



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 | 70

FOUR-COURSE TASTING MENU WITH WINE PARING

ANTIPASTI

POLPO 16 | ARROSTO, GUACAMOLE DI FAVE, BURRATA
ROASTED OCTOPUS, FAVA BEANS GUACAMOLE, BURRATA

CONIGLIO 16 | TERRINA, VERDURE IN GIARDINIERA, SALSA ALLA MAGGIORANA
RABBIT AND VEGETABLES TERRINE, PICKLED VEGETABLES

VIGNAROLA 16 | FAGIOLINI, PISELLI, CARCIOFI, CIPOLLOTTO, UOVO, PECORINO
SPRING VEGETABLES SOUP, EGG, ONION

CARPACCIO 16 | DI MANZO, PUNTARELLE, ACCIUGHE, PECORINO, SALSA ALLA SENAPE
BEEF CARPACCIO, CICORY, ANCHOVIES AND PECORINO SALAD, MUSTARD SAUCE

PRIMI

BOTTONI 18 | RIPIENI ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA, MENTA, SALSA AL PECORINO, CRUMBLE DI PANE
HOUSE-MADE TORTELLI FILLED WITH ZUCCHINE, ZUCCHINI BLOSSOM, MINT, PECORINO SAUCE

GNOCCHI 18 | RICOTTA, BORRAGINE, SALSA DI PISELLI, CALAMARI ARROSTO
RICOTTA AND BORAGE GNOCCHI, GREEN PEAS SAUCE, ROASTED CALAMARI

SPAGHETTI 18 | CIPOLLOTTO, GAMBERI ROSA, PEPERONI FRITTI
ORGANIC SPAGHETTI, SPRING ONION, PINK SHRIMP, CRISPY BELL PEPPERS

FUSILLONI 16 | ALLA GENOVESE DI MANZO E VITELLO, SCAGLIE DI FUNGHI
FUSILLONI, BEEF AND VEAL ONION RAGÚ, SHAVED FRESH 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 23 | ARROSTO, ACCIUGATA, RABBARO, SCAROLA
ROASTED PIGEON, ANCHOVIES AND GARLIC SAUCE, ESCAROLE, RHUBARB

BACCALÀ 20 | ARROSTO, SALSA DI CAROTE, TACCOLE, MANDORLE
ROASTED COD FISH, CARROT SAUCE, SNOW PEAS, ALMOND

POLLO 18 | ARROSTO, SALSA ALLA PUTTANESCA, VERDURE DEL NOSTRO ORTO
ROASTED CHICKEN, TOMATO, CAPERS, OLIVES SAUCE, SAUTEÉD VEGETABLES

MELANZANE 16 | MIELE, BASILICO, PECORINO, POMODORINI
ROASTED EGGPLANT, HONEY, BASIL, PECORINO, CHERRY TOMATO

DOLCI

TIRAMISÙ 8 | MOUSSE AL MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA, SALSA AL CAFFÈ
MASCARPONE CHEESE MOUSSE, HOUSE MADE LADY FINGERS, COFFEE SAUCE

CASSATA 8 | RICOTTA TOSCANA, GOCCE DI CIOCCOLATO, PANE ALLE MANDORLE, GELATO ALLE ALBICOCCHE SECCHE
TUSCANY RICOTTA MOUSSE, CHOCOLATE, ALMOND BREAD, DRIED APRICOTS GELATO

MERINGA 8 | MOUSSE ALLO YOGURT, GELATO ALL'AMARENA
MERINGUE, YOGURT MOUSSE, CHERRY GELATO

TORTA D'ERBI 8 | BIETOLE, CAROTE AL CIOCCOLATO, SORBETTO ALLO YUZU
SWISS CHARD CAKE, CARROTS, YUZU 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 | COFFEE

CAPPUCCINO 3 | CAPPUCCINO

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