



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

MERLUZZO 15 | BIETOLA, SALSA AL SEDANO RAPA, OLIVE

COD FISH, SWISS CHARD, CELERY ROOT SAUCE, OLIVES

TOTANI 16 | RIPIENI DI PAPPALIA AL POMODORO, OLIVE, POMODORI SECCHI, CRUMBLE AL PECORINO

SQUID FILLED WITH TUSCANY TOMATO AND BREAD SOUP, BASIL, OLIVES, SUN DRY TOMATO, PECORINO CRUMBLE

TERRINA DI CONIGLIO 15 | FUNGHI DI STAGIONE, INSALATINE DI CAMPO, CIPOLLA, TARTUFO NERO

ROLLED RABBIT STUFFED WITH SEASONAL MUSHROOMS, GREEN SALAD, ONION, BLACK TRUFFLE

UOVO 15 | CAVOLO NERO, TORTA AL FORMAGGIO, SALSA AL TARTUFO

ORGANIC EGG, BLACK CABBAGE, CHEESE CAKE, TRUFFLE SAUCE

PRIMI

TORTELLI 16 | RIPIENI DI PATATE E MORTADELLA, SALSA AL TARTUFO NERO

HOUSE-MADE POTATOES AND MORTADELLA TORTELLI, BLACK TRUFFLE SAUCE

AGLIO E OLIO 14 | FUSILLONI, CREMA D'AGLIO, MENTA, RAFANO

FUSILLI, GARLIC CREAM, MINT, HORSE RADISH

SPAGHETTI 14 | ZAFFERANO, BLU DEL CHIANTI, GAMBERI

ORGANIC SPAGHETTI, SAFFRON, BLUE CHEESE, SHRIMP

PAPPARDELLE 15 | DI CACAO AL RAGU' D'ANATRA E FINOCCHIETTO, FONDO D'ARROSTO, FUNGHI

HOUSE-MADE COCOA PAPPARDELLE, DUCK AND FENNEL SAUCE, SEASONAL MUSHROOMS

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, FICHI, PAN BRIOCHE, TOPINAMBUR, BARBABIETOLE
ROASTED PIGEON, CHIANTI REDUCTION, BRIOCHE, FIGS, SUNCHOKES, BEETROOT

AGNELLO 18 | IN DUE COTTURE, FARRO ALLA CORATELLA, SALSA ALL'AGLIO, CAROTE
BRAISED AND ROASTED LAMB, SPELT, LAMB LIVER, GARLIC SAUCE, CARROTS

FARAONA 18 | RIPIENA, SALSA AI FUNGHI, PATATE, CAVOLI
ROASTED AND STUFFED GUINEA FOWL, MUSHROOMS SAUCE, POTATOES, CABBAGE

FUNGHI 14 | GRATINATI E TRIFOLATI, SALSA DI BURRATA, DRAGONCELLO
ROASTED AND SAUTEED WILD MUSHROOMS, BURRATA SAUCE, ESTRAGON

DOLCI

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

CANNOLO 7,5 | CIOCCOLATO, ZUCCA, GELATO AL CARAMELLO SALATO
DARK CHOCOLATE MOUSSE, CANDIED PUMPKIN, SALTED CARAMEL GELATO

CAPRINO 7,5 | CREAM BRULÈE, FRUTTI DI BOSCO, MIELE DI BROLIO
GOAT CHEESE CREAM BRULÈE, MIX BERRIES, BROLIO'S HONEY

PANE E VINO 7,5 | PAN BRIOCHES, MOUSSE DI RICOTTA, SORBETTO AL VINO
BREAD, RICOTTA MOUSSE, CHIANTI WINE SORBETTO

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 | COFFEE

CAPPUCCINO 3 | CAPPUCCINO

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