



Insalata tiepida di mare

Warm seafood salad

€ 23,00 

Acciughe marinate, cipolla di Tropea, pomodorini e crostini di pane

Marinated anchovies, Tropea onions, tomatoes and crispy bread

€ 20,00 

Sformato di cavolfiore, insalata di radicchio e tartufo nero

Cauliflower flan, radish salad and black truffle

€ 22,00

Il panino del Brigante: lingua, scamorza, salsa verde

Homemade bun, beef tongue, scamorza cheese, green sauce

€ 20,00

Carpaccio di daino marinato con pinzimonio di finocchi e arancia

Fallow deer marinated carpaccio, fennel and orange pinzimonio

€ 21,00 

Tagliere di salumi di cinta senese della Macchia del Bruciato, giardiniera e focaccia

Cold cuts selection "cinta senese" variety from our breed with pickled vegetables and focaccia bread

€ 25,00 

Spaghetto di Gragnano alle arselle

Spaghetti with baby clams

€ 23,00

Minestra di Cacciucco e pasta mista

Cacciucco soup with mixed pasta

€ 23,00

Tagliatelle fatte a mano al ragù di carne

Homemade tagliatelle with meat ragout

€ 20,00

Agnolotto ripieno di daino, fonduta di formaggio

Agnolotto stuffed with fallow deer, cheese fondue

€ 25,00 

Ravioli maremmani al sugo di cinghiale (o burro e salvia)

Typical maremma ravioli with wild boar ragout (or butter and sage)

€ 20,00 



Pescato del giorno, bietole saltate e salsa di capperi e mandorle

Catch of the day with sautéed chards, caper and almond sauce

€ 28,00 

Sogliola al limone con purè di patate

Sole fish with lemon and mashed potatoes

€ 30,00 

Frittura di calamari, gamberi, pesce bianco e verdure

Deep fried squids, shrimps, fish fillet and vegetables

€ 28,00

Faraona alla cacciatora, polenta frita e cavolo verza

Guinea fowl "cacciatora" style, deep fried polenta and savoy cabbage

€ 26,00

Costoleccio di maiale con verdure in tempura

Pork ribs with tempura vegetables

€ 26,00 

Dalla Griglia - Grill

Fiorentina di manzo

T- Bone steak

€ 8,00/hg

Costata di "Tuscan Black"

"Tuscan Black " beef rib

€ 8,50/hg

Le bistecche sono accompagnate da verdure di stagione e patate arrosto

Steaks are served with seasonal vegetables and potatoes as side dish

Daino alle erbe con verdure

Herbed fallow deer with vegetables

€ 28,00 

Tagliata di manzo con patate

Sliced beef steak with roasted potatoes

€ 28,00

Gli ingredienti di questi piatti provengono dalle nostre Fattorie 
Dishes ingredients come from our Farms

Ricette di Famiglia Antinori 

Family Antinori's recipes





OSTERIA
DEL
TASSO

Ai sensi del reg. CE 1169/ per dettagli di allergeni e prodotti surgelati, richiedere al personale l'apposito fascicolo.
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.

According to the reg. CE 1169/11 for information about allergen and frozen product details, please request the appropriate
File to the staf. Some products are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the
HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

