



I NOSTRI MENÙ

Menù vegetariano

Zuppa di stagione o primo piatto, piatto vegetariano (tris di contorni), coperto, acqua ½ litro, caffè.

€ 27,00

Menù degustazione zuppe

Tre zuppe a scelta su cinque, coperto, acqua ½ litro, caffè.

€ 22,00

Menù degustazione

Antipasto a scelta, zuppa a scelta, primo piatto a scelta, secondo piatto a scelta, contorno a scelta, dessert a scelta, coperto, acqua ½ litro, caffè.

€ 49,00

ANTIPASTI

Ogni antipasto viene servito con vino complementare (+ € 2,50)

Trittico

Tris di assaggi ittici, baccalà, aringa e crostino con l'acciuga. Il baccalà è stato cotto a bassa temperatura in sottovuoto con olio EVO, semi di papavero, aglione, origano, aceto. L'aringa viene dissalata per 3 giorni nel latte, poi dopo essere sfilettata è posta a strati con cipolla rossa marinata nell'aceto, bacche di ginepro e alloro. Il tutto viene ricoperto da olio EVO. Il crostino classico: pane tostato, burro di Beppino Occei e acciughe del Cantabrico, che vengono dissalate e poste sott'olio con aglione, prezzemolo e capperi.

Allergeni: 1, 4, 7, 12

€ 11,00

Aringa Affumicata

Filetto di aringa affumicata dissalato per 4 giorni con latte, una volta persa la salatura viene messo in marinatura con olio extra vergine d'oliva, foglie di alloro, cipolla rossa strizzata dall'aceto, e pepe in grani.

Allergeni: 4, 7

€ 9,00

Tonno di prosciutto

Polpa ricavata dal coscio posteriore del maiale cotta in una strettoia con vino, aceto, acqua e odori. Questa cottura rende la carne simile ad un trancio di tonno, si sfilaccia, si intenerisce e alla vista sembra proprio tonno!! Il suo condimento classico?

Cipollina fresca, fagioli zolfini, basilico e ovviamente olio evo e pepe.

Allergeni: 9, 12

€ 9,00

Carpaccio di bresaola chianina

La punta d'anca del bovino chianino viene messo in salamoia per circa 30 giorni e viene massaggiata quotidianamente per far arrivare la salatura al cuore del taglio di carne. Una volta raggiunta la giusta asciugatura viene tagliato a fette e condito con insalata, parmigiano, scorzette di limone e olio evo.

Allergeni: 7

€ 9,00

Lampredotto

Il lampredotto è composto da una parte più saporita e magra, la gala, e la spannocchia, un po' più grassa. La lampreda era un piatto amato dalla nobiltà inglese ma anche da quella fiorentina. Poiché non tutti avevano accesso a un piatto così prelibato, i fiorentini decisero di trovare un'alternativa che fosse altrettanto gustosa ma meno costosa. Si inventarono, con l'ironia che da sempre li contraddistingue, il "lampredotto". La popolazione povera e contadina non aveva a disposizione altro se non frattaglie, usando l'abomaso (uno dei quattro stomaci del bovino) diedero inconsapevolmente vita a quello che oggi viene definito il re dello street food fiorentino.

Allergeni: 1, 9

€ 9,00

Battuta di chianina

Tartare di copertina di spalla di carne chianina "battuta" rigorosamente al coltello, viene servita con olio extra vergine di oliva minuta, sale di maldon, pepe verde di malebar.

€ 9,00

Coratella d'agnello

Cuore, fegato e polmoni dell'agnello cotte in un pomodoro piccantino. Per gli amanti del generis "quinto quarto" davvero una leccornia

€ 9,00

Cacio con le pere

Il Pecorino primo sale incontra la pere in un sodalizio ormai storico: al contadino non fare sapere quanto è buono il formaggio con le pere." Viene condito con miele di acacia, noci e pepe.

Allergeni: 7, 8

€ 7,50

Affettati di cinta senese

Il maiale di cinta senese rappresenta come il cerdo iberico per la Spagna un'eccellenza incredibile. Allevata al brado a stabulazione libera la cinta viene macellata dopo circa 2 anni per poi essere lavorata da norcini esperti. Il prosciutto stagiona normalmente per 2 anni.

€ 9,00

Crostino toscano

Patè di fegato di animali da cortile, arricchito da acciughe, capperi, milza bovina, pere ecc... rimane una delle ricette più famose della toscana!!

€ 7,50



Porri e Patate

La zuppa di porri e patate è una velluta gustosissima, rifinita con sfoglie di mandorle tostate, parmigiano, olio EVO, pepe.

Vini consigliati: bianco fermo.

Allergeni: 7, 9

€ 9,00

Pomodoro e Orzo

I pomodori nella più calda delle stagioni danno il loro meglio e così, viste anche le alte temperature, abbiamo trovato la ricetta perfetta per il periodo, la zuppa di pomodoro. Si tratta infatti di una delicatezza in termini di sapore e non solo. Un piatto perfetto per chi non vuole consumare cibi troppo elaborati e gustare così una zuppa leggera, saporita e soprattutto di stagione.

La serviamo con parmigiano, bocconcini di pane tostato, olio EVO, basilico, pepe.

Vini consigliati: bianco fermo, rosato.

Allergeni: 1, 7, 9

€ 9,00

Piselli e Paprika

Queste piccole gemme dal colore verde, acceso e brillante, sono uno degli ingredienti più buoni della primavera. Con la loro dolcezza i piselli si adattano a moltissime preparazioni. Certo questa stagione ci regala splendide giornate, ma anche sporadiche piogge e quando la temperatura si abbassa leggermente quello che ci vuole per tirarsi su di morale è un comfort food.

Servita con parmigiano, bocconcini di pane tostato, erba cipollina, paprika, olio EVO, pepe nero.

Vini consigliati: bianco fermo.

Allergeni: 9

€ 9,50

Fagioli e farro

La zuppa di fagioli nasce come piatto povero contadino, preparato al mattino prima di uscire di casa per il lavoro nei campi, mettendo sul fuoco, in una pentola di terracotta, i fagioli con acqua piovana e lasciati a cuocere a fuoco lento senza la necessità di controlli durante la cottura.

La serviamo con cipollina fresca, olio EVO, pepe.

Vini consigliati: rossi fermi.

Allergeni: 1, 9

Ceci e Porcini

La zuppa di ceci e porcini è perfetta da consumare nelle fredde serate autunnali e invernali. La serviamo con olio EVO e pepe nero.

Vini consigliati: rossi giovani.

Allergeni: 9

€ 10,50

Zuppa di Carote

La zuppa di carote è una pietanza sana e leggera, dal sapore delicato. Un concentrato di colore e vitamine. Rifinita con bocconcini di pane tostato, scorzetta di limone e foglioline di menta.

Vini consigliati: bianchi fermi leggeri.

Allergeni: 9

€ 9,00

Melanzane fumé

Le melanzane sono una delle verdure estive più amate: possono essere grigliate, cotte al forno, fritte, utilizzate per realizzare la parmigiana oppure tagliate a cubetti e bollite per preparare una favolosa zuppa.

Le melanzane vengono fatte prosciugare al forno a legna, in modo da prendere il sentore di affumicato; inoltre, un altro ingrediente immancabile: i capperi. La serviamo con parmigiano, bocconcini di pane tostato, olio EVO, pepe nero.

Vini consigliati: bianchi fermi leggeri.

Allergeni: 7, 9

€ 9,50

Carota, menta e limone

Allergeni: 7, 9

€ 9,00

Cacciucco di ceci

Il cacciucco di ceci è una zuppa che vuole ricordare vagamente il cacciucco livornese. Si racconta che un marinaio nativo della Valdichiana innamorato e affascinato dall'originale ricetta, per sostituire il pescato povero del fine mercato con cui è preparata la pietanza di Livorno, utilizzò dei ceci e uno dei pochi prodotti ittici facile da reperire: l'acciuga.

Vino consigliato: rossi giovani, rosati corposi.

Allergeni: 4, 9

€ 9,50

Tagliatelle al Ragù Bianco

Le tagliatelle, rigorosamente fatte a mano, incontrano ragù bianchi caratterizzati da una gradevole nota affumicata.

Macinato di carne bovina e suina, una spolverata di Parmigiano Reggiano e l'intrigante affumicatura della cottura al forno a legna.

Vini consigliati: bianchi dalla struttura discreta.

Allergeni: 1, 3, 9, 12

€ 11,00

Tagliatelle al Ragù Bianco e Peperoni

Le tagliatelle, rigorosamente fatte a mano, incontrano ragù bianchi caratterizzati da una gradevole nota affumicata.

I peperoni si sposano elegantemente con la pancetta di cinta senese, una spolverata di Parmigiano Reggiano e l'intrigante affumicatura della cottura al forno a legna.

Vini consigliati: bianchi dalla struttura discreta.

Allergeni: 1, 3, 9, 12

€ 13,50

Tagliatelle al Ragù Bianco e Melanzane

Le tagliatelle, rigorosamente fatte a mano, incontrano ragù bianchi caratterizzati da una gradevole nota affumicata.

Le melanzane si sposano elegantemente con il macinato di chianina, cinta senese, una spolverata di Parmigiano Reggiano e l'intrigante affumicatura della cottura al forno a legna.

Vini consigliati: bianchi dalla struttura discreta.

Allergeni: 1, 3, 9, 12

€ 13,50

Pici al Ragù di Cintoca

I pici, rigorosamente fatti a mano, incontrano sia condimenti caratterizzati da una gradevole nota affumicata, ma anche i più tradizionali: aglione e ragù toscano o come in questo caso al ragù composto dal binomio di due carni: cinta senese ed oca.

Li rifiniamo con una spolverata di parmigiano reggiano.
Davvero molto gustoso e ricco di sapore.

Vini consigliati: rossi giovani, leggermente tannici (Chianti Classico, Rosso di Montepulciano, Montefalco Rosso, Cesanese, Cirò, Etna Rosso, Carignano del Sulcis, Barbera).

Allergeni: 1, 3, 9, 12

€ 13,50

Pici al Ragù di Chianci

I picci, rigorosamente fatti a mano, incontrano sia condimenti caratterizzati da una gradevole nota affumicata, ma anche i più tradizionali: aglione e ragù toscano oppure come in questo caso al ragù composto dal binomio di due carni: chianina e cinghiale

Li rifiniamo con una spolverata di parmigiano reggiano. Davvero molto gustoso e ricco di sapore.

Vini consigliati: rossi giovani, leggermente tannici (Chianti Classico, Rosso di Montepulciano, Montefalco Rosso, Cesanese, Cirò, Etna Rosso, Carignano del Sulcis, Barbera).

Allergeni: 1, 3, 9, 12

€ 11,00

Gnudi Burro e Salvia

Già presenti nei banchetti medioevali gli gnudi o gnudini, nella loro immensa semplicità, fanno venire l'acquolina in bocca!!! Il suo classico condimento? Il burro e salvia, matrimonio d'autore!!!

Vini consigliati: Vini bianchi, giovani, fruttati e profumati. Friulano, Tai, Verdicchio dei C. di Jesi, Sauvignon.

Allergeni: 1, 3, 7, 8

€ 11,00

Tagliatelle al Ragù Bianco e melanzane

Le tagliatelle, rigorosamente fatte a mano, incontrano ragù bianchi caratterizzati da una gradevole nota affumicata.

Le melanzane si sposano elegantemente con il macinato di carne chianina e cinta senese, una spolverata di Parmigiano Reggiano e l'intrigante affumicatura della cottura al forno a legna.

Vini consigliati: bianchi dalla struttura discreta.

Allergeni: 1, 3, 9, 12

€ 13,50

Pici alla Nana (ragù toscano)

I picci, rigorosamente fatti a mano, incontrano sia condimenti caratterizzati da una gradevole nota affumicata, ma anche i più tradizionali: aglione e ragù. In questo caso il ragù è composto da carne di anatra, Famosi infatti nelle nostre zone come il classico picci alla nana Anatra, picci al sugo, picci al ragù ecc... vari nomi per definire il classico ragù domenicale.

Li rifiniamo con una spolverata di parmigiano reggiano. Davvero molto gustoso e ricco di sapore.

Vini consigliati: rossi giovani, leggermente tannici (Chianti Classico, Rosso di Montepulciano, Montefalco Rosso, Cesanese, Cirò, Etna Rosso, Carignano del Sulcis, Barbera).

€ 11,00

Ravioli allo Zenzero

I ravioli sono ripieni di ricotta di pecora e scorzetta di limone, il condimento invece è composto da una pastella di zenzero ottenuta da una lunga cottura. Morbidi e vellutati, sono una delizia per il palato.

Vini consigliati: Vini bianchi fragranti: Greco, Falanghina, Inzolia, Verdicchio di Mat., Bianchetta Genovese.

Allergeni: 1, 3, 7

€ 11,00

Gnudi al Pomodoro

Già presenti nei banchetti medioevali gli gnudi o gnudini, nella loro immensa semplicità, fanno venire l'acquolina in bocca!!! Nel condimento si può spaziare, oltre il suo classico burro e salvia, si possono condire con la salsa di pomodoro.

Vini consigliati: Vini bianchi, giovani, fruttati e profumati. Friulano, Tai, Verdicchio dei C. di Jesi, Sauvignon.

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 9

€ 11,00

Pici al Sugo di Uova d'Aringa

I pici, rigorosamente fatti a mano, incontrano sia condimenti caratterizzati da una gradevole nota affumicata, ma anche i più tradizionali: aglione e ragù. In questo caso invece li condiamo con il sugo alle uova d'aringa.

Davvero molto gustoso e ricco di sapore.

Vini consigliati: bianchi di corpo alcolici e semiaromatici (Timorasso, Muller Thurgau, Sauvignon).

Allergeni: 1, 3, 4, 7

€ 12,00

Pici al pomodoro

I pici, rigorosamente fatti a mano, incontrano sia condimenti caratterizzati da una gradevole nota affumicata, ma anche i più tradizionali: aglione, ragù o pomodoro.

Li rifiniamo con una spolverata di parmigiano reggiano. Davvero molto gustoso e ricco di sapore.

Vini consigliati: bianchi morbidi con note aromatiche (Soave, Garganega, Orvieto, Greco), rosati.

Allergeni: 1, 3, 9

€ 9,50



Pici all'Aglione

I pici, rigorosamente fatti a mano, incontrano sia condimenti caratterizzati da una gradevole nota affumicata, ma anche i più tradizionali: aglione e ragù.

Davvero molto gustosi e ricchi di sapore.

Vini consigliati: bianchi morbidi con note aromatiche (Soave, Garganega, Orvieto, Greco).

Allergeni: 1, 3

€ 10,00

Polpette al sugo

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 9, 12

€ 11,00

Cinghiale* in salmì

Classica ricetta toscana per cucinare il cinghiale, fare il salmì significa marinare la carne con vino rosso ed aromi, quali alloro, ginepro, rosmarino, salvia, aglione, cipolla, pepe, carote ecc... La preparazione ha lo scopo di imprimere alle carni aromi e fragranza capaci di contrastare, soprattutto per la selvaggina, i tipici forti odori naturali.

Vini consigliati: rossi austeri, di corpo e di struttura (Sagrantino di Montefalco, Brunello di Montalcino, Barolo, Taurasi, ecc.).

Allergeni: 8, 9, 12

€ 12,50

Trippa alla fiorentina

Allergeni: 1, 9

€ 10,00

Baccalà alla fiorentina

Utilizziamo un baccalà 1000 up, pezzatura grande, la sua caratteristica principale? Dopo essere pescato viene subito salato a bordo del peschereccio, quindi non essendo surgelato non subisce il processo di scongelamento per poi essere salato!

Baccalà di super pregio protagonista, enfatizzato da una semplicissima ricetta: baccalà fritto, salsa di pomodoro, aglione della Valdichiana.

Vini consigliati: rosati morbidi e di buon corpo (Rosato del Salento, Etna Rosato), vini rossi giovani e morbidi (Rosso di Montepulciano, Barco Reale di Carmignano).

Allergeni: 3, 4

*Prodotto surgelato

€ 13,50

Maiale al rosmarino e miele di castagno

€ 11,00

Guancia alle Spezie

Questa ricetta è forse quella più rappresentativa del periodo medievale: qui l'utilizzo parsimonioso delle spezie ricopre un ruolo fondamentale. L'utilizzo della guancia bovina non è a caso, è una carne che davvero si scioglie in bocca! Scelta obbligata!

Vini consigliati: rossi maturi, invecchiati, austeri, molto intensi e di lunga persistenza aromatica intensa, tannici e alcolici, rotondi (Barolo, Barbaresco, Amarone, Aglianico, Etna Rosso, Brunello di Montalcino, riserve di Nobile di Montepulciano).

Allergeni: 8, 9

€ 12,50

Coniglio allo Zenzero e Limone

La corte medicea ci ha lasciato in eredità moltissime ricette. Le spezie, che solo la nobiltà poteva permettersi, donavano ai piatti un senso e un gusto esotico, ricordatevi ovviamente che nel medioevo dell'America ancora non si sapeva nulla, quindi niente pomodoro, patate ecc!!!

Vini consigliati: bianchi morbidi, con note aromatiche (Soave, Garganega, Orvieto, Greco) oppure rosati o rossi giovani fruttati, mediamente tannici e intensi, di buona morbidezza (Chiaretto del Garda, Montepulciano d'Abruzzo, Chianti giovani, Schiava A. Adige).

Allergeni: 8, 9, 12

€ 13,50

Roast-beef chianino

€ 13,50



La Solita Zuppa
OSTERIA E BOTTEGA
CONTORNI

Parmigiana di verdura di stagione

Allergeni: 3, 5, 7, 9

€ 6,50

Verdure saltate

€ 5,00

Vegetariano

€ 14,00

Purè di patate

Allergeni: 7, 8

€ 5,00

Patate al rosmarino

Allergeni: 5

€ 5,00

Legumi al forno a legna

€ 5,50

Caponata

€ 5,50

Sformatino di stagione

Allergeni: 3, 7, 8, 9

€ 6,50

FORMAGGI

Selezione grande

€ 23,00

Selezione piccola

€ 13,00



La Solita Zuppa
OSTERIA E BOTTEGA
DESSERT

(Ogni dessert viene servito con vino complementare)

Tiramisù

€ 5,00

Tuscan cheesecake con salsa di frutta fresca

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Panna cotta

Allergeni: 7

€ 8,00

Crostata di marmellata di visciole

Allergeni: 1, 3, 7

€ 8,00

Gelati e sorbetti di frutta fresca di stagione

Allergeni: 3, 7

€ 7,50

Crema bruciata alla vaniglia

Allergeni: 3, 7

€ 8,50

Crema fredda di cioccolato fondente

Allergeni: 1, 7

€ 8,50

Cantucci e vin santo

Allergeni: 1, 3, 8, 12

€ 7,50



Caffè gourmand

€ 2,50

Vino rosso I.G.T. Montalcino 1 lt

€ 9,00

Acqua effervescente Nepi 1 lt

€ 2,90

Acqua frizzante San Pellegrino 1 lt

€ 2,90

Acqua naturale Panna 1 lt

€ 2,90

Acqua San Benedetto Millennium ½ lt

€ 1,50

Acqua naturizzata purissima 1 lt

€ 1,90

Acqua naturizzata purissima ½ lt

€ 1,00

Pane e coperto

€ 2,00

INFO

NOTA INFORMATIVA IN MATERIA DI ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti somministrati in questa osteria possono contenere ingredienti considerati allergeni.

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche attraverso la spiegazione dettagliata di tutti gli ingredienti delle nostre ricette.