



Avvolta nell'abbraccio del Chianti, l'Osteria è il luogo in cui sapori, profumi, paesaggi ed ebbrezze di toscana si fondono. Nel piatto, nel bicchiere, nell'anima. La nostra aspirazione più grande è da sempre quella di lasciare che gli ingredienti di questa terra si raccontino: oli di carattere, carni saporite, pesci del vicino mare, verdure dei nostri orti, formaggi dei locali maestri casari. Con questo spirito - rispettoso del territorio e della sua straordinaria storia - l'Osteria declina ed interpreta le stagioni. Le radici ancorate alla tradizione, lo sguardo audacemente rivolto al futuro.

Embraced by beautiful Chianti hills, Osteria is the place where flavors, scents, stunning landscapes, and inebriating wines of Tuscany come together. In the plate, in the glass, in the soul. Our greatest aspiration has always been to let our land's ingredients tell their stories: oils with character, tasty meats, fish from the nearby sea, vegetables from our gardens, cheeses from local master cheesemakers. With this spirit - respectful of the territory and its extraordinary history - Osteria interprets the seasons: its roots anchored in tradition and a bold look to the future.

MENU DEGUSTAZIONE

QUATTRO PORTATE A MANO LIBERA CON ABBINAMENTO VINI | 60

FOUR-COURSE TASTING MENU WITH WINE PARING

ANTIPASTI

POLPO 15 | POLPO ARROSTO, CARCIOFI, BURRATA

ROASTED OCTOPUS, ARTICHOKE, BURRATA

Baccalà 15 | BACCALÀ MANTECATO, CECINA, CIPOLLOTTO IN AGRODOLCE

CREAMED SALTED COD, FRIED CHICKPEA BRUSCHETTA, SWEET AND SOUR RED ONION

UOVO 13 | UOVO, SALSA DI BROCCOLI, TARTUFO

POACHED EGG, BROCCOLI SAUCE, SEASONAL TRUFFLE

LINGUA 12 | LINGUA DI VITELLO, PORRO, SALSA VERDE

PAN ROASTED VEAL TONGUE, SAUTÉED LEEK, PARSLEY SAUCE

PRIMI

BOTTONI 15 | BOTTONI DI CINGHIALE, SALSA DI PATATE, CIOCCOLATO

HOUSE-MADE RAVIOLI WILD BOAR, POTATOES SAUCE, DARK CHOCOLATE

GNUDI 13 | GNUDI DI RICOTTA E ERBA CIPOLLINA, FAVE E SALSA AL PECORINO

RICOTTA AND CHIVES GNUDI, PECORINO SAUCE, FAVA BEANS

SPAGHETTI 14 | SPAGHETTI, CACIO, PEPE, GAMBERI ROSA

ORGANIC SPAGHETTI, PECORINO, BLACK PEPPERCORN, PINK SHRIMP

RIGATONI 13 | RIGATONI DI FARRO FATTI IN CASA, GUANCIALE, ASPARAGI, POMODORINI

HOUSE-MADE SPELT RIGATONI, GUANCIALE, ASPARAGUS, TOMATO

I MEMBRI DEL WINE CLUB SONO INVITATI A MOSTRARE LA LORO TESSERA QUANDO CHIEDONO IL CONTO | WHEN ASKING FOR THE CHECK, WINE CLUB MEMBERS SHOULD PRESENT THEIR MEMBERSHIP
SIAMO GLUTEN FREE FRIENDLY, CHIEDETE PURE AI NOSTRI CAMERIERI I TIPI DI PASTA CHE POSSIAMO SERVIRVI | GLUTEN FREE OPTIONS ALSO AVAILABLE. PLEASE ASK YOUR SERVER ABOUT OUR SELECTION

CONSUMARE CARNE CRUDA O POCO COTTA, POLLAME, FRUTTI DI MARE, CROSTACEI O UOVA PUÒ AUMENTARE IL RISCHIO DI MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE.

VI PREGHIAMO DI AVVERTIRCI IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, SOPRATTUTTO SE SI HANNO DETERMINATE CONDIZIONI MEDICHE.

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEAT, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

PLEASE ALERT YOUR SERVER IF YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS DUE TO A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE



SECONDI

PICCIONE 21 | PICCIONE ARROSTO, SALSA AL CHIANTI, CAVOLFIORE, SCALOGNO
ROASTED PIGEON, CHIANTI REDUCTION, CAULIFLOWER, SHALLOT

PEPOSO 16 | COSTOLETTE DI MANZO AL PEPE NERO, PATATE SCHIACCIATE, FUNGHI SALTATI
BRAISED BEEF SHORT RIBS, BLACK PEPPER AND WINE SAUCE, CRUSHED POTATOES, SPRING ONIONS

SCAMERITA 15 | SCAMERITA DI MAIALE ALLA GRIGLIA, SEMI DI FINOCCHIO, VERDURE DEL NOSTRO ORTO SALTATE
GRILLED PORK NECK, FENNEL SEEDS, SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

CAVOLFIORE 14 | BISTECCA DI CAVOLFIORE GRATINATA, MANDORLE, MOZZARELLA, SALSA DI BARBABIETOLE
CAULIFLOWER STEAK, ALMOND, MOZZARELLA, BEETROOT SAUCE

DOLCI

TIRAMISÙ 7,5 | MOUSSE AL MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA, SALSA AL CAFFÈ
MASCARPONE CHEESE MOUSSE, HOUSE MADE LADY FINGERS, COFFEE SAUCE

CHEESECAKE 7,5 | CHEESECAKE DI RICOTTA E MIELE DI BROLIO, CRUMBLE DI NOCCIOLE, SALSA DI FRAGOLE
RICOTTA CHEESECAKE, BROLIO'S HONEY, HAZELNUT CRUMBLE, STRAWBERRY SAUCE

CENCI 7,5 | MILLEFOGLIE DI CENCI, SALSA DIPLOMATICA, PERE ALL'ALCHERMES
MILLE-FEUILLE WITH CRUNCHY RIBBON OF FRIED PASTRY DOUGH, "DIPLOMAT" CREAM, ALCHERMES PEAR

TORTA DI MELE 7,5 | TORTA DI MELE, CREMA ALLA VANIGLIA, GELATO AL VIN SANTO DI BROLIO
APPLE CAKE, VANILLA CREAM, BROLIO VIN SANTO GELATO

CESTINO

PANE E COPERTO 2,5 | BREAD & COVER CHARGE

BEVANDE

ACQUA DI BROLIO TRATTATA 1,50 | (0.75L)
BROLIO'S PURIFIED WATER

BIRRA ARTIGIANALE TOSCANA 7 | (CL.33)
TUSCAN BEER

BIBITE TOSCANE 3,50 | CON ACQUA MINERALE DELL'AMIATA (LIMONATA, COLA, ARANCIATA, TONICA, GAZZOSA)
BOTTLED TUSCAN SOFT DRINKS WITH MINERAL WATER FROM MT. AMIATA (LEMON, COLA, ORANGE, TONIC, SODA)

SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI TOSCANI 4
ORGANIC TUSCAN FRUIT JUICES

CAFFÈ 1,50 | COFEE

CAPPUCCINO 3 | CAPPUCCINO

AMARI, LIQUORI E DISTILLATI 4 | BITTERS, SPIRITS & GRAPPAS



CARTA DEI VINI
WINE LIST

		BICCHIERE/GLASS	BOTTIGLIA/SIZE	
ALBIA ROSÉ SANGIOVESE, MERLOT	2020		0,750 L	17,00 €
ALBIA BIANCO SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, MALVASIA	2020		0,750 L	17,00 €
TORRICELLA CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC	2018	7,00 €	0,750 L 1,500 L	25,00 € 52,00 €
BROLIO CHIANTI CLASSICO	2019	6,00 €	0,750 L 1,500 L	24,00 € 50,00 €
BROLIO BETTINO CHIANTI CLASSICO	2018		0,750 L 1,500 L	27,00 € 58,00 €
BROLIO RISERVA CHIANTI CLASSICO	2018	9,00 €	0,750 L 1,500 L	32,00 € 66,00 €
	*			
CASTELLO DI BROLIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	2016	13,00 €	0,750 L 1,500 L	58,00 € 120,00 €

I CRU
SINGLE VINEYARD

COLLEDILÀ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE – SANGIOVESE ALBERESE/LIMESTONE	2017		0,750 L 1,500 L	68,00 € 144,00 €
RONCICONE CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE – SANGIOVESE DEPOSITI MARINI/SEA DEPOSITS	2017		0,750 L 1,500 L	68,00 € 144,00 €
CENIPRIMO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE – SANGIOVESE ANTICHI DEPOSITI FLUVIALI/ANCIENT FLUVIAL TERRACES	2017		0,750 L 1,500 L	68,00 € 144,00 €
CASALFERRO MERLOT – ARENARIA/ALBERESE SANDSTONE/LIMESTONE	2016		0,750 L 1,500 L	52,00 € 106,00 €

I VINI DOLCI E I DISTILLATI
SWEET WINES & SPIRITS

CASTELLO DI BROLIO VIN SANTO	2011	16,00 €		56,00 €
GRANELLO PASSITO DI TOSCANA	2018	8,00 €		26,00 €
GRAPPA RISERVA CASTELLO DI BROLIO DISTILLATO DI VINACCE DI SANGIOVESE		5,00 €		
GRAPPA DI CASALFERRO DISTILLATO DI VINACCE DI MERLOT		5,00 €		



LE ALTRE ANNATE
OTHER VINTAGES

		BOTTIGLIA/SIZE	
CASTELLO DI BROLIO	2015	0,750 L	58,00 €
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	2013	0,750 L	60,00 €
	2011	0,750 L	62,00 €
		1,500 L	130,00 €
	2010	0,750 L	70,00 €
		3,000 L	280,00 €
	2008	0,750 L	64,00 €
		3,000 L	310,00 €
	2007	0,750 L	80,00 €
	2006	0,750 L	120,00 €
	2004	0,750 L	82,00 €
	2003	0,750 L	80,00 €
	2001	0,750 L	95,00 €
COLLEDILÀ – SINGLE VINEYARD SANGIOVESE	2016	0,750 L	70,00 €
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	2015	0,750 L	70,00 €
	2012	0,750 L	60,00 €
	2011	0,750 L	66,00 €
		1,500 L	140,00 €
	2010	0,750 L	72,00 €
	2008	0,750 L	70,00 €
		1,500 L	146,00 €
	2007	0,750 L	70,00 €
CASALFERRO – SINGLE VINEYARD MERLOT	2015	0,750 L	54,00 €
	2013	0,750 L	54,00 €
	2011	0,750 L	56,00 €
		3,000 L	285,00 €
	2010	0,750 L	62,00 €
		3,000 L	285,00 €
	2008	0,750 L	58,00 €
	2007	0,750 L	65,00 €
		3,000 L	260,00 €
CASALFERRO	2006	0,750 L	70,00 €
SANGIOVESE, MERLOT		1,500 L	130,00 €
	2005	0,750 L	70,00 €
	2004	0,750 L	60,00 €
TORRICELLA	2016	0,750 L	26,00 €
CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC	2015	0,750 L	28,00 €
	2013	0,750 L	30,00 €
	2012	0,750 L	30,00 €
	2011	0,750 L	32,00 €
	2010	0,750 L	34,00 €
TORRICELLA	2008	0,750 L	38,00 €
CHARDONNAY			