



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

ARANCINO 16 | DI RISO, FINANZIERA DI POLLO, SALSA AL PECORINO, BIETOLA
FRIED SAFFRON RICE, CHICKEN RAGÙ, PECORINO SAUCE, SWISS CHARD

BACCALÀ 16 | ZUCCHINE, MENTA, FIORI DI ZUCCA
ROASTED COD FISH, MINT, ZUCCHINI, ZUCCHINI BLOSSOM

UOVO 16 | POMODORO, POMODORI CONFIT, POMODORI FRITTI, BASILICO
POACHED EGG, TOMATO SAUCE, CONFIT CHERRY TOMATO, FRIED TOMATO, BASIL

CONIGLIO 16 | IN PORCHETTA, GIARDINIERA, SALSA ALLA MAGGIORANA
ROASTED RABBIT PORCHETTA STYLE, SWEET AND SOUR VEGETABLES, MARJORAM SAUCE

PRIMI

TORTELLI 18 | DI FUNGHI DI STAGIONE, SALSA AL TOPINAMBUR, FONDO D'ARROSTO
HOUSE-MADE RAVIOLI, FILLED WITH WILD MUSHROOMS, SUNCHOKES SAUCE, VEAL REDUCTION

RIGATONI 18 | RAGÙ DI SELVAGGINA, GINEPRO, AGLIO ARROSTO
RIGATONI, GAME RAGÙ, JUNIPER, ROASTED GARLIC

SPAGHETTI 18 | IN FRITTATA, PORRI, CEVICHE DI GAMBERI ROSA
ORGANIC SPAGHETTI OMELETTE STYLE, LEEKS, PINK SHRIMP CEVICHE

GNOCCHI 18 | AI CAVOLI DEL NOSTRO ORTO, ACCIUGHE, CRUMBLE AL PECORINO
FUSILLONI PASTA, MIX CAULIFLOWERS, ANCHOVIES, PECORINO CRUMBLE

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 26 | FUNGHI, MIRTILLI

ROASTED PIGEON, BLUE BERRIES, MUSHROOMS

POLPO 22 | SALSA AL POMODORO, OLIVE, TERRINA DI PATATE

GRILLED OCTOPUS, TOMATO AND OLIVES SAUCE, POTATOES TERRINE

SEDANO RAPA 18 | NOCCIOLE, TARTUFO

ROASTED CELERY ROOT, HAZELNUTS, BLACK TRUFFLE

LESSO 20 | FRITTO, SALSA VERDE, MOSTARDA, VERDURE FRITTE

STEAMED AND FRIED BEEF, PARSLEY SAUCE, PEAR MUSTARD, FRIED VEGETABLES

DOLCI

TIRAMISÙ 8 | MOUSSE AL MASCARPONE, SAVOIARDI FATTI IN CASA, SALSA AL CAFFÈ

MASCARPONE CHEESE MOUSSE, HOUSE MADE LADY FINGERS, COFFEE SAUCE

CANNOLO 8 | RICOTTA CIOCCOLATO, GELATO AL MIELE

DEEP FRIED CANNOLO FILLED WITH RICOTTA AND CHOCOLATE, HONEY GELATO

BAVARESE 8 | MELE DI BROLIO, GELATO AL VIN SANTO

APPLE BAVARESE, VIN SANTO GELATO

MOUSSE AL CIOCCOLATO 8 | MELANZANA, GELATO ALLE NOCCIOLINE

DARK CHOCOLATE MOUSSE, EGGPLANT HEART, PEANUTS GELATO

CESTINO

PANE E COPERTO 2,5 | 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 4,00 | 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