



Gli Antipasti

Gran vassoio dell'oste grand plateau de l'oste

Bruschetta pomodoro (Pain grillé à l'ail et à l'huile d'olive avec tomates crues)

Il prosciutto e melone Jambon cru et melon)

I Crostini Misti Croûtons aux Cèpes)

I Crostini ai funghi Porcini Croûtons aux Cèpes

L'Affettato misto Toscano con Crostini (*Hors d'œuvre Toscan : Croûtons rustiques et Assiette de charcuterie*)

L'Antipasto dell'oste con salsiccia di Cinghiale, pecorino di Pienza, sott'olio funghi Porcini, Melanzane, Pomodori e Carciofi *Hors d'œuvre du Bûcheron avec Saucisse de sanglier; Tomme de brebis de Pienza ; Cèpes, Aubergines, Tomates et Artichauts à l'huile)*

La Bresaola in carpaccio con rucola e parmigiano
Carpaccio de bœuf avec Roquette, parmesan et artichauts

La Verdura alla griglia con Cacio
Légumes grillés avec le *Cacio*, fromage à pâte filée de l'Italie du Sud)

L'Insalata di Mare Salade de fruits de mer

Carpaccio di salmone con burrata

Il soute' di cozze (soupe de moules)

Le zuppe

La Zuppa Toscana di Verdure fresche soupe Toscane de légumes

La zuppa di cipolla

La minestra di farro

Zuppa di funghi

Zuppa di pesce

Zuppa di pomodoro

I Primi Piatti

Le Melanzane alla Parmigiana Gratin d'aubergines

La Lasagna al forno Lasagnes rustiques

Tortelli di patate alla crema di Tartufo
tortelli aux pommes de terre a la creme de truffe)

Tortellini all bolognese tortellini a la bolognese)

Ravioli Toscani burro e salvia Raviolis Toscans au beurre et à la sauge)

Ravioli gratinati al gorgonzola Raviolis avec Gorgonzola gratiné)

Ravioli alla moda dell'Oste ravioli tendance de l'oste

Gnocchi alla bolognese gnocchi de pommes de terre a la bolognaise

Gnocchi alla sorrentina Gnocchis de pommes de terre aux tomates et mozzarella

Gnocchi ai quattro formaggi
gnocchi de pommes de terre aux quatre fromages)

Penne al Salmone (penne au saumon et a la tomate)

Penne ai quattro formaggi (Penne aux quatre fromages)

Risotto ai funghi Porcini (Risotto aux Cèpes)

Risotto ai quattro formaggi (risotto aux quatre fromages)

Spaghetti al Pomodoro e Basilico (Spaghettis aux tomates et Basilic)

Spaghetti alla Carbonara Spaghettis à la Carbonara - œuf et lardons)

Spaghetti all'Arrabbiata Spaghetti avec ail tomate et piment)

Tagliolini al Pesto (tagliolini avec sauce basilica et fromage)

Tagliolini ai funghi Porcini Tagliolinis aux Cèpes)

Tagliolini alla norma tagliolini tomate mozzarella et aubergine)

Spaghetti alle Vongole Veraci (Spaghettis aux clovisses vivantes)

Spaghetti ai frutti di Mare (Spaghettis aux Fruits de mer)

Risotto ai frutti di Mare (Risotto aux Fruits de mer)

Tagliolini agli Scampi (pasta aux langoustines)

Tagliolini al nero di Seppia (Macarons plats à l'encre de Seiche)

Tagliolini all'astice (1/2 astice)

I Secondi Piatti di Terra

Scaloppine al vino o al Limone (Escalope au vin ou au citron)

Scaloppine ai funghi Porcini (Escalope aux champignons)

Petto di Pollo alla mozzarella (Blanc de poulet et mozzarella)

Controfiletto di Manzo all'aceto balsamico
(Contrefilet au Vinaigre balsamique (vinaigre aigre-doux vieilli en barrique))

Controfiletto alla rossini (beef steak Rossini style)

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
(Côte de bœuf grillée 500gr .)

Bistecca alla Fiorentina per due persone con filetto
(Côte de bœuf grillée) 1 kg

Filetto di manzo alla griglia

Controfiletto di Manzo alla griglia (Contrefilet grillé)

Controfiletto di bistecca alla Prataiola (Contrefilet aux champignons)

Tagliata di Manzo con la Rucola e grana (Filet coupé de bœuf avec roquette)

Lombata di Vitella alla griglia (Longe de veau)

Petto di Pollo alla griglia (Blanc de poulet grillé)

Bistecca di Suino alla griglia (Tranche de longe de porc grillé)

I Secondi Piatti di Pesce

Orata al cartoccio con Patate, Pomodoro e Olive nere

(Daurade aux pommes de terre, tomates et olives noires)

Calamari, Gamberi e patate fritte (Calmars, Écrevisses et Pommes Frites)

Trancio di Salmone* alla griglia (saumon grille)

Pesce alla griglia (Daurade grillées avec salade)

Il branzino al sale con verdure al vapore

(merlu frais ausel accompagnée de légumes)

I gamberoni imperiali alla griglia

Insalata Caprese (Mozzarella avec tomates)

Insalata Tonnata con insalata mista Pomodoro, Mozzarella e Tonno

(s. avec Tomates, Mozzarella et thon)

Insalata dell'Oste insalata mista, Zucchine grigliate, Carciofi, Prosciutto cotto e Pomodorini (s.avec salade verte, Courgettes, artichauts, Jambon blanc et petits tomates cerises)

I Contorni

Insalata Mista di Stagione (Salade panachée de saison)

Insalata di Rucola pomodorini e parmigiano

(salade de moquette avec tomates cerise et parmesan)

Insalata di Pomodori e basilico (salade a la tomate et au basilic)

Patatine fritte (Pommes frites)

Patate al forno (patates au four)

Spinaci *saltati all'olio bono (Épinards sautés à la « bonne huile »)

Fagioli all'olio bono o all'Uccelletto

(haricots avec la « bonne huile » ou tomates, sauge et ail)

Asparagi* con Limone e olio (asperges au citron et a l huile)

Asparagi* alla Parmigiana (Gratin d'asperges)

Funghi Porcini Trifolati Cèpes sautés à l'ail et au persil)

Verdure alla griglia (légumes au grill)

Le Pizze

| |
|---|
| Pizza Margherita (sauce tomate et mozzarella) |
| Pizza Salsiccia (Tomato, Mozzarella and Sausicce) |
| Pizza Capricciosa (sauce tomate, mozzarella, Jambon blanc, Sausicce de Francfort et olive noirs.) |
| Pizza 4 Stagioni (4 saisons; sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, Olive et artichauts) |
| Pizza 4 Formaggi (4 fromages; sauce tomate, mozzarella, Gongorzola, Tomme de brebis) |
| Pizza Vegetariana (sauce tomate, mozzarella, aubergines et poivrons) |
| Pizza Prosciutto cotto e funghi champignon sauce tomate, mozzarella et Jambon blanc et champignon) |
| Pizza dell'Oste , , Scamorza , Pomodori, rucola e prosciutto crudo (aubergine, scamorza et tomates et parma jambon) |
| Pizza Gorgonzola e Radicchio rosso (Bleu cheese and chicory) |
| Pizza Verace, pomodorini, mozzarella di Bufala Mozzarella de bufflonne et petites tomates) |
| Pizza Diavola (sauce tomate, mozzarella, Saucisson piquant) |
| Pizza Bella Napoli Acciughe Capperi (sauce tomate, Anchois et Câpres) |
| Pizza Tonno e Cipolla (sauce tomate, mozzarella, Thon et Oignon) |
| Pizza ai frutti di Mare sauce tomate, moules, clovisses, crevettes, persil) |
| Pizza maialona |
| Calzone Montanara, Salame e Funghi (mozzarella Tomato salmi et champignon) |

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

Bar & Caffetteria

| |
|--|
| Vino della casa 1/4 |
| Vino della casa 1/2 |
| Vino della casa 1 Litro |
| Acqua Minerale 1/2 Bottiglia |
| Acqua Minerale 1Litro |
| Bibite in Lattina (coca ,sprite,fanta,lemon soda ,ice the') |
| Birra alla Spina cl.0,20 |
| Birra alla Spina cl.0,40 |
| Birra Italiana cl. 0,33 |
| Birra Italiana cl. 0,66 |
| Birra Estera cl .0,33 (beck's ,stella artois,guinness) |
| Succhi di frutta |
| Spremuta di arance (fresh orange juice) |
| Caffè espresso |
| Caffè decaffeinato |
| Caffè corretto |
| Caffè d'Orzo |
| Cappuccino |
| Tea e Camomilla |
| Aperitivo |
| Amaro |
| Grappa bianca |
| Grappa barrique |
| Distillati |
| Cognac |
| Whisky |



Cucina Tipica Toscana

L'Affettato misto di salumi toscani

(Hors d'œuvre Toscan : Croûtons rustiques et Assiette de charcuterie)

La Ribollita toscana (Soupe Florentine de légumes et pain)

Il Crostone Toscano (pan avec le pate de fois de poulet

Pici all'Anatra Muta pâtes "Pici" au Canard muet)

Le pappardelle al sugo di capriolo

Tortelli di patate al Cinghiale

(tortelli de pommes de terre au sanglier)

Ossobuco di Vitella alla fiorentina

(Ossobuco (tranche de jarret de veau braisée) à la Florentine à la sauce tomate)

Ossobuco di vitella ai funghi porcini

(Ossobuco (tranche de jarret de veau braisée) à la Florentine à la sauce tomate et champignon)

Trippa alla fiorentina (Tripes à la florentine, aux tomates et au parmesan)

Il peposo all'imprunetina con fagioli olio

(Filet de bœuf avec haricots à la « bonne huile »)

La Tipica bistecca alla Fiorentina con filetto (950/1100 GR)