



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 PAIRING

### ANTIPASTI

**GAZPACHO** 16 | INSALATA DI ALI DI RAZZA, ZUPPA FREDDA DI POMODORO E VERDURE ESTIVE

TOMATO, CUCUMBERS, BELL PEPPERS, ONION COLD SOUP, SKATE WINGS SALAD

**ZUCCHINE** 16 | TORTINO, SALSA DI PECORINO, MENTA, CRUMBLE DI PANE

ZUCCHINI PIE, PECORINO SAUCE, MINT, BREAD CRUMBLE

**BOMBETTE** 16 | DI VITELLO, SALSA AL DRAGONCELLO, FRIGGITELLI

VEAL ROOLS, ESTRAGON SAUCE, FRIGGITELLI PEPPERS

**INSALATA** 16 | COCOMERO, PECORINO, OLIVE, CIPOLLOTTO IN AGRODOLCE

WATERMELON SALAD, FRESH PECORINO, OLIVES, SWEET AND SOUR ONION

### PRIMI

**RAVIOLI** 18 | RIPIENI MELANZANE, SALSA DI BURRATA, BASILICO, POMODORINI

HOUSE-MADE TORTELLI FILLED WITH EGGPLANT, BURRATA SAUCE, CHERRY TOMATO, BASIL

**GNOCCHI** 18 | RIPIENI DI MOZZARELLA, SALSA ALLA CARABACCIA, GUANCIALE

HOUSE-MADE GNOCCHI, FILLED WITH MOZZARELLA, "CARABACCIA SAUCE", CRISPY GUANCIALE

**SPAGHETTI** 18 | SALSA DI POMODORI ARROSTO, TRIGLIE, PEPERONCINO

ORGANIC SPAGHETTI, ROASTED TOMATO SAUCE, RED MULLET, HOT CHILI PEPPERS

**MACCHERONI** 16 | PEPERONI, CAPRINO, NOCCIOLE

MACCHERONI, BELL PEPPERS SAUCE, GOAT CHEESE, HAZELNUTS

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, BIETOLA, NESPOLE, BOTTONI DI MAIS  
ROASTED PIGEON, CORN RAVIOLI, SWISS CHARD, MEDLAR SAUCE

**SPIGOLA** 23 | TARTUFO NERO, FEGATINO DI CONIGLIO, PATATE  
ROASTED SEA BASS FILLET, BLACK TRUFFLE, RABBIT LIVER, POTATOES

**MILANESE** 18 | DI MAIALE, INSALATA MISTA, KETCHUP  
POUNDED AND BREADED PORK CHOP "MILANESE" STYLE, MIX SALAD, KETCHUP

**CAPONATA** 16 | LE VERDURE DEL NOSTRO ORTO, POMODORO, BASILICO, CRUMBLE ALL'UVETTA  
BRAISED EGGPLANT, ZUCCHINI, BELL PEPPERS, TOMATO, BASIL, RAISIN, PINENUTS

## DOLCI

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

**PESCA** 8 | BAVARESE ALLA PESCA, TORTA CAPRESE, SALSA ALLA VERBENA  
PEACHES BAVARESE, CAPRESE CAKE, VERBENA SAUCE

**PISTACCHIO** 8 | MOUSSE, INSERTO ALLA CILIEGIA, GELATO ALL'AMARETTO  
PISTACHIO MOUSSE, CHERRY HEART, AMARETTO GELATO

**CAFFÈ ALLE MANDORLE** 8 | BARRETTA DI PECORINO E ORZO, GELATO AL CAFFÈ, MOUSSE ALLA MANDORLA  
BARLEY AND PECORINO CAKE, COFFEE GELATO, ALMOND MOUSSE

## CESTINO

**PANE E COPERTO** 2,50 | BREAD & COVER CHARGE

## BEVANDE

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

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

**BIBITE TOSCANE** 4,00 | 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** 2,00 | COFFEE

**CAPPUCCINO** 3,50 | CAPPUCCINO

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