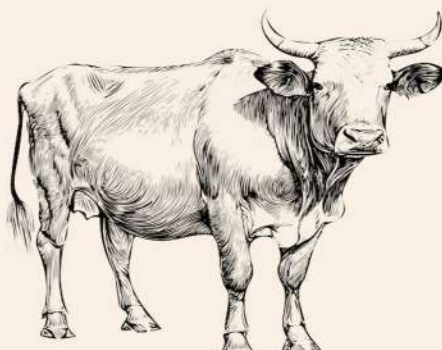
Filetto di branzino all'Isolana ⁴

Sea bass fillet with vegetables

26€

Bistecca alla Fiorentina

Florentine T-Bone steak



La nostra Super Bistecca DRY AGED **con insalata e patate arrosto (per 2 persone)**

*Selezione premium di vacca vecchia, carne grassa,
gusto intenso, masticazione lunga, cotta su brace a carbone di legna*

*Our dry aged steak
with salad and roasted potatoes (for 2 people)
Premium selection with fatty meat for an intense flavour,
long chewing, cooked on charcoal embers*

90€

Bistecca di Scottona alla Fiorentina **con patate arrosto**

*Florentine T-Bone steak - Scottona
with potatoes*

72€/kg

Contorni · Side dishes

Patate al forno
Roasted potatoes
6€

Spinaci saltati*
Spinach with garlic and olive oil*
6€

Fagioli all'olio
Beans with olive oil
5€

Insalata mista
Mixed salad
7€

Verdure alla griglia
Mixed grilled vegetable
7€

Dolci · Dessert

Tiramisù ^{1, 3, 7}
Home made traditional tiramisù
7€

Semifreddo all'arancia ^{3, 7}
Semifreddo with orange flavor
8€

Cremino al cioccolato fondente con pera ^{4, 7}
Dark chocolate with cream and pear
9€

Cheesecake (fragola o cioccolato) ^{1, 3, 7}
Cheesecake chocolate or strawberry
7€

Cantucci e Vin Santo ^{1, 3, 8}
Almond cookies with sweet wine
7€

Cocktails

· CLASSICI ·

Aperol Spritz	8€
Campari Spritz	8€
Negroni	8€
Americano	7€
Tanqueray Tonic	10€
Rum & Cola	8€
Vodka Lemon	8€

· LIQUORI ·

Amaro del Capo	4€
Montenegro	4€
Limoncello	4€
Grappa bianca	4€
Grappa barrique	6€
Sambuca	4€

· WHISKEY ·

Johnnie Walker Red	6€
Jack Daniels	7€
Johnnie Walker Black	9€
Oban	12€

· RUM ·

Barcelo	9€
Diplomatico	10€
Zacappa	13€
Don Papa	12€

Bevande · Drinks

Acqua depurata	3€
<i>Water</i>	

Bibite	4€
<i>Soft drinks</i>	

Acqua Panna o AcquaSan Pellegrino	4€
<i>Oligomineral water</i>	

Liquori nazionali	5€
<i>National liqueurs</i>	

Caffè	2€
<i>Coffee</i>	

Liquori esteri	5 / 8€
<i>Foreign liqueurs</i>	

Caffè americano	4€
<i>American coffee</i>	

Liquori Riserva	9 / 14€
<i>Reserve liqueurs</i>	

Cappuccino	4€
------------	----

Birra alla spina	7€
<i>Beer on tap</i>	

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
È disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

Coperto / Cover charge 3€

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

*The product may be frozen