



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

**CALAMARO** 16 | RIPIENO, ALLA BRACE, FAVE FRESCHE, PECORINO  
GRILLED STUFFED CALAMARO, FRESH FAVA BEANS, PECORINO

**SCIABOLA** 16 | FRITTA, ANELLI DI CIPOLLA, SALSA TARTARA  
FRIED SCABBARD FISH, ONION RINGS, TARTARE SAUCE

**TORTA DI ASPARAGI** 16 | SALSA ALLO SCALOGNO, UOVO, TARTUFO BIANCHETTO  
ASPARAGUS PIE, SHALLOTS SAUCE, SPRING TRUFFLE, FRIED EGG

**POLPETTE** 16 | CACIO E UOVA, GOTA DI COLLE, SALSA AL POMODORO  
PECORINO CHEESE AND EGG POLPETTE, ROASTED PORK CHEEK, TOMATO SAUCE

### PRIMI

**TORTELLI** 18 | DI LINGUA, ACCIUGATA, FONDO BRUNO, CIPOLLA  
VEAL TONGUE HOUSE-MADE TORTELLI, ANCHOVIES AND GARLIC SAUCE, VEAL REDUCTION, CARAMELIZED ONION

**GNOCCHI** 18 | DI PATATE AL NERO, SALSA DI CICORIA, SEPPIE  
BLACK HOUSE-MADE POTATO GNOCCHI, CICORY SAUCE, SAUTEED CUTTLEFISH

**SPAGHETTI** 18 | PISELLI, GUANCIALE, GRAN MUGELLO, NOCCIOLE  
ORGANIC SPAGHETTI, GREEN PEAS, GUANCIALE, GRAN MUGELLO CHEESE, HAZELNUTS

**CONCHIGLIONI** 18 | ALLA BRACE, RIPIENI DI RICOTTA, SALSA ALL'AGLIO, LIMONE, BOTTARGA  
GRILLED LEMON AND RICOTTA FILLED CONCHIGLIONI, GARLIC SAUCE, LEMON, MULLET BOTTARGA

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** 24 | ARROSTO, TARTE TATIN ALLA CIPOLLA, CAROTE  
ROASTED PIGEON, ONION TARTE TATIN, CARROTS

**CERVO** 20 | COSTOLETTA ARROSTO, SEDANO RAPA, NESPOLE  
ROASTED DEER RACK, CELERY ROOT, MEDLARS

**CARCIOFO** 18 | ALLA GRIGLIA, FRITTO, TORTINO, SALSA AL PECORINO  
ARTICHOKES TRILOGY, PECORINO SAUCE

**FRITTURA** 20 | POLLO, CONIGLIO, CERVELLO, VERDURE  
DEEP FRIED CHICKEN, RABBIT, BRAIN AND VEGETABLES

## DOLCI

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

**PAVLOVA** 8 | YOGURT, SORBETTO AL GIN, PERE  
PAVLOVA, YOGURT MOUSSE, GIN SORBET, PEARS

**BOMBOLONI** 8 | CREMA E CIOCCOLATO  
BOMBOLONI, CUSTARD CREAM, CHOCOLATE CREAM

**TARTELLETTA** 8 | AL MOU, BANANA, GELATO AL CIOCCOLATO  
TOFFEE AND BANANA PIE, CHOCOLATE GELATO

## CESTINO

**PANE E COPERTO** 2,5 | BREAD & COVER CHARGE

## POGGIAPOSATE DI BROLIO

**IL NOSTRO POGGIAPOSATE IN LEGNO DI "ULIVO"** 10 EURO | "MADE IN BROLIO" 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