

ANTIPASTI

APPETIZERS

L'UOVO DELL'OSTERIA

The Osteria's egg
€ 12,00

POLPO E PATATE

Octopus and potatoes
€ 15,00

TARTARE DI TONNO

Tuna tartare
€ 16,00

SPIEDINO DI VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetable skewers
€ 14,00

TAGLIERE DI FORMAGGI

A platter of cheese
€ 12,00

SALUMI DELLA MACCHIA DEL BRUCIATO; CINTA SENESE ALLEVATA LIBERA

*CURED MEATS FROM
THE MACCHIA DEL BRUCIATO FOREST;
FREE-RANGE CINTA SENESE*

TAGLIERI DEI SALUMI

A platter of cold cuts
€ 14,00

PROSCIUTTO CRUDO

Italian sliced prosciutto crudo
€ 14,00



ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA cl 75

Still and sparkling water
€ 3,50

CAFFÈ

Espresso
€ 2,00

CAPPUCCINO

Cappuccino
€ 3,00

TÈ E INFUSI

Tea and infusion
€ 3,00

BEVANDE ANALCOLICHE

Sofì Drinks
€ 4,00



MENÙ

CHIEDI I PIATTI
DEL GIORNO

ASK ABOUT OUR DAILY SPECIALS

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA

*Ricotta and spinach dumplings
with butter and sage*
€ 11,00

RISOTTO AI GAMBERI, ZUCCHINE E MENTA

Shrimp, zucchini and mint risotto
€ 14,00

TAGLIOLINI, SARDE E POMODORO FRESCO

*Tagliolini pasta with sardines
and fresh tomatoes*
€ 12,00

GNOCCHETTI AL POLPO E STRACCIATELLA

*Small gnocchi with octopus
and sbredded mozzarella*
€ 14,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ

Pappardelle pasta with meat ragout
€ 13,00

MACCHERONCELLI AL DAINO E TARTUFO ESTIVO

*Maccheroncelli pasta with venison
and summer truffles*
€ 13,00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

FRITTURA DI GAMBERI, TOTANI E VERDURE

Deep fried shrimp, squid and vegetables
€ 21,00

PESCATO DEL GIORNO

Catch of the day
A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ
Depending on availability

DAINO

VENISON

TARTARE DI DAINO

Venison tartare
€ 13,00

TAGLIATA DI DAINO

Sliced venison steak
€ 25,00

TARTARE DI MANZO CON VERDURE DI STAGIONE

Beef tartare with in-season vegetables
€ 19,00

SPIEDO DI CACCIAGIONE

Wild game Skewers
€ 22,00

LA GRIGLIA

FROM THE GRILL

TAGLIATA DI MANZO

Sliced beef steak
€ 22,00

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Florentine T-bone steak
€ 5,50 x hg

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE AL ROSMARINO

Roasted potatoes with rosemary
€ 5,00

FAGIOLI CANNELLINI

White cannellini beans
€ 5,00

SPINACI ALL'OLIO

Spinach sautéed in olive oil
€ 5,00

VERDURE GRIGLiate E AL VAPORE

Grilled or steamed vegetables
€ 6,00

DOLCI

DESSERTS

PANNA COTTA AL RHUM E CRUMBLE

Panna cotta with rum and crumble
€ 6,00

MOUSSE DI YOGURT E FRAGOLE

Strawberry and yogurt mousse
€ 6,00

MATTONELLA AL CIOCCOLATO

Chocolate cake
€ 5,00

CROSTATINA DI FRUTTA

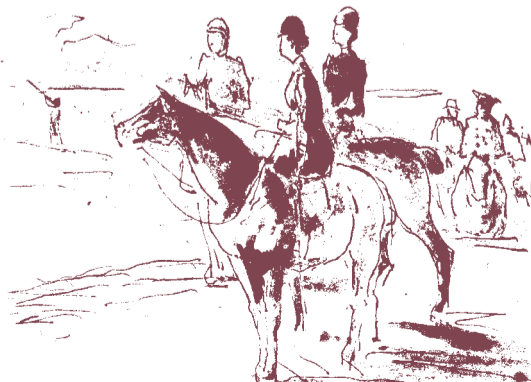
Fruit tart
€ 6,00

SORBETTI DI FRUTTA

Fruit sorbets
€ 5,00

GELATI VARI

Ice cream
€ 5,00



*** Ai sensi del reg. CE 1169/11 per dettagli allergeni richiedere direttamente al personale apposito fascicolo**

Under reg. CE 1169/11 for allergen details directly request the appropriate dossier

*** Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.**

Some of the items on our menu undergo a rapid temperature cooling process to guarantee the highest quality and meet food safety obligations as per mandatory HACCP protocol according to European legislation CE 852/04 and CE 853/04.