ANTICA OSTERIA TOSCANA

GASTRONOMIA E DEGUSTAZIONE
Gastronomy and Tasting

Degustazione di sottoli: carciofi, peperoni, melanzane, cipolle balsamiche,
Bruschette con crema di olive e di pomodori 18
Vegetables packed in olive oil: artichokes, grilled peppers, strips of eggplants, balsamic
Onions and toasted bread with black olives cream and dried tomatoes cream

Tagliere di salumi toscani con prosciutto, salame, sbriciolona, soppressata lardo,
salame al tartufo e crostino nero *ADGLOR* 24
Tuscan cured meats: ham, salami, headcheese, lard, salami with truffle and chicken liver crusty bread

Degustazione di pecorini toscani di tre stagionature con salsa senapata
Di fichi e composta di arance e cipolle *GM* 24
Tasting of tuscan pecorino cheese of various seasoning with fig mustard and compote of oranges and onion

Gran tagliere dell'antica osteria con salumi, pecorini e verdure sott'olio *ADGLMO* 40
Platter with cured meats, pecorino cheese and vegetables packed in olive oil

ANTIPASTI SPECIALI
Special Appetizers

Carpaccio di Lombata con Verdure Fresche e Grana Padano *G* 25
Loin Carpaccio with Fresh Vegetables and Grana Padano Cheese

Tartare di Lombata battuta al coltello con uovo e salsa tabasco *CDHMO* 30
Loin tartare with egg and tabasco sauce

ANTICA OSTERIA TOSCANA

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE
Typical Appetizers

Crostini misti con Pomodoro, Fegatini, Cavolo Nero e Lardo, Fagioli *AÂCDGLO* 12
Char-grilled Crusty Bread with Tomatoes, Chicken Liver Pate, Black Cabbage and Lard, White Beans

Sformatino di Verdure Fresche con Fonduta di Formaggio *AG* 12
Flan with Fresh Vegetables and Cheese Fondue

Polenta Fritta con Patè di Fegatini, Cavolo Nero e Lardo, Sugo di Cinghiale *ELO* 14
Deep-fried Polenta with Chicken Liver Pate, Black Cabbage and Lard, Wild Boar Sauce

Fiori di Zucca fritti ripieni di Ricotta e Stracchino *ACEG* 14
Deep-fried Zucchini Flowers stuffed with Ricotta and Stracchino Soft Cheese

Parmigiana di Melanzane con Salsa di Pomodoro e Parmigiano Reggiano 14
Eggplant Parmesan with Tomato Sauce and Parmesan cheese

Filetti di Acciuga con Peperoni alla Brace sott'olio, Pane tostato e Burro di Panna *ADG* 18
Anchovy Fillets with Grilled Peppers in Oil, Toasted Bread and Butter

Coccoli Fritti con Prosciutto Crudo Stagionatura 18 mesi e Stracchino *AEG* 20
Deep-Fried Dough with Tuscan Ham and Stracchino Soft Cheese

PASTA FRESCA ARTIGIANALE
Home-made fresh pasta

Gnudi della Val D'Orcia, Burro e Salvia *AÂCG* 14
Ricotta and Spinach Dumplings with Butter and Sage

Pappardelle al Sugo di Cinghiale con Bacche di Ginepro e Alloro *AÂCLO* 18
Pappardelle with Wild Boar Meat Sauce with Juniper berries and Bay leaf

Tortelli di Patate alla Mugellana al Sugo di Carne Toscano *AÂCGLO* 18
Mugello Tortelli filled with Potatoes with traditional Tuscan Meat Sauce

Pici Cacio e Pepe in crosta di formaggio *AÂCG* 20
Pici with cheese and black pepper in a cheese crust

ANTICA OSTERIA TOSCANA

RISO
Rice

Risotto al Chianti con Salsiccia, Cipolla rossa e scaglie di Pecorino di Pienza *GO* 20
Risotto with Chianti Wine, Sausage, Red Onion and Pecorino Sheep cheese from Pienza

PASTASCIUTTA
Pasta

Linguine al Baccalà in bianco * *AÂDO* 18
Linguine with Codfish

Penne Strascicate alla Fiorentina con Sugo di Carne e Grana Padano *AÂGLO* 14
Florentine Style Sauteed Penne with Meat Sauce and Grana Padano Cheese

Spaghetti Artigianali con Pomodorini Ciliegini *AÂ* 12
Spaghetti with Cherry Tomatoes

Spaghetti alla Carrettiera in Salsa di Pomodoro, Aglio e Peperoncino *A* 11
Carrettiera Style Spaghetti with Tomato, Garlic and Chili Pepper Sauce

MINESTRE
Soups

Pappa al Pomodoro *AÂL* 10
Tuscan Tomato-Bread thick Soup

Ribollita alla Fiorentina con Verdure Fresche e Pane raffermo *AÂL* 10
Traditional Florentine thick Soup with Fresh Vegetables and Bread

ANTICA OSTERIA TOSCANA

DALLA NOSTRA GRIGLIA - *From our grill*

Filetto alla Griglia Classico (300 GR) - *Classic Grilled Tenderloin*

"Filetto di Scottona selezione Limousine Francese alla griglia"	35
"Filetto di Vacca Italiana"	40
"Filetto di Manzetta Prussiana Certificata"	45
"Filetto di Rossa Danese selezione Viking Arctic"	45
"Filetto di Razza Piemontese Italiana selezione Canova Argento"	50
"Filetto di Razza Italiana Maremmana"	50
"Filetto di Rubia Gallega Certificata Gutrei Galiga Roxa D'Ouro"	55
"Filetto di Razza Piemontese Italiana selezione Canova Oro"	55

TAGLIATA DI COSTOLA DI BISTECCA (400 GR)

Bone-in rib-eye steak served in slices

Tagliata di Costola di Bistecca al Rosmarino, al Lardo o con Rucola e Grana

Bone-in Rib-Eye Steak served in slices with Rosemary or Slices of Lard or Rocket Salad and Parmesan Flake

"Tagliata di Scottona selezione Limousine Francese alla griglia A2"	40
"Tagliata di Vacca Italiana Maremmana A3"	45
"Tagliata di Manzetta Prussiana Certificata A4"	50
"Tagliata di Rossa Danese selezione Viking Arctic A4"	50
"Tagliata di Razza Piemontese Italiana Selezione Canova Argento A4"	55
"Tagliata di Razza Italiana Maremmana A4"	55
"Tagliata di Rubia Gallega Certificata Gutrei Galiga, marezzatura A5"	65
"Tagliata di Razza Piemontese Italiana Selezione Canova Oro A5 "	65

ANTICA OSTERIA TOSCANA

BISTECCA ALLA FIORENTINA (MIN KG 1,2) (prezzo per hg)

T-bone steak (min kg 1,2) - (price hg)

Bistecca di Scottona Selezione Limousine Francese *A2* 7,5
Bistecca Fiorentina di Limousine di carne fine e tendenzialmente magra
T-bone steak Limousine Beef: fine and lean meat.

Bistecca di Vacca Italiana *A4* 8,5
Dal Gusto raffinato ed una eccezionale tenerezza.
T-Bone Steak of Italian Vacca Beef with a refined taste and exceptional tenderness.

Bistecca di Manzetta Prussiana Certificata *A4* 10
Selezione certificata di bovini allevati nel nord della Polonia ex Prussia, estremamente tenera e gustosa, ed un sapore tendenzialmente dolce.
Certified selection of cattle bred in the north of Poland ex Prussia, extremely tender and tasty, and with a basically sweet taste.

Bistecca di Rossa Danese, selezione Viking Arctic *A4* 10
Selezione top Premium Vicking, sapore molto gradevole, e giusta proporzione fra grasso e carne.
T -Bone of Red Danish Steak, Arctic Viking cross between Danish Red Spotted and Frisian, top selection Premium Vicking 4 perfect marbling and a very intense flavor.

Bistecca Razza Piemontese Italiana selezione Canova Argento *A4* 11
Solo dai migliori Migliori capi di Razza Piemontese si ottiene una carne con una marezzatura accentuata, dal sapore dolce, ed una consistenza morbida e tenera che si scioglie in Bocca.
Only from the best Piedmontese Breed you get a meat with an accentuated marbling, and a sweet taste and a soft and tender texture that melts in the mouth.

Bistecca di Razza Italiana Maremmana *A3* 11
Tipico Bovino allevato in maremma, la carne si presenta con un colore rosso intenso, molto magra ma al contempo estremamente saporita.
Typical bovine raised in the Maremma, the meat has an intense red colour, very lean but at the same time extremely tasty.

Bistecca Razza Piemontese Italiana selezione Canova Oro *A5* 13
Solo dai migliori Migliori capi di Razza Piemontese si ottiene una carne con una marezzatura accentuata, dal sapore dolce, ed una consistenza morbida e tenera che si scioglie in Bocca.
Only from the best Piedmontese Breed you get a meat with an accentuated marbling, and a sweet taste and a soft and tender texture that melts in the mouth.

Bistecca di Rubia Gallega Certificata Gutrei Galiga, marezzatura *A5* 13
Caratterizzata da una marezzatura massima, ed un sapore davvero intenso e molto particolare.
T-Bone of Top Premium Galicia, with marked marbling an intense taste.

ANTICA OSTERIA TOSCANA

BISTECCA IN COSTOLA (MIN KG.0,8)

Bone-In Rib-Eye Steak (Price Hg)

Bistecca di Scottona Selezione Limousine Francese *A2* 6,5
Bistecca Fiorentina di Limousine di carne fine e tendenzialmente magra
T-bone steak Limousine Beef: fine and lean meat.

Bistecca di Vacca Italiana *A4* 7,5
Dal Gusto raffinato ed una eccezionale tenerezza.
T-Bone Steak of Italian Vacca Beef with a refined taste and exceptional tenderness.

Bistecca di Manzetta Prussiana Certificata *A4"* 9
Selezione certificata di bovini allevati nel nord della Polonia ex Prussia,
estremamente tenera e gustosa, ed un sapore tendenzialmente dolce.
Certified selection of cattle bred in the north of Poland ex Prussia, extremely tender and tasty, and with a basically sweet taste.

Bistecca di Rossa Danese, selezione Viking Arctic *A4* 9
Selezione top Premium Vicking, sapore molto gradevole, e giusta proporzione fra grasso e carne.
T -Bone of Red Danish Steak, Arctic Viking cross between Danish Red Spotted and Frisian,
top selection Premium Vicking 4 perfect marbling and a very intense flavor.

Bistecca Razza Piemontese Italiana selezione Canova Argento *A4* 10
Solo dai migliori Migliori capi di Razza Piemontese si ottiene una carne con una marezzatura accentuata, dal sapore dolce, ed una consistenza morbida e tenera che si scioglie in Bocca.
Only from the best Piedmontese Breed you get a meat with an accentuated marbling, and a sweet taste and a soft and tender texture that melts in the mouth.

Bistecca di Razza Italiana Maremmana *A3* 10
Tipico Bovino allevato in maremma, la carne si presenta con un colore rosso intenso,
molto magra ma al contempo estremamente saporita.
Typical bovine raised in the Maremma, the meat has an intense red colour, very lean but at the same time extremely tasty.

Bistecca Razza Piemontese Italiana selezione Canova Oro *A5* 12
Solo dai migliori Migliori capi di Razza Piemontese si ottiene una carne con una marezzatura accentuata, dal sapore dolce, ed una consistenza morbida e tenera che si scioglie in Bocca.
Only from the best Piedmontese Breed you get a meat with an accentuated marbling,
and a sweet taste and a soft and tender texture that melts in the mouth.

Bistecca di Rubia Gallega Certificata Gutrei Galiga, marezzatura *A5* 12
Caratterizzata da una marezzatura massima, ed un sapore davvero intenso e molto particolare.
T-Bone of Top Premium Galicia, with marked marbling an intense taste.

ANTICA OSTERIA TOSCANA

SECONDI PIATTI DI TERRA

Main meat dishes

Trippa alla Fiorentina del Beccaio di San Lorenzo *LO* 14
Florentine style sauteed Tripe

Fritto dell'Aia con Pollo, Coniglio e Patate Fritte *ACE* 20
Deep-fried Chicken and Rabbit with fresh-cut deep-fried Potatoes

Cinghiale alla Maremmana con Olive nere e Alloro , Pure * *LO* 24
Wild Boar Stew with dark Olives and Bay Leaves

Peposo all'Imprunetina con pure di Patate *GO* 24
Traditional Tuscan Black Pepper Beef Stew, served with Mashed Potatoes

Filetto di Scottona in Padella al Chianti o con Pepe Verde *AÂO* 40
Scottona Beef Tenderloin cooked in Chianti Wine or with Green Peppercorns

Ossobuco alla Fiorentina, servito con pure di patate *AÂGLO* 24
Florentine Style Braised Veal Shank, served with Mashed potatoes

Hamburger (250 gr) con Patate fritte e Salse fatte in casa *AÂCEG* 20
Loin Burger (250 gr) served with fresh-cut deep-fried Potatoes and home-made sauces

Tagliata di Pollo con Fonduta di Formaggio o Concassè di Pomodoro *G* 20
Grilled Boneless Chicken with Cheese Fondue or Tomato Concasse

...E DI MARE

From The Sea

Baccalà alla Livornese * *AÂDEL* 20
Leghorn-Style Codfish (deep-fried Cod sauteed with Tomato sauce)

ANTICA OSTERIA TOSCANA

CONTORNI
Side Dishes

Fritto di Verdure Fresche (Patate, Zucchine, Melanzane e Cipolle). *AAE* 10
Deep-fried Fresh Vegetables (Potatoes, Zucchini, Eggplants and Onions)

Verdure alla griglia e pomodori *AAE* 12
Grilled vegetables with tomatoes

Patate Fresche Fritte *E* 7
Fresh-cut deep-fried potatoes

Patate Fresche al forno *E* 7
Fresh baked potatoes

Fagioli Cannellini all'Olio Extravergine 8
White Beans with Extravirgin Olive Oil

Purè di Patate Fresche con Burro, Latte, Grana e Noce Moscata *G* 8
Mashed Potatoes with Butter, Milk, Grana Cheese and Nutmeg

Spinaci all'Agro o saltati con olio, aglio e peperoncino 7
Spinach with a slice of Lemon or with Olive Oil, Garlic and Chili Pepper

Insalata Toscana Mista con le Verdure di Stagione 8
Mixed Salad with Tuscan Seasonal Vegetables

ANTICA OSTERIA TOSCANA

BEVANDE - *Drinks*

Acqua Naturale o Frizzante	3
Bibite (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Schweppes)	6
Birra Piccola Artigianale Olmaia 0,375 cl (Bionda - Rossa)	10
Birra Grande Artigianale Olmaia 0,75 cl (Bionda - Rossa - Chiara)	18
Amari e Liquori	7
Sultana Moscato di Noto	8
Muffato Passito	10
Amaro Jefferson	10
Grappa Giovane o Riserva	7
Distillati (Whisky, Rum, Cognac e Brandy)	10
Special Whisky Oban - Lagavulin	12
Caffè / Caffè Decaffeinato / Caffè D'Orzo	2
Caffè Corretto	3
Cappuccino G	4
Pane e Coperto	3

DOLCI DELLA CASA FATTI IN CASA - *Homemade Cakes*

Vin Santo e Cantucci fatti in casa *AÂCGFÑ* 8
Vin Santo and homemade Cantucci Biscuits

Torta di Mele di Donna Clara con Crema di Mascarpone *CG* 8
Lady Clara's Apple Pie with Mascarpone Cream

Torta di Cioccolato Fondente con Crema di Mascarpone *CG* 8
Dark Chocolate Cake with Mascarpone Cream

Tiramisù *ACG* 8

Panna Cotta con Caramello Salato *G.* 8
Cream Cooked with Salted Caramel

Cheesecake con Frutti Freschi di Stagione *ACG* 10
Cheesecake with Fresh Seasonal Fruits

Millefoglie con Crema Chantilly e Frutti di Bosco o scaglie di Cioccolato Fondente *ACG* 12
Puff pastry with Chantilly cream and wild berries or flakes of dark chocolate

Cascata di cioccolata fondente con crema chantilly e frutti di bosco *ACG* 14
Dark chocolate cascade with Chantilly cream and Berries

ANTICA OSTERIA TOSCANA

GELATO ARTIGIANALE

Tartufo Pistacchioso: Gelato al Pistacchio con cuore di crema al pistacchio pralinato *HGF* 6
Pistachio Truffle: Pistachio ice cream with heart of praline pistachio cream

Gelato al Cioccolato Fondente con cuore morbido di cioccolato fondente *H* 6
Dark Chocolate Ice Cream with a soft heart of dark chocolate

Sorbetto al Limone o alla Mela Verde 6
Lemon or green apple sorbet

Allergeni

•	Cereali contenenti glutine		• Crostacei	Ò	Noci macadamia
Ì	Granfarro		• Uova	Ô	Anacardio Î Pistacia Ï Pecan
Ç	Orzo		• Pesce	Đ	Noce amazzonica
Â	Frumento		• Arachidi		• Sedano
É	Monococco	H	Soia		• Senape
Æ	Avena	G	Latte e lattosio		• Semi di sesamo
Ã	Segale	F	Frutta a guscio Ñ Mandorla		• Anidride solforosa e solfiti
Å	Grano Khorasan/Kamut	Ó	Nocciola		• Lupini
È	Farro di cocco	Í	Juglans	R	Molluschi

*Contiene prodotti surgelati/congelati