



Antipasti / Appetizers

Flan di Zucchine e Basilico, col Suo Fiore Fritto A Savory Flan of Zucchini and Basil Topped with Fried Zucchini Flowers	9,00 euro
Tartare Battuta al Coltello di Vacche Toscane Hand Cut Beef Tartare of Tuscan Cattle	10,00 euro
Blocco di Terrina di Fegatini con Pane Tostato e Riduzione di Vin Santo Chicken Liver Terrine Accompanied by Toasted Bread and Vin Santo	10,00 euro
Intingolo di Funghi con Fonduta di Pecorino e Uovo Affogato A Fresh Egg Yolk Served in a Cream of Pecorino Cheese and Topped with Seasonal Mushrooms	10,00 euro
Caponata di Melanzane con Mozzarella di Bufala Traditional Eggplant Stew Served Cold with Buffalo Mozzarella Cheese	10,00 euro
Filetti di Acciuga del Cantabrico Sott'Olio con Burro al Sale Rosa Anchovies Preserved Under Olive Oil Served with Pink Hawaiian Salted Butter	12,00 euro
Prosciutto Savigni di Maiale Semibrado della Val Limentra Artisanal Cured Ham of Specialty Breed of Pork	12,00 euro

Per Allergie o Intolleranze Alimentari per Favore Segnalatecelo e
Richiedete la Lista degli Ingredienti al Cameriere
For Food Allergies or Intolerances Please Consult Your Server

Coperto e Acqua Microfiltrata Naturale o Gassata
Cover Charge Including Still or Sparkling MicroFiltered Water
2,00 euro

Primi Piatti / First Courses

Spaghetto del Pastificio Verrigni ai Tre Pomodori Spaghetti in a Sauce of Seasonal Tomatoes Prepared Three Ways	12,00 euro
Crespelle Gratinata alla Fiorentina Traditional Tuscan, Egg Based Crepes Filled with Ricotta Cheese and Spinach	12,00 euro
Gazpacho con Stracciatella di Burrata e Olio al Basilico A Gazpacho (Cold Tomato Soup) Served with a Creamy Cheese and Basil Infused Oil	12,00 euro
Maccheroncini di Pasta Fresca con Salsiccia e Finocchietto Handmade Maccheroncini Pasta with Sausage and Wild Fennel	12,00 euro
Tortelli di Baccalà e Patate con Pomodorini Arrosto Handmade Tortelli Pasta Filled with Cod, Potato with Roasted Tomatoes	14,00 euro
Pappardelle al Sugo di Coniglio al Tegame con Pinoli Tostati Large, Flat Handmade Pasta Served with a Sauce of Slow Cooked Rabbit with Toasted Pine Nuts	14,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

Insalata Fredda di Lesso, Verdure Croccanti e Salsa Verde A Cold Salad of Boiled Beef with Vegetables and Traditional Salsa Verde	12,00 euro
Calamaro in Zimino con Pane Tostato Calamari Stewed in White Wine with Seasonal Greens Served with Toasted Bread	16,00 euro
Diaframma di Vacca Calvana alla Griglia con Peperoni Saltati Grilled Skirt Steak from Specialty Tuscan Breed of Cattle Served with Sautéed Bell Peppers	14,00 euro
Scamerita Fritta, Acciugata e Pomodori di Cuore di Bue Pork Cutlet, Breaded and Fried Topped with an Anchovy Sauce and Beefsteak Tomatoes	14,00 euro
Spezzatino di Cinghiale al Vino Rosso con Polentine Grigliate Wild Boar Slow Cooked in Red Wine Served with Grilled Polenta	16,00 euro
Quaglia Ripiena, in Porchetta al Forno con Bietole Oven Roasted, Pork Sausage Stuffed Quail Served with Swiss Chard	18,00 euro

Chef Nicola Chiappi



La Tradizione Della Bistecca Alla Fiorentina

Nel contesto di una cucina regionale tradizionalmente basata su ingredienti poveri quali verdure stagionali, cereali, legumi e pesce azzurro sulla costa, la Bistecca Alla Fiorentina e' l'eccezione alla regola.

La Bistecca e' la combinazione di vari fattori, tutti ugualmente importanti: un taglio dalla lombata di almeno 1000-1200 grammi, preferibilmente di femmina ocastrato, da cuocere alla griglia al sangue o al massimo media al sangue. Se preferite la vostra carne piu' cotta, saremo felici di proporvi altri tagli, ma non la Bistecca.

The Tradition of Florentine Steak

Tuscan cuisine traditionally takes poor cuts of proteins, fresh ingredients and turns them into wonderful, rustic dishes. The exception to the rule has always been the King of Steaks, the Florentine Steak. Florentine steak is a bone in, Porterhouse steak, cut from the short loin of the cattle. The cut is just as important as the preparation. A perfect steak should be no less than one kilo. The steak is grilled over an open flame for a crust and flavor all its own. Florentine's use a very high quality beef, perfectly dry aged and as such only believe in cooking the meat to medium rare at most. This is to preserve the innate texture and flavors of the meat. If you prefer your meat more so well done we would be happy to recommend another dish to you.

Le Bistecche / The Steaks

Bistecca dell'Osteria House Speciality Bone In Steak	48,00 euro /Kilo
Bistecca di Scottona Prussiana Steak of Specialty Breed of Beetroot Fed Cattle From Poland	58,00 euro/Kilo
Bistecca di Chianina Steak of Specialty Breed of Cattle From Tuscany	65,00 euro/ Kilo

****Kindly Note that we will not prepare our Bistecca Alla Fiorentina more than Medium Rare. This is out of respect for our Florentine culinary heritage and traditions, which date back hundreds of years.**

Thank you.**



Dolce / Dessert

Tiramisu' di Cantuccini al Vinsanto Homemade Tiramisu With Cantuccini and Vin Santo	5,00 euro
Cannolini alla Siciliana e Ganache alla Grappa Mini Cannoli with a Chocolate and Grappa Ganache	5,00 euro
Mousse di Yogurt con Pesche al Vino Dolce Coffee Flavored Crème Caramel	5,00 euro
Tortino di Riso e Latte al Cardamomo e Caramello Torte Made with Rice Cooked in Cardamom Milk with a Caramel Sauce	5,00 euro
Cantucci e Vin Santo Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	5,00 euro
Selezione di Formaggi Affinati "De Magi" Selection of Specialty Aged Cheeses	10,00 euro

Bevande / Beverages

Birra	4,00 euro
Bibite	4,00 euro
Amari	4,00 euro
Distillati	4,00/6,00 euro

Caffe / Coffee

Caffe Espresso	1,50 euro
----------------	-----------