

ANTIPASTI – STARTERS

Battuto di manzo (8, 10)

nocciole tostate e rucola

Beef tartare (8, 10)

toasted hazelnuts and rocket

€ 16.00

Sformato di zucca (3, 7)

fonduta di gorgonzola e gratin di radicchio rosso

Pumpkin flan (3, 7)

Gorgonzola fondue and gratin of red radicchio

€ 13.00

Crema di patate con rosso d'uovo fritto (3, 1)

foie gras e tartufo nero invernale

Potato cream with fried egg yolk (3, 1)

Foie gras and winter black truffle

€ 18.00

Pancia di maialino iberico (11)

in due cotture con hummus di fagioli

Iberian pork belly (11)

Cooked two ways with bean hummus

€ 12.00

Polpo rosolato su crostone di pane (1, 4, 14)

con cavolo nero, fagioli cannellini e lardo toscano

Sautéed octopus on toasted bread (1, 4, 14)

With black cabbage, cannellini beans and Tuscan lard

€ 14.00

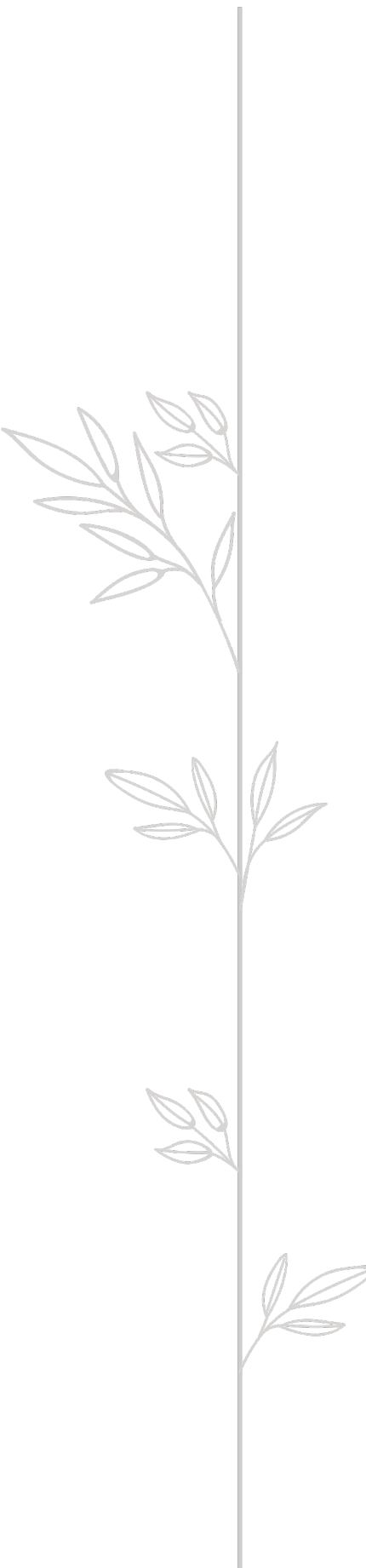
Insalata tiepida di baccalà (4, 12)

con pomodori secchi, olive taggiasche e capperi

Warm cod salad (4, 12)

With sun-dried tomatoes, Taggiasca olives and capers

€ 14.00



PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Zuppa dell'osteria

(Per allergeni chiedere al personale)

Host's soup

(Please ask staff for allergens)

€ 10.00

Bigoli saltati con ragù di asino (1, 9, 12)

Bigoli pasta with donkey ragout (1, 9, 12)

€ 13.00

Spaghetti chitarra ubriachi (1, 7, 12)

guanciale croccante e ricotta salata

"Ubriacati" guitar-cut spaghetti (1, 7, 12)

With crispy guanciale and salted ricotta

€ 14.00

Tortellini bolognesi (1, 3, 7)

mantecati al rosso d'uovo, tartufo nero invernale e Trentingrana

Bolognese tortellini (1, 3, 7)

Creamed with egg yolk, winter black truffle and Trentingrana cheese

€ 16.00

Canederlotti di cavolo nero (1, 3, 7, 9)

con ragù di porcini

Black cabbage canederlotti

With porcini ragout

€ 13.00

Gnocchi di patate al nero (1, 3, 7, 14)

con capesante, broccolo romano e spuma di burrata

Squid-ink potato gnocchi (1, 3, 7, 14)

With scallops, Romanesco broccoli and burrata foam

€ 15.00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Tonco di coniglio e vitello (1, 12)

con salsiccia e polenta

Rabbit and veal "Tonco"

With sausage and polenta

€ 19.00

Nocetta di cervo (6, 7, 9)

con purè di sedano rapa e patata farcita con porcini

Venison haunch (6, 7, 9)

With celeriac purée and potato stuffed with porcini

€ 25.00

Ribs di angus irlandese brasata (9, 12)

con polenta di mais tostato

Braised Irish Angus ribs (9, 12)

With toasted corn polenta

€ 20.00

Controfiletto di garronese del piemonte

con tartufo nero invernale

Piedmontese Garronese sirloin

With winter black truffle

€ 27.00

Lagrima di maiale iberico (7, 12)

con melanzana alla parmigiana e chimichurri

Iberian pork "Lagrima" (7, 12)

With eggplant parmigiana and chimichurri

€ 20.00

Filetto di salmone in crosta di semi (7)

con patata affumicata e verdure al vapore

Salmon fillet in seed crust (7)

With smoked potato and steamed vegetables

€ 23.00

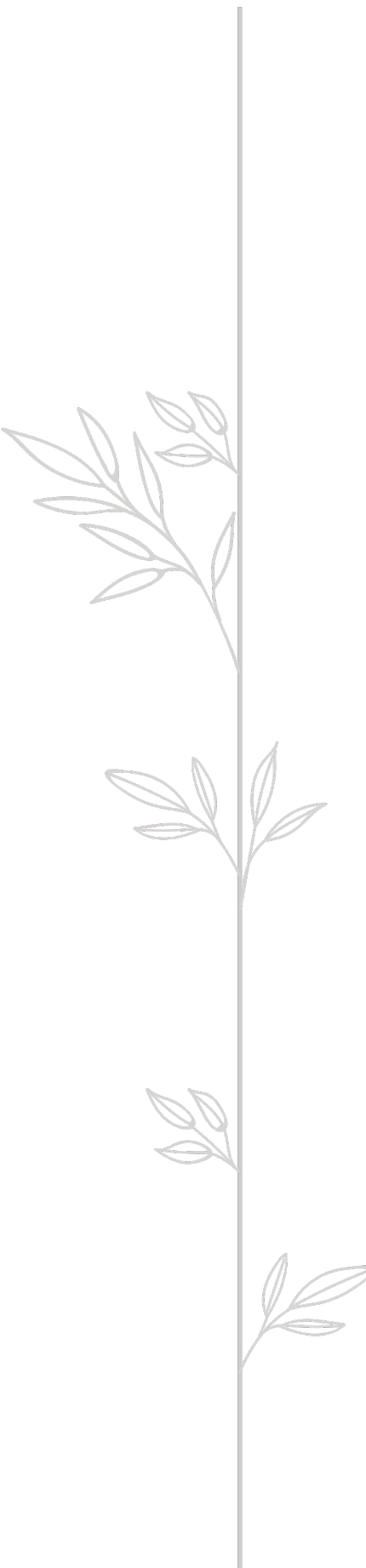
Moscardini alla busara (14)

con crostone di polenta bianca

Red tuna tataki (14)

Sesame crusted with vegetable caponata

€ 21.00



CONTORNI – *SIDE DISHES*

Insalata finocchi, sedano, mele e noci
caramellate (8, 9)

Fennel, celeriac, apple and caramelized
walnut salad

€ 8.50

Valeriana con pere e pecorino (7)

Lamb's lettuce with pears and pecorino

€ 8.00

Cavolo cappuccio (12)

con pancetta rosolata e aceto di mele

Savoy cabbage

with crispy pancetta and apple vinegar

€ 6.00

Insalata mista (misto dell'orto)

Mixed salad (garden mix)

€ 6.50

Erbette saltate con aglione e acciughe (4)

Sautéed greens with "aglione" and anchovies

€ 6.00

Patate fritte steak house

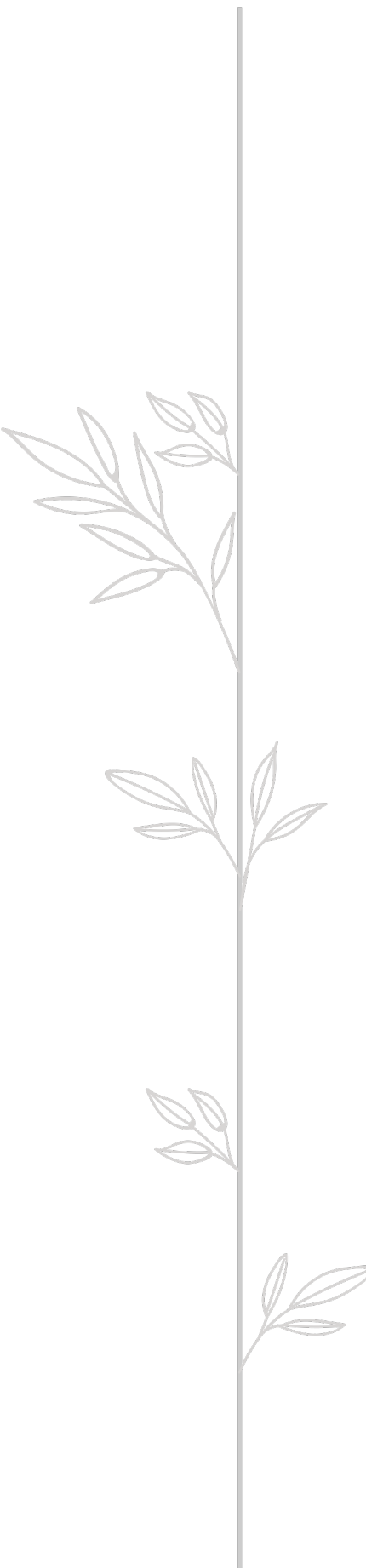
Steakhouse potatoes

€ 6.00

Patate al forno

Roasted potatoes

€ 5.50



PROPOSTE TOSCANE – *TUSCAN SPECIALS*

Selezione di salumi (1, 7)

con mortadella al tartufo, prosciutto crudo sgambato e sbriciolona della Val di Chiana, cacio stagionato di pienza, bruschetta con lardo e miele

Selection of Tuscan cold cuts

Mortadella with truffle, cured ham, “sbriciolona” from Val di Chiana, aged Pecorino from Pienza, bruschetta with lard and honey

€ 13.00

Pappardelle al sugo di chianina (1, 3, 9, 12)

Pappardelle with Chianina beef ragout

€ 13.00

Tagliata di Chianina con osso (circa 500 g.)

con olio al rosmarino e pepe verde

Chianina beef tagliata with bone (approx. 500 g)

With rosemary oil and green pepper

€ 29.00

Cantucci & Vinsanto (1, 3, 8, 12)

€ 8.00

DOLCI - *DESSERTS*

Tortino di nocciole (3, 7, 8, 10, 12)

pera cotta al vino rosso all'essenza di senape e gelato alla vaniglia

Hazelnut cake (3, 7, 8, 10, 12)

wine-poached pear with mustard essence and vanilla ice cream

€ 7.50

Ricotta fresca caramellata (7)

con castagne al miele e arancia candita

Caramelized fresh ricotta (7)

with honey chestnuts and candied orange

€ 7.00

Cre moso al cioccolato fondente (1, 3, 5, 7)

cocco e arachidi caramellate

Dark chocolate mousse (1, 3, 5, 7)

coconut and caramelized peanuts

€ 7.50

Crostatina di frolla (1, 3, 7)

pasticciera al passion fruit, cioccolato bianco e piccoli frutti

Shortcrust tart (1, 3, 7)

with passion-fruit custard, white chocolate and berries

€ 7.50

Latte di capra brulé, spuma di amaretti e lamponi (1, 3, 7)

Goat milk crème brûlée, amaretto foam and raspberries (1, 3, 7)

€ 7.00

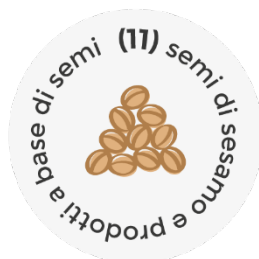
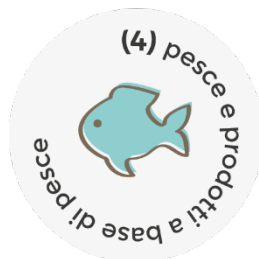
Ananas e fragole fresche con sorbetto al lime

Fresh pineapple and strawberries with lime sorbet

€ 6.50

TABELLA ALLERGENI

Gentile ospite, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizioni di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.





SELEZIONE CARNE

**La nostra carne, tutte le informazioni
e gli abbinamenti di vino consigliati**

CHIANINA

- Toscana / Umbria – Italia

ITA:

Vitellone bianco dell'Italia centrale

La chianina è una razza bovina antichissima originaria della Val di Chiana, in Toscana. È celebre per la sua carne magra con un ottimo bilanciamento di proteine e basso contenuto di colesterolo, ideale per la tradizionale bistecca alla fiorentina. Grazie alla sua struttura muscolare compatta e il basso contenuto di grasso, offre un gusto deciso, una consistenza piacevole e una cottura uniforme.

Abbinamento vino:

- Amarone della Valpolicella DOCG
- Diedri (Teroldego riserva)
- Brunello di Montalcino DOCG

ENG:

Chianina is the ancient native cattle breed from Val di Chiana, in Tuscany. It's renowned for its lean, flavorful and incredibly tender meat, with a good balance in protein and the low level of cholesterol it's ideal for the traditional Fiorentina steak, thanks to its compact muscles and low fat it offers a bold flavor, a pleasant texture and even cooking

Wine Pairing:

- Amarone della Valpolicella DOCG
- Diedri (teroldego riserva)
- Brunello di Montalcino DOCG

- Fiorentina € 7,50/hg

- Costata € 6,00/hg

FRISONA

- Lombardia – Italia

ITA:

La Frisona è una razza bovina originaria dei Paesi Bassi, conosciuta per l'elevata qualità della sua carne e per la sua fine marezzatura. La lunga frollatura (+40 giorni) esalta il sapore intenso, la morbidezza e la succosità di ogni taglio. Ideale per chi cerca una bistecca saporita, tenera e ben equilibrata.

Abbinamento vino:

- Pinot Nero
- Barbera d'Alba
- Chianti Nobile di Montepulciano

ENG:

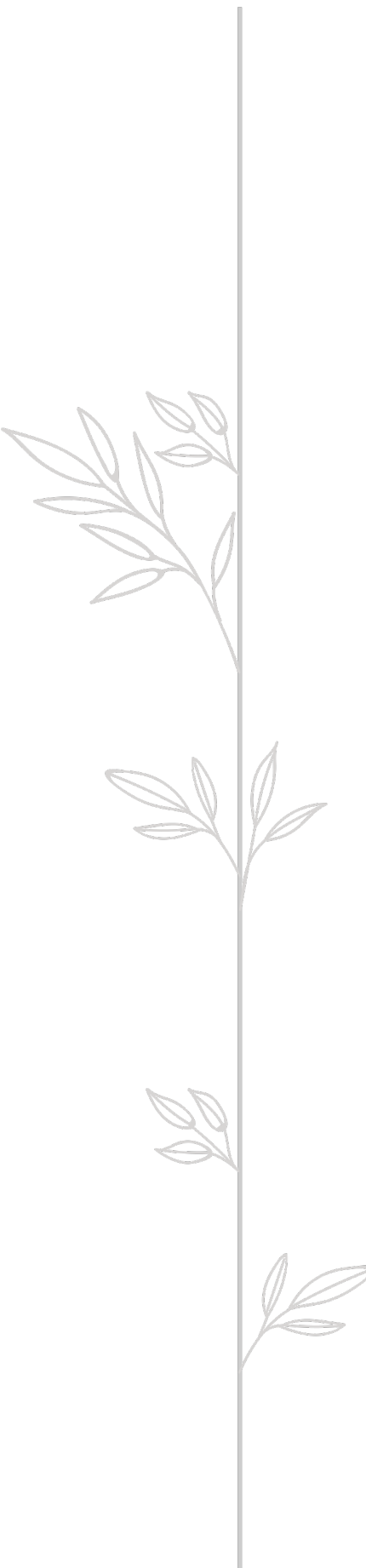
Friesian is a cattle breed native to the Netherlands, known for the high quality of its meat and its fine marbling. The long maturation process (40 days) enhances the intense flavor, tenderness, and juiciness of each cut. Ideal for those seeking a flavorful, tender, and well-balanced steak.

Wine Pairing:

- Pinot Noir
- Barbera d'Alba
- Chianti Nobile di Montepulciano

- Fiorentina € 8,00/hg

- Costata € 6,00/hg



RUBIA GALLEGA

- Galizia – Spagna

- Dry Age: +40 giorni

ITA:

La Rubia Gallega è una razza di bovina derivante da capi adulti, allevati in Galizia, famosa per la sua marmorizzazione e per il suo sapore ricco e profondo. La lunga frollatura esalta la succosità e la tenerezza della carne, donandole una spiccata nota burrosa, chiamata "la carne che si dimentica"

Abbinamento vino:

- Rosso Rovajo IGP
- Barolo
- Bolgheri Superiore "Opera Omnia" DOC

ENG:

Rubia Gallega is a breed of cattle derived from adult animals raised in Galicia and boasting an unmistakable flavor, famous for its marbling and its rich and profound taste. The long aging gives it a strong buttery hint, called "the steak that you can't forget"

Wine Pairing:

- Rosso Rovajo IGP
- Barolo
- Bolgheri Superiore "Opera Omnia" DOC

- **Bistecca € 8,00/hg**

MORA BALTICA

- Polonia del Nord – Area Baltica

ITA:

La Mora Baltica è una razza bovina proveniente dai paesi baltici. Caratterizzata da una mazzatura fine e un sapore deciso ma elegante, offre un'ottima alternanza tra parti magre e grasse. Perfetta per chi cerca una carne gustosa, tenera e ben bilanciata al palato. Queste caratteristiche sono dovute all'allevamento in stato brado, con alimentazione naturale e attenzione al benessere degli animali.

Abbinamento vino:

- Syrah
- Morellino di Scansano
- Chianti Classico

ENG:

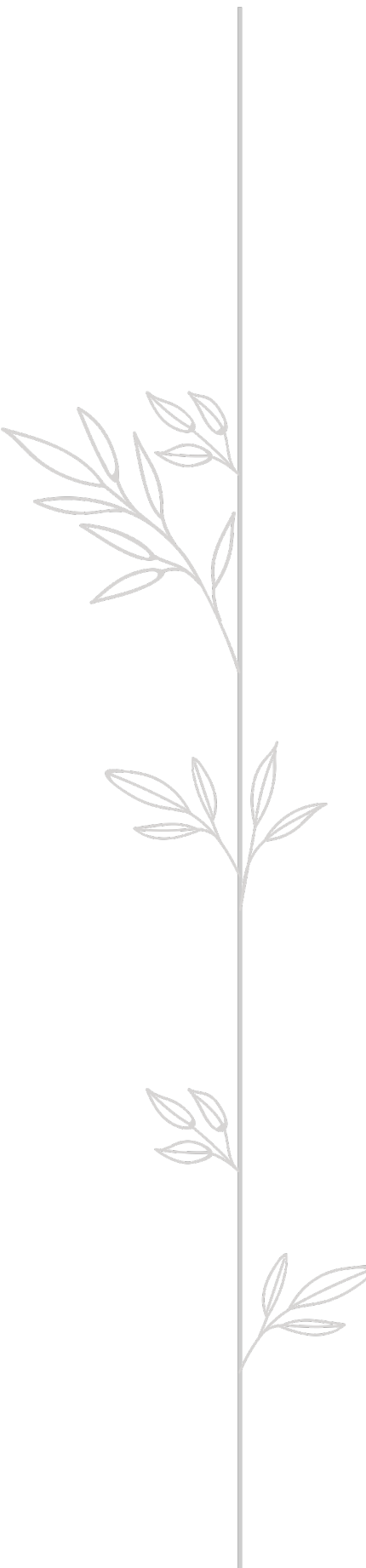
Mora Baltica is a cattle breed native to northeastern Europe, specifically the Baltic regions. Characterized by fine and delicate marbling and bold yet elegant flavor, it offers excellent balance between lean and fatty cuts. Perfect for those seeking flavorful, tender and well balanced meat. these characteristics are given by the breeding in the wild, with natural feeding and careful to the wellbeing of the cattles

Wine Pairing:

- Syrah
- Morellino di Scansano
- Chianti Classico

- Fiorentina € 7,50/hg

- Costata € 5,50/hg



PRUSSIANA

- Polonia ex prussia

ITA:

Non si tratta di una razza, ma una selezione della migliore carne bovina allevata nell'ex Prussia. I bovini vivono allo stato brado, nutrendosi di erba, fieno, cereali e barbabietola. La carne è caratterizzata da un elevato grado di marezzatura, la particolare alimentazione conferisce alla carne noti dolci e una morbidezza particolare.

Abbinamento vino:

- Lagrein
- Cabernet Franc
- Paro Rosso IGT

ENG:

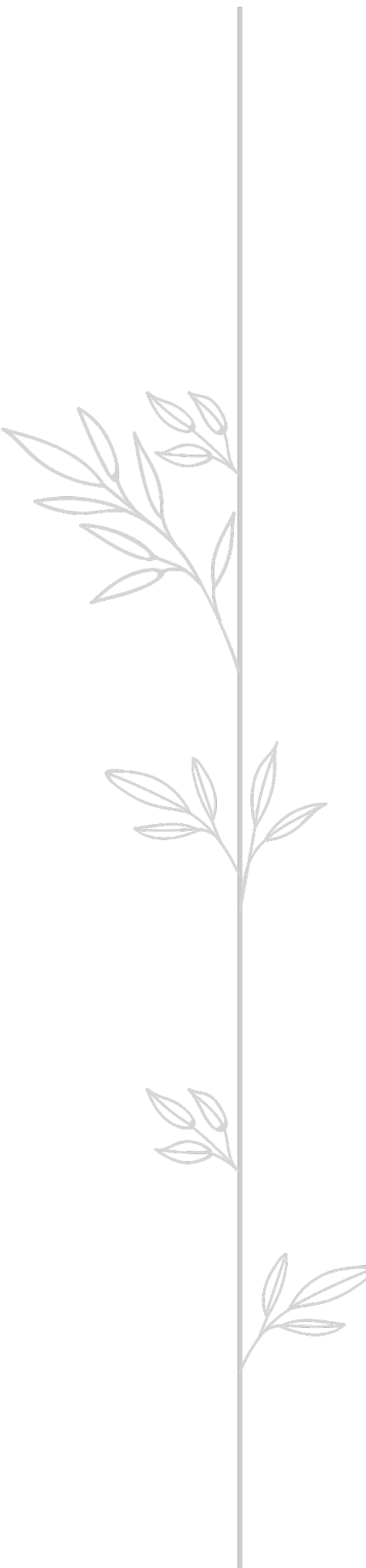
This one is not a race of cows, but a selection of the best kinds of cow meat from Prussia. The cows live in a wild state, feeding on grass, hay, cereals and beet. The meat is characterized by elevated marbling. The specific alimentation gives it subtle sweet notes and an unique tenderness.

Wine Pairing:

- Lagrein
- Cabernet Franc
- Paro Rosso IGT

- Fiorentina € 7,00/hg

- Costata € 6,00/hg



VACA GRASSA

- Dry aged: +40 giorni

ITA:

Carne proveniente da bovine anziane, utilizzata in modo etico e sostenibile per ottenere un prodotto di alta qualità, saporito e ricco di aromi rispetto a carni più giovani, grazie anche a processi di frollatura e un'alimentazione specifica che ne esalta le caratteristiche, questa carne è sottoposta a frollatura Dry Aged per minimo 35 giorni, un processo che rende la carne più ricca di oli e morbidezza.

Abbinamento vino:

- Merlot Riserva ZGP
- Rosso Riserva del Fondatori DOC
- Montecucco "la Fonte" DOCC

ENG:

Meat that comes from elderly cows, sustainably and ethically processed to obtain a high quality, flavourful and richer in aromas than from younger cattles, thanks to longer and specific aging and a specific feeding process that aim to exalt the characteristic of this cut. The minimum aging is 35 days that aims to increase the oils and tenderness

Wine Pairing:

- Merlot Riserva ZGP
- Rosso Riserva del Fondatori DOC
- Montecucco "la Fonte" DOCC

- Fiorentina € 8,00/hg

- Costata € 6,50/hg

BAVARESE

- Germania

ITA:

La Fleckvieh Bavarese è una razza tipica della Baviera. Gli animali vivono liberi al pascolo per un periodo che va dai 14 ai 18 mesi per poi essere trasferiti in stalle. con alimentazione di favino, orzo, avena e grano. Vengono macellati prima dei 24 mesi di età. La carne presenta un colore rosso acceso con una particolare mazzatura

Abbinamento vino:

- Merlot Riserva
- Chianti Gran Selezione DOCG
- Carmignano DOCG

ENG:

The Fleckvieh Bavarese is a breed of Bavaria. the cattles live in the wild from 14 to 18 months of age, then they get moved into stables with a diet of field beans, barley, oats and wheat.

the meat is from cows 24 months old or younger only, it has a bright red colour with a particular marbling

Wine Pairing:

- Merlot Riserva
- Chianti Gran Selezione DOCG
- Carmignano DOCG

- Fiorentina € 7,50/hg

- Costata € 6,00/hg

PODOLICA

- Italia

ITA:

La Podolica è una razza bovina autoctona dell'Italia meridionale, particolarmente diffusa in Puglia, dove viene allevata allo stato semi-brado. La sua carne è considerata una vera eccellenza: sapida, ricca di aromi e con una marezzatura naturale che conferisce succosità senza risultare eccessivamente grassa.

La Fiorentina e la Costata di Podolica offrono un'esperienza gustativa intensa e autentica, con una fibra compatta, profumi erbacei e note minerali tipiche dei pascoli pugliesi. Perfetta per chi ama una carne di grande personalità, saporita e dal carattere deciso.

Abbinamento vino:

- Merlot riserva
- Diedri
- Barco reale

ENG:

The Podolica is an indigenous cattle breed from southern Italy, particularly widespread in Puglia, where it is raised in semi-wild conditions. Its meat is considered a true excellence: flavorful, aromatic, and naturally marbled, giving it juiciness without being excessively fatty.

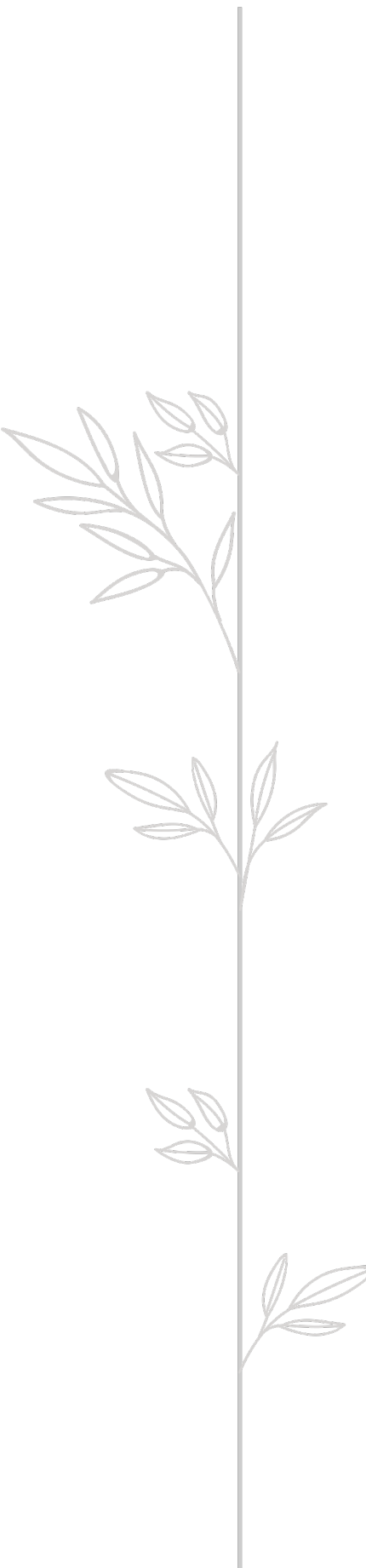
Both the Fiorentina and Ribeye cuts of Podolica offer an intense and authentic tasting experience, with a firm texture, herbaceous aromas, and mineral notes typical of the Apulian pastures. It's the perfect choice for those who appreciate meat with strong personality, rich flavor, and a bold character.

Wine Pairing:

- Merlot riserva
- Diedri
- Barco reale

- Fiorentina € 8,00/hg

- Costata € 7,00/hg



NOIR de BALTIQUE

- Paesi Baltici

ITA:

La Noir de Baltique è una selezione pregiata proveniente dai Paesi Baltici, nota per la sua marezzatura fine e omogenea che garantisce una straordinaria morbidezza in cottura. La carne presenta un sapore intenso, pulito ed elegante, con un perfetto equilibrio tra parti magre e grasse.

La frollatura naturale e l'allevamento in ambienti incontaminati conferiscono a questo taglio una struttura compatta, profumi delicati e una notevole succosità. Ideale per chi cerca una carne dal carattere deciso ma raffinato, ricca di personalità e ottima sulla griglia.

Abbinamento vino:

- Syrah
- Morellino di Scansano
- Chianti Classico

ENG:

The Noir de Baltique is a prized selection from the Baltic countries, known for its fine, even marbling that ensures exceptional tenderness during cooking. The meat offers an intense, clean and elegant flavor, with a perfect balance between lean and fatty parts.

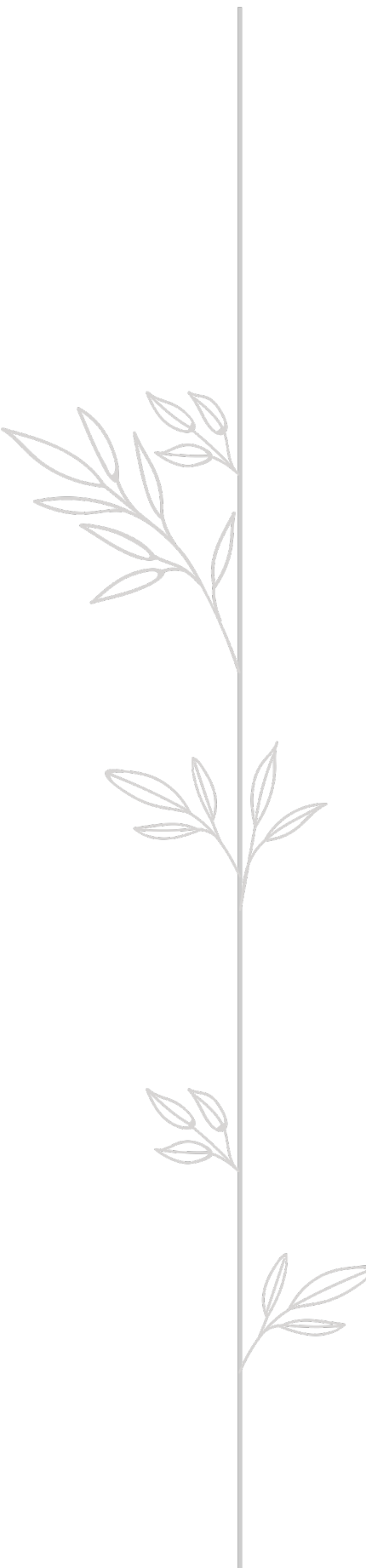
Its natural aging and the cattle's life in unspoiled environments give this cut a firm structure, delicate aromas and remarkable juiciness. Ideal for those seeking meat with a bold yet refined character—rich in personality and outstanding on the grill.

Wine Pairing:

- Syrah
- Morellino di Scansano
- Chianti Classico

- Fiorentina € 7,00/hg

- Costata € 5,50/hg



VACA VIEJA RUBIA GALIZIANA

- Galizia – Spagna

- Dry Age: +40 giorni

ITA:

La Rubia Gallega è una razza di bovina derivante da capi adulti, allevati in Galizia, famosa per la sua marmorizzazione e per il suo sapore ricco e profondo. La lunga frollatura esalta la succosità e la tenerezza della carne, donandole una spiccata nota burrosa, chiamata "la carne che si dimentica"

Abbinamento vino:

- Rosso Rovajo IGP
- Barolo
- Bolgheri Superiore "Opera Omnia" DOC

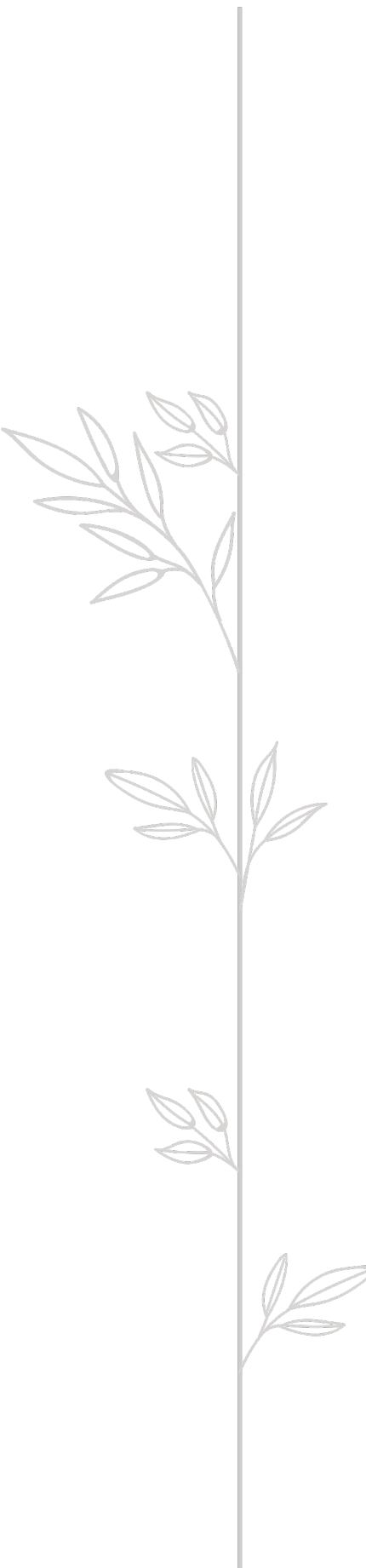
ENG:

Rubia Gallega is a breed of cattle derived from adult animals raised in Galicia and boasting an unmistakable flavor, famous for its marbling and its rich and profound taste. The long aging gives it a strong buttery hint, called "the steak that you can't forget"

Wine Pairing:

- Rosso Rovajo IGP
- Barolo
- Bolgheri Superiore "Opera Omnia" DOC

- **Bistecca € 8,50/hg**



MONTBÉLIARDE

- Francia

ITA:

La Montbéliarde è una razza bovina francese allevata tradizionalmente nelle zone montane della Franca Contea. La sua carne è apprezzata per la marezzatura fine, la tessitura morbida e il sapore rotondo, con note delicate che richiamano i pascoli d'altura.

Grazie alla crescita lenta e all'alimentazione naturale, la Fiorentina o Costata di Montbéliarde risulta succosa, fragrante e ricca di aromi, offrendo un equilibrio perfetto tra dolcezza della carne e intensità dei succhi. Un taglio ideale per chi desidera una bistecca elegante ma con carattere.

Abbinamento vino:

- Petit Corbin-Despagne
- Barolo
- Montepulciano d'Abruzzo

ENG:

The Montbéliarde is a French cattle breed traditionally raised in the mountain areas of the Franche-Comté region. Its meat is prized for its fine marbling, tender texture, and rounded flavor, with delicate notes reminiscent of high-altitude pastures.

Thanks to slow growth and natural feeding, the Montbéliarde Fiorentina or Ribeye is juicy, fragrant, and rich in aroma, offering a perfect balance between the natural sweetness of the meat and the intensity of its juices. An ideal cut for those who want a steak that is elegant yet full of character.

Wine Pairing:

- Petit Corbin-Despagne
- Barolo
- Montepulciano d'Abruzzo

- Fiorentina € 7,50/hg

- Costata € 6,00/hg

HEREFORD

- Irlanda

ITA:

Hereford irlandese è una delle razze più apprezzate per la sua carne morbida e saporita. Allevata nei pascoli verdi e umidi dell'Irlanda, sviluppa una mazzatura naturale che dona succosità e un gusto pieno ma equilibrato.

La struttura fine delle fibre e l'alimentazione a base di erba conferiscono alla Fiorentina o alla Costata un profilo aromatico ricco, rotondo e leggermente burroso, con note minerali tipiche dei pascoli atlantici. Una carne ideale per chi cerca una bistecca tenera, profumata e di grande qualità.

Abbinamento vino:

- Chianti classico
- Brunello Montalcino
- Cabernet

ENG:

The Irish Hereford is one of the most prized breeds for its tender, flavorful meat. Raised on Ireland's green, humid pastures, it develops natural marbling that provides juiciness and a full yet well-balanced taste.

The fine fiber structure and grass-based diet give the Fiorentina or Ribeye a rich, rounded and slightly buttery aromatic profile, with mineral notes typical of Atlantic grazing lands. An ideal choice for anyone seeking a tender, fragrant, high-quality steak.

Wine Pairing:

- Chianti classico
- Brunello Montalcino
- Cabernet

- Fiorentina € 7,50/hg

- Costata € 6,00/hg

