



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, PESCHE, FAGIOLINI, MENTA, PRIMO SALE

ROASTED OCTOPUS, PEACHES, GREEN BEANS, MINT, PRIMOSALE CHEESE

PANZANELLA 13 | PANE CROCCANTE, VERDURE DELL'ORTO D BROLIO, RICOTTA

PANZANELLA SALAD, CRISPY CROUTONS, ORGANIC VEGETABLES, RICOTTA

RISO AL SALTO 13 | CEVICHE DI ORATA, PICCOLE VERDURE, SALSA DI PEPERONI

PAN ROASTED SAFFRON RICE CAKE, SEA BREAM CEVICHE, VEGETABLES, BELL PEEPER SAUCE

BATTUTA DI MANZO 15 | UOVO MARINATO, MISTICANZA, ACCIUGHE, CAPPERI, GRAN MUGELLO

BEEF TARTARE, MARINATED EGG, GREEN SALAD, ANCHOVIES, CAPERS, GRAN MUGELLO CRUMBLE

PRIMI

TORTELLI 15 | DI CACCIUCCO, SALSA DI CECI NERI, PREZZEMOLO

HOUSE-MADE FISH SOUP RAVIOLI, CHICKPEAS SAUCE, PARSLEY

GNOCCHI 13 | DI RICOTTA, SALSA ALL'AGLIONE, BASILICO

HOUSE-MADE RICOTTA GNOCCHI, AGLIONE AND TOMATO SAUCE, BASIL

SPAGHETTI 14 | FIORI DI ZUCCA, CREMA DI ZUCCHINE, PECORINO

ORGANIC SPAGHETTI, ZUCCHINI FLOWERS, ZUCCHINI SAUCE, PECORINO CHEESE

PICI 13 | DI SENATORE CAPPELLI FATTI IN CASA, AGLIO, OLIO, ACCIUGHE, BRICIOLE

PICI MADE WITH ANCIENT GRAINS, GARLIC, OIL, ANCHOVIES, CRUMBLE BREAD

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, FEGATINO, CILIEGIE, CICORIA
ROASTED PIGEON, CHIANTI REDUCTION, PIGEON LIVER, CHERRY, SAUTÉED CICORY

OSSOBUCO 17 | DI VITELLONE BRASATO, GREMOLADA, CAVOLO NERO, PATATE AL PREZZEMOLO
BRAISED BEEF SHANK, GARLIC AND LEMON ZEST "GREMOLADA", CRUSHED POTATOES, BLACK CABBAGE

POLLO 16 | RUSPANTE ARROSTO, SALSA AI CAPPERI, FRITTELLA DI MAIS, VERDURE DELL'ORTO
ROASTED CHICKEN, CAPERS SAUCE, SAUTÉED ORGANIC VEGETABLES, FRESH CORN FRITTER

MELANZANA 14 | GRATINATA, MOZZARELLA, SALSA DI POMODORO, NOCCIOLE
ROASTED EGGPLANT, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAZELNUTS

BACCALÀ 18 | BACCALÀ ARROSTO CON VERDURE, SALSA TARTARA
ROASTED COD, VEGETABLES, TARTAR SAUCE

DOLCI

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

CIOCCOLATO 7,5 | MOUSSE, CUORE DI FRAGOLE, GELATO ALLA MENTA
DARK CHOCOLATE MOUSSE, STRAWBERRY INSERT, MINT GELATO

CENCI 7,5 | MILLEFOGLIE DI CENCI, SALSA DIPLOMATICA, ALBICOCHE AL VIN SANTO
MILLE-FEUILLE WITH CRUNCHY RIBBON OF FRIED PASTRY DOUGH, "DIPLOMAT" CREAM, VIN SANTO APRICOT

PESCHE DI BROLIO 7,5 | BRIOCHES, ALCHERMES, CREMA PASTICCERA, SORBETTO ALLA CILIEGIA
BRIOCHES, ALCHERMES, VANILLA CREAM, CHERRY SORBET

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