



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

**CONIGLIO** 16 | IN PORCHETTA, INSALATA DI CAMPO, TARTUFO

ROASTED RABBIT PORCHETTA STYLE, MIX GREEN SALAD, TRUFFLE

**BRACIOLA** 16 | DI MANZO, SPRUGNOLE, DRAGONCELLO

BEEF, PECORINO, PARSLEY ROULADE, MORELS MUSHROOMS, TARRAGON SAUCE

**PUNTARELLE** 16 | IN INSALATA, ACCIUGHE, MOZZARELLA

CICORY SALAD, ANCHOVIES, MOZZARELLA

**TORTINO** 16 | DI SEPPIA, VERDURE, SALSA DI CECI NERI

FRIED CUTTLEFISH AND VEGETABLES CAKE, BLACK CHIKPEAS SAUCE

### PRIMI

**TORTELLI** 18 | DI AGNELLO, CREMA DI CAPRINO, AGLIO NERO

HOUSE-MADE RAVIOLI, FILLED WITH LAMB, GOAT CHEESE SAUCE, BLACK GARLIC

**PAPPARDELLE** 18 | RAGÙ DI CARNI BIANCHE, CIPOLLA FRESCA ARROSTO

HOUSE-MADE PAPPARDELLE, RABBIT, GUINEA FOWL AND CHICKEN RAGÙ, ROASTED FRESH ONION

**SPAGHETTI** 18 | CARCIOFI, SALSA AL PECORINO, TARTUFO NERO

ORGANIC SPAGHETTI, ARTICHOKE, PECORINO SAUCE, BLACK TRUFFLE

**RISO** 18 | ALLA BRACE, MOSCARDINI IN UMIDO, SALSA VERDE

ROASTED RICE, BRAISED BABY OCTOPUS, GREEN 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 ARE 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** 26 | ARROSTO, MIGLIACCI DI FARINA, CILIEGIE, CICORIA  
ROASTED PIGEON, MILLET FLOUR FLATBREAD "MIGLIACCIO", CHERRY, CICORY

**FISH AND CHIPS** 21 | BACCALÀ E PATATE FRITTE, SALSA DI PEPERONI DOLCI  
FRIED COD FISH, POTATOES, BELL PEPPERS SAUCE

**MELANZANA** 18 | ARROSTO, SALSA AL BASILICO, POMODORI CONFIT, NOCCIOLE  
ROASTED EGGPLANT, BASIL SAUCE, CONFIT CHERRY TOMATO, HAZELNUTS

**SCAMERITA** 20 | FRITTA, INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, GRAN MUGELLO  
DEEP FRIED PORK NECK, ARUGULA SALAD, CHERRY TOMATO, GRAN MUGELLO CHEESE

## DOLCI

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

**FRENCH TOAST** 8 | MOUSSE AL CIOCCOLATO, SORBETTO ALLA SUSINA  
FRENCH TOAST, CHOCOLATE MOUSSE, PLUM SORBET

**PECORINO** 8 | FRITTO, GELATO AL MIELE  
DEEP FRIED PECORINO CHEESE, HONEY GELATO

**TARTELLETTA** 8 | ALLE FRAGOLE, CREMA AL LIMONE, GELATO ALLA VANIGLIA  
STRAWBERRIES TART, LEMON CREAM, VANILLA GELATO

## CESTINO

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

## POGGIAPOSATE IN LEGNO D'ULIVO "MADE IN BROLIO"

IL NOSTRO POGGIAPOSATE IN LEGNO DI "ULIVO" 10 EURO

## 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 | 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 | COFFEE  
**CAPPUCCINO** 3,50 | CAPPUCCINO

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