



Gli Antipasti

Gran vassoio dell'oste

Bruschetta pomodoro

Il prosciutto e melone

I Crostini Misti

I Crostini ai funghi Porcini 구운빵에 얹어먹는 이태리 포르치니 버섯

L'Affettato misto Toscano con Crostini

토스카나 각종 살라미를 올려먹는 구운빵 크로스티니

L'Antipasto dell'oste con salsiccia di Cinghiale, pecorino di Pienza, sott'olio funghi Porcini, Melanzane, Pomodori e Carciofi

→ 멧돼지로 만든 수제소시지, 양젓으로 만든 치즈, 오일, 이태리버섯 포르치니, 가지, 토마토와 아티초크로 구성된 전채요리

La Bresaola in carpaccio con rucola e parmigiano

→ 루꼴라상추와 파르메산 치즈를 곁들인 건조숙성 쇠고기 '브레사올라'의 까르파치오 전채요리

La Verdura alla griglia con Cacio

→ 양젓으로 만든 까치오치즈를 곁들인 그릴에서 구운 야채 전채요리

L'Insalata di Mare 신선한 해산물 샐러드

Carpaccio di salmone con burrata

→ 최고급 '브라따' 치즈를 곁들인 연어 까르파치오 전채요리

Il soute' di cozze → 신선한 홍합찜(소테) 전채요리

Le zuppe

La Zuppa Toscana di Verdure fresche → 신선한 야채로 만든 토스카나식 수프

La zuppa di cipolla

La minestra di farro 혼합 곡류로 만든 수프

Zuppa di funghi

Zuppa di pesce 신선한 해산물의 토마토 수프

Zuppa di pomodoro

I Primi Piatti

Le Melanzane alla Parmigiana

→ 토마토와 모짜렐라, 파르메산 치즈로 맛을 낸 가지요리

La Lasagna al forno → 오븐에 구워낸 라자니아

Tortelli di patate alla crema di Tartufo

송로버섯 크림소스로 맛을 낸 감자속 또르델리(이태리식 만두)

Tortellini all bolognese → 볼로네제소스로(이태리식 미트소스) 맛을 낸 또르델리니

Ravioli Toscani burro e salvia

버터와 세이지로 맛을 낸 토스카나식 라비올리(이태리식 만두)

Ravioli gratinati al gorgonzola 고소한 치즈를 올려 오븐에 구워낸 라비올리 요리

Ravioli alla moda dell'Oste 트렌디한 라비올리 요리(셰프 스킬이 돋보이는 요리)

Gnocchi alla bolognese

이태리식 미트소스인 볼로네제로 맛을 낸 감자뇨끼 요리(이태리식 수제비)

Gnocchi alla sorrentina → 모짜렐라치즈와 피망소스로 맛을 낸 쏘렌토식 감자뇨끼

Gnocchi ai quattro formaggi → 4가지 치즈로 맛을 낸 감자뇨끼

Penne al Salmone 연어와 토마토를 넣은 펜네면 파스타

Penne ai quattro formaggi 4가지 치즈로 맛을 낸 펜네면 파스타

Risotto ai funghi Porcini 이태리 포르치니버섯 으로 맛을 낸 리조또

Risotto ai quattro formaggi → 4가지 치즈로 맛을 낸 리조또

Spaghetti al Pomodoro e Basilico 허브바질을 넣은 토마토소스 스파게티

Spaghetti alla Carbonara

황란, 베이컨, 통후추, 파르메산 치즈로 만든 까르보나라 스파게티

Spaghetti all'Arrabbiata 마늘과 고추로 맛을 낸 매콤한 토마토소스의 스파게티

Tagliolini al Pesto 치즈와 허브바질 소스로 맛을 낸 생면 딸리올리니 파스타

Tagliolini ai funghi Porcini

생토마토와 이태리 포르치니버섯으로 맛을 낸 생면 딸리올리니 파스타

Tagliolini alla norma 토마토, 가지, 생모짜렐라치즈로 맛을 낸 생면 딸리올리니 파스타

Spaghetti alle Vongole Veraci →바지락으로 맛을 낸 봉골레 스파게티

Spaghetti ai frutti di Mare →신선한 해산물로 맛을 낸 스파게티

Risotto ai frutti di Mare →신선한 해산물로 맛을 낸 리조또

Tagliolini agli Scampi → 홈메이드 가재새우 요리

Tagliolini al nero di Seppia →홈메이드 먹물 갑오징어 요리

I Secondi Piatti di Terra

Scaloppine al vino o al Limone →와인과 레몬소스로 맛을 낸 새끼 돼지고기 요리

Scaloppine ai funghi Porcini

→이태리 포르치니버섯소스로 맛을 낸 새끼 돼지고기 요리

Petto di Pollo alla mozzarella →모짜렐라 치즈를 얹은 닭가슴살 요리

Controfiletto di Manzo all'aceto balsamico 발사미코향미의 쇠고기 등심 요리

Controfiletto alla rossini →로시니 스타일의 쇠고기 등심요리

Controfiletto al pepe verde

Controfiletto ai funghi porcini

Lombatina di vitella ai funghi porcini

I Secondi Piatti alla Griglia

Bistecca nella Costola per una persona 500/550 GR

→피렌체스타일의 티본스테이크(1인분)

Bistecca alla Fiorentina per due persone con filetto

피렌체스타일의 티본스테이크와 안심스테이크(2인분)

Filetto di manzo alla griglia

Controfiletto di Manzo alla griglia 쇠고기 등심 스테이크

Controfiletto di bistecca alla Prataiola

루꼴라상추와 버섯을 곁들인 쇠고기 등심스테이크

Tagliata di Manzo con la Rucola e grana

루꼴라상추와 그라노치즈를 곁들인 얇게 썬 쇠고기 스테이크

Lombata di Vitella alla griglia 구운 송아지 허리살 요리

Petto di Pollo alla griglia →구운 닭가슴살 요리

Bistecca di Suino alla griglia 구운 돼지고기 티본스테이크

I Secondi Piatti di Pesce

Orata al cartoccio con Patate, Pomodoro e Olive nere →'오라따'생선에 블랙올리브, 감자, 토마토를 넣고 호일에 갇싸 구워 낸 생선요리	
Calamari, Gamberi e patate fritte 감자, 새우, 한치의 튀김요리	
Trancio di Salmone* alla griglia →구운 슬라이스 연어요리	
Pesce alla griglia 계절야채를 곁들인 구운 생선요리	
Il branzino al sale con verdure al vapore 삶은 야채를 곁들이고 소금으로 맛을 낸 농어요리	
I gamberoni imperiali alla griglia	

L'Insalateria

Insalata Caprese 신선한 토마토와 생모짜렐라 샐러드	
Insalata Tonnata con insalata mista Pomodoro, Mozzarella e Tonno 모짜렐라, 참치, 토마토로 만든 샐러드	
Insalata dell'Oste insalata mista, Zucchine grigliate, Carciofi, Prosciutto cotto e Pomodorini → 야채 혼합 샐러드, 구운 호박, 아티초크, 돼지뿔다리 햄, 체리토마토로 구성된 샐러드	

I Contorni

Insalata Mista di Stagione 계절야채 기본 샐러드
Insalata di Rucola pomodorini e parmigiano →체리토마토를 넣은 루꼴라샐러드
Insalata di Pomodori e basilico 바질허브를 넣은 토마토 샐러드
Patatine fritte →감자튀김
Patate al forno 오븐에 구워낸 감자요리
Spinaci *saltati all'olio bono 올리브유에 볶아 낸 시금치요리
Fagioli all'olio bono o all'Uccelletto 세이지허브, 마늘, 올리브유에 절인 흰콩 또는 토마토 곁들임
Asparagi* con Limone e olio 레몬과 올리브유를 곁들인 아스파라거스
Asparagi* alla Parmigiana 파르메산 치즈의 버터향 아스파라거스
Funghi Porcini Trifolati 이태리 포르치니버섯 슬라이스
Verdure alla griglia 구운 야채

Le Pizze

Pizza Margherita 토마토와 모짜렐라가 토핑된 피자	
Pizza Salsiccia → 토마토, 모짜렐라, 수제소시지가 토핑된 '소시지 피자'	
Pizza Capricciosa 토마토, 모짜렐라, 햄, 올리브, 소시지가 토핑된 '변덕쟁이 피자'	
Pizza 4 Stagioni 토마토, 모짜렐라, 햄, 버섯, 올리브, 아티초크가 들어간 '4계절피자'	
Pizza 4 Formaggi 각종 치즈가 토핑된 토마토소스의 '4가지치즈 피자'	
Pizza Vegetariana 토마토, 모짜렐라, 가지, 구운 피망 등이 토핑된 '야채 피자'	
Pizza Prosciutto cotto e funghi champignon 토마토, 모짜렐라, 햄, 버섯이 토핑된 '햄, 버섯 피자'	
Pizza dell'Oste , , Scamorza , Pomodori, rucola e prosciutto crudo 스모크치즈, 체리토마토, 루꼴라, 햄, 파르메산 치즈가 토핑된 '델로스떼 피자'	
Pizza Gorgonzola e Radicchio rosso 고르곤졸라치즈와 라디치오 상추가 토핑된 '고르곤졸라, 레디치오 피자'	
Pizza Verace, pomodorini, mozzarella di Bufala 부팔로모짜렐라, 체리토마토가 토핑된 '베라체 피자'	
Pizza Diavola → 토마토, 모짜렐라, 매운살라미가 토핑된 '악마(매콤한)의 피자'	
Pizza Bella Napoli Acciughe Capperi 토마토, 모짜렐라, 케이퍼, 앤초비가 토핑된 '나폴리 피자'	
Pizza Tonno e Cipolla	
Pizza ai frutti di Mare 토마토, 홍합, 조개, 새우, 파슬리가 토핑된 '해산물 피자'	
Pizza maialona	
Calzone Montanara, Salame e Funghi) 살라미, 토마토, 모짜렐라, 버섯이 토핑된 깔조네 '반달피자'	

***alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati**
-previously frozen product

Bar & Caffetteria

Vino della casa 1/4	$\frac{1}{4}$ → 하우스 와인 $\frac{1}{4}$ 잔	
Vino della casa 1/2	$\frac{1}{2}$ → 하우스 와인 $\frac{1}{2}$ 잔	
Vino della casa 1 Litro	하우스 와인 1 Litro	
Acqua Minerale 1/2 Bottiglia	→ 생수 반병	
Acqua Minerale 1 Litro	생수 한병	
Bibite in Lattina	→ 음료캔(콜라, 사이다, 환타, 레몬에이드, 아이스티)	
Birra alla Spina cl.0,20	스페인 맥주 0,20 cl	
Birra alla Spina cl.0,40	스페인 맥주 0,40 cl	
Birra Italiana cl. 0,33	→ 이태리 맥주 0,33 cl	
Birra Italiana cl. 0,66	이태리 맥주 0,66 cl	
Birra Estera cl .0,33	(beck's ,stella artois,guinness)	
Succhi di frutta	과일주스	
Spremuta di arance	생과일 오렌지주스	
Caffè espresso	에스프레소 커피	
Caffe' decaffeinato	무카페인 커피	
Caffe' corretto	수정과	
Caffe' d'Orzo	수정과	
Cappuccino	카푸치노	
Tea e Camomilla	카모마일 허브티	
Aperitivo	식전주	
Amaro		
Grappa bianca	독한 식후주(화이트 브랜디)	
Grappa barrique		
Distillati		
Cognac	꼬냑	
Whisky	→ 위스키	



Piatti tipici toscani

토스카나 요리

<p>L’Affettato misto di salumi toscani →토스카나 특산 슬라이스 살라미 모듬</p>	
<p>La Ribollita toscana →토스카나 전통 야채수프(건강식 수프인데 되직한 느낌이고, 한국인이 좋아함)</p>	
<p>Il Crostone Toscano 전통 토스카나 파테요리</p>	
<p>Pici all’Anatra Muta 토스카나 시에나지방’Pici’스타일 와일드 오리소스</p>	
<p>Le pappardelle al sugo di capriolo</p>	
<p>Tortelli di patate al Cinghiale 토스카나 시에나지방’Pici’스타일 와일드 오리소스</p>	
<p>Ossobuco di Vitella alla fiorentina 토스카나 시에나지방’Pici’스타일 와일드 오리소스</p>	
<p>Ossobuco di vitella ai funghi porcini 이태리 포르치니버섯으로 맛을 낸 피렌체식 송아지정강이뼈 요리</p>	
<p>Tripa alla fiorentina →토마토소스와 파르메산치즈로 맛을 낸 피렌체식 소내장 요리</p>	
<p>Il peposo all’imprunetina con fagioli olio →콩기름을 이용해 맛을 낸 쇠고기덩어리 요리</p>	
<p>La Tipica bistecca alla Fiorentina con filetto (950/1100 GR) →콩기름을 이용해 맛을 낸 쇠고기덩어리 요리</p>	