



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

**FRISELLA** 16 | CEVICHE DI GAMBERI, POMODORI, MOZZARELLA

FRISELLA BREAD, SHRIMP CEVICHE, TOMATO, MOZZARELLA

**BATTUTA** 16 | DI MANZO, UOVO, SALSA ALLA SENAPE, PECORINO, MISTICANZA

BEEF TARTARE, EGG, MUSTARD SAUCE, PECORINO CRUMBLE, GREEN SALAD

**BARBABIETOLE** 16 | CARPACCIO, CAPRINO, INSALATINE, PINOLI

BEEF ROOT CARPACCIO, GOAT CHEESE, GREEN SALAD, PINENUTS

**SALSICCIA E FAGIOLI** 16 | SALSICCIA ARTIGIANALE, FAGIOLI TOSCANELLI, SALVIA, POMODORO

ROASTED PORK SAUSAGES, TUSCANY BEANS, SAGE, TOMATO

### PRIMI

**RISO, PATATE E COZZE** 18 | RAVIOLI DI PATATE, COZZE, CIALDA DI RISO

HOUSE-MADE TORTELLI FILLED WITH POTATOES, SAUTÉED MUSSELS, CRISPY RICE

**MILLERIGHE** 18 | ALLA CARBONARA

MILLERIGHE, BLACK PEPPER, PECORINO, EGG, CRISPY GUANCIALE

**SPAGHETTI** 18 | SALSA DEI POMODORI DI BROLIO ARROSTO, BASILICO

ORGANIC SPAGHETTI, ROASTED TOMATO SAUCE FROM OUR GARDEN, BASIL

**PAPPARDELLE** 18 | PORCINI, SALSA AL PECORINO, TIMO

HOUSE-MADE PAPPARDELLE, PORCINI MUSHROOMS, PECORINO SAUCE

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, SCHIACCIATA ALL'UVA, CIPOLLA AI FEGATINI  
ROASTED PIGEON, SCHIACCIATA WITH GRAPE, ONION

**BACCALÀ** 20 | ZUPPA DI ERBE SPONTANEE, PATATE, OLIVE  
ROASTED COD FISH, POTATOES, OLIVES, WILD HERBS SOUP

**GUANCIA** 18 | BRASATA, FUNGHI DI STAGIONE, BIETOLA  
BRAISED VEAL CHEEK, SEASONAL MUSHROOMS, SWISS CHARD

**ZUCCA** 16 | ARROSTO, SEMI DI ZUCCA, JUS DI CIPOLLA, TARTUFO  
ROASTED PUMPKIN, PUMPKIN SEEDS, ONION JUS, BLACK TRUFFLE

## DOLCI

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

**TORTA DELLA NONNA** 8 | CREMA AL LIMONE, CROCCANTE DI PINOLI E MANDORLE  
LEMON CREAM PIE, CARAMELIZED PINENUTS AND ALMOND

**BRIGIDINI** 8 | GANACHE AL CIOCCOLATO, GELATO AL CARMELLO SALATO  
BRIGIDINI, CHOCOLATE GANACHE, SALTED CARAMEL GELATO

**RISO ALLO ZAFFERANO** 8 | BAVARESE AL RISO, VANIGLIA, GELATO ALLO ZAFFERANO  
CARNAROLI RICE MOUSSE, VANILLA, SAFFRON 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 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 | COFEE

**CAPPUCCINO** 3,50 | CAPPUCCINO

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