




Gazpacho, stracciatella e basilico € 21,00
Gazpacho with stracciatella cheese and basil (1-7-9)


Battuta di tonno, avocado, pomodori e cipollotto € 24,00 
Tuna tartare, avocado, fresh tomato and onion (3-4)

Insalata di calamaretti, gamberi, fagioli tondini e bottarga € 23,00 
Baby squid and prawn salad, white beans and botargo (2-4)

Il panino del Brigante: lingua, scamorza, salsa verde * € 23,00
Homemade bun, beef tongue, scamorza cheese, green sauce (1-3-6-7-9-10-11)

Carpaccio di daino marinato, pinzimonio di finocchi e arancia* € 23,00 
Fallow deer marinated carpaccio, fennel and orange pinzimonio (6)


Tagliere di salumi di cinta senese della Macchia del Bruciato, giardiniera e focaccia € 28,00 
Cold cuts selection “cinta senese” variety from our breed with pickled vegetables and focaccia bread (1-5-8)

Tortello di pappa al pomodoro con pesto al basilico € 22,00 
Pappa al pomodoro stuffed tortelli with pesto and basil (1-3-7-8)

Spaghetti di Gragnano alle arselle * € 26,00
Spaghetti with baby clams (1-4-12)

Gnocchi al sugo di fagiano € 23,00
Gnocchi with pheasant sauce (1-3-7-12)


Tagliatelle fatte a mano al ragù di carne € 21,00
Homemade tagliatelle with meat ragout (1-3-7-12)

Ravioli maremmani al sugo di cinghiale (o burro e salvia) € 22,00 
Typical Maremma ravioli with wild boar ragout (or butter and sage) (1-3-7-12)



Frittura di calamari, gamberi, pesce bianco e verdure * € 28,00
Deep fried squids, shrimps, fish fillet and vegetables (1-2-4)

Tonno scottato alle erbe con zucchine € 28,00
Sliced tuna breaded with herbs, courgettes (1-4)

Trancio di branzino alla mediterranea* € 28,00 
Sea bass fillet, mediterranean style (4)

Pollo al mattone con caponata di verdure € 27,00 
Roasted chicken with vegetable caponata (8-12)

Costoleccio di maiale con scarola, uvetta e pinoli € 27,00 
Pork ribs with escarole, raisins and pine nuts (6-12)

Dalla Griglia - Grill

Tagliata di manzo con patate € 28,00
Sliced beef steak with roasted potatoes

Fiorentina di manzo € 8,00/hg
T- Bone steak

Bistecca nella costola € 8,50/hg
Beef rib steak

Le bistecche sono accompagnate da verdure di stagione
Steaks are served with seasonal vegetables side dish

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

Ricette di Famiglia Antinori 
Family Antinori's recipes



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

63

stesura a cura di Gabriella Demonti

* Ai sensi del reg. CE 1169/11 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 staff. 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.

OSTERIA
DEL
TASSO

