



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, PAPPÀ DI ZUCCA, CIPOLLA
ROASTED OCTOPUS, PUMPKIN AND BREAD SOUP, ONION

LINGUA 16 | DI VITELLO, SALSA VERDE, FINOCCHI
ROASTED VEAL TONGUE, PARSLEY SAUCE, SAUTEED FENNEL

TORTA DI GOBBI 16 | SALSA AL PECORINO, TARTUFO
THISTLE PIE, PECORINO SAUCE, BLACK TRUFFLE

PRIMI

BOTTONI 18 | DI STRACOTTO E BIETOLE, SALSA D'ARROSTO, ALLORO
HOUSE-MADE RAVIOLI, FILLED WITH SWISS CHARD AND BEEF, VEAL JUS, LAUREL

FUSILLONI 18 | BROCCOLI, ACCIUGHE, PANE
FUSILLONI, BROCCOLINI, ANCHOVIES, BREAD CRUMBLE

SPAGHETTI 18 | ALLA BARBABIETOLA, BLU DEL CHIANTI, NOCCIOLE
ORGANIC SPAGHETTI, BEET ROOT SAUCE, CHIANTI BLUE 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, MELA COTOGNA, CIME DI RAPA, RAFANO, PAN CO' SANTI
ROASTED PIGEON, QUINCE APPLE, RAPINI, HORSE RADISH, WALNUTS BREAD

COSTOLETTE DI MANZO 20 | BRASATE, SEDANO RAPA, BROCCOLI, FINOCCHIETTO
BRAISED SHORT RIBS, CELERY ROOT, BROCCOLINI, FENNEL SAUCE

CAVOLFIORE 16 | AL FORNO, SALSA ALL'AGLIO NERO, SEMI DI CHIA
ROASTED CAULIFLOWER, BLACK GARLIC SAUCE, CHIA SEEDS

DOLCI

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

MONT BLANC 8 | SORBETTO AI CACHI
CHESTNUTS MOUSSE, PARSIMON SORBET

CANNOLO 8 | MOUSSE AL CIOCCOLATO, GELATO ALLA RICOTTA
FRIED CANNOLO, CHOCOLATE MOUSSE, SHEEP RICOTTA GELATO

CESTINO

PANE E COPERTO 2,5 | BREAD & COVER CHARGE

POGGIAPOSATE DI BROLIO

IL NOSTRO POGGIAPOSATE IN LEGNO DI ULIVO 4 | OUR OLIVE WOOD CUTLERY REST

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