

Per Cominciare... To Start...

Gran Piatto d' Affettati Parma ham, salami, sbriciolona, fat from Colonnata and more.... E' una gustosa selezione di affettati tipici: prosciutto toscano, salame di Greve Briciolina, lardo di colonnata.....ed altro ancora.	€9.00
Fettunta con i Fagioli Bruschetta with white beans and garlic	€7.00
Il Prosciutto... con Pane Arrostito Parma ham with toasted bread	€9.00
Crostino di Fegatini Bruschetta with chicken liver paté	€7.00
Crostone Lardato con Filetti d' Acciuga Bruschetta with fat from Colonnata and anchovies filet	€8.00
Crostone al Formaggio Fuso Bruschetta with melted cheese	€8.00
Crostone al Pomodoro Fresco e Basilico Bruschetta with tomatoes and Basil	€8.00
Crostini al Gorgonzola Fuso con Filetti di Acciuga Bruschetta with melted gorgonzola and anchovies filet	€8.00
Il Prosciutto... e Salame di Greve Parma ham and salami from Greve	€9.00
Briciolona con i Carciofi Sott'Olio Soft Salami spiced with fennel and artichokes under oil	€9.00
Radicchio Rosso al Pecorino Fuso Red lettuce with melted cheese	€9.00
Rucola al Formaggio Fuso Condito Rocket salad with melted cheese	€9.00
Lardo di Colonnata... con Pane Arrostito Fat from Colonnata with toasted bread	€9.00

Pasta e Zuppe.. Pasta and Soups

- Spaghetti degli Eretici Spaghetti with hot and spicy tomato sauce** €10.00
La salsa di pomodoro si unisce a un soffritto di aglio, al quale vengono aggiunti: maggiorana, timo, origano, semi di finocchio, peperoncino, sale e pepe. Tutto saltato in padella con gli spaghetti.
- Spaghetti Carbonara** €10.00
Spaghetti with saprane carbonara sauce egg bacon and roman cheese
- Zuppangola di Fagioli Cannellini con Pane Arrostito e Agliato** €10.00
Soup of white beans roasted bread and garlic
- Maccheroncini alla Gricia** €10.00
Small maccheroni with bacon, roman cheese and black pepper.
Guancia di maiale tagliata a pezzettini, pepe e pecorino romano grattato
- Pappa al Pomodoro** €10.00
Bread soup in a tomato souce
- Tagliolini di Pasta Fresca con Pomodorini Ciliegini e Scaglie di Parmigiano** €10.00
Fresh tagliolini with cherry tomatoes and parmesan sliced on top
- Maccheroncini Impepati** €10.00
Small Maccheroni with a cream of roman cheese, black pepper, cherry tomatoes and basil
Maccheroncini con Crema di Pecorino Romano, Pepe Nero, Pomodorini Ciliegini e Basilico.
- Riso alle Fragole** €10.00
Strawberry Rice With Cream and Parmesan Cheese
- Spaghetti dell'Ubriacone** €10.00
Drunkard spaghetti cooked in red wine with garlic and hot pepper
Sono spaghetti cotti nel vino insaporiti con un soffritto di aglio, olio, peperoncino e prezzemolo
- Tagliatelle di Pasta Fresca al Sugo** €10.00
Fresh Tagliatelle with a meat sauce
- Eliche del Profeta** €10.00
Spiral pasta with ricotta cheese, oregano, roman cheese and fresh tomato
Fusilloni saltati con Ricotta, Origano, Pomodori freschi e Pecorino Romano
- Eliche Piccanti al Parmigiano e Guancia di Maiale** €10.00
Spiral pasta with bacon, parmesan and fresh hot pepper...very hot!!!
- Le "Paste" Strascicate** €10.00
Small maccheroni in a meat sauce with tomatos, cream and parmesan cheese
Un formato di pasta vale l'altro, quel che conta è il sugo unito ad un cucchiaino di pomarola e saltati con un goccio di panna e parmigiano. E' il sapore della cucina fiorentina che fu.

I Secondi dell'Osteria

Second course...

Scamorza Sulla Piastra con Radicchio Rosso Grilled smoked cheese with red lettuce	€13.00
Pollo del Curato con Patate Chicken pieces, oven cooked in oil and herbs served with roast potatoes Spezzatino di pollo e patate cotti in tegame con aglio, rosmarino e salvia	€15.00
Uova al Pomodoro Eggs cooked in tomato sauce	€ 10.00
Coniglio al Forno con Olive Nere Rabbit oven cooked with black olives	€ 15.00
Petto di Pollo al Limone Chicken breast grilled served in lemon sauce	€ 15.00
Scottadito d'Agnello Sulla Brace Grilled lamb chops served with herbal sauce	€ 17.00

...la Bistecca e la Chianina ...

Beef, Meat and...the Chianina

Tagliata di Controfiletto alla Griglia
Servita con Riduzione di Aceto Balsamico €17.00
Grilled controfilet served with balsamic sauce SERVED BLOODY

Golosa €17.00
Grilled slice of beef dressed with fresh olive oil, garlic oregano salt and black pepper
SERVED BLOODY Fettona di Manzo nel "bicchiere" cotta sulla brace, condita con una marinata di olio crudo aglio e origano

Braciolona Piccante €17.00
Grilled slice of beef dressed with fresh olive oil, lemon juice parsley and fresh hot pepper
SERVED BLOODY Fettona di manzo nel "bicchiere" appena scottata sulla brace, condita con marinata agra di limone, olio, prezzemolo e peperoncino.

Bistecca alla Fiorentina €32.00 al Kg.
Florentine Beefsteak server bloody

Tagliata di Fiorentina con Rucola
e Parmigiano €33.00 al Kg.
Florentine Beefsteak sliced served with rocket salad and parmesan on top served bloody

Carbonata di Chianina €39.00 al Kg.
The real big beefsteak grilled SERVED BLOODY
Cotta sui carboni, è il piatto più tipico della nostra cucina; lombata di carne della pregiata razza di vitelli chinini, caratterizzata dalle grandi dimensioni, dalla compattezza e gusto unici. E' servita rigorosamente al sangue .

Tagliata di Chianina con Rucola
e Parmigiano €40.00 al Kg.
Chianina Beefsteak sliced with rocket salad and parmesan SERVED BLOODY

Carpaccio di Chianina Scottato sulla Piastra all'Olio
Aromatico € 13.00
Grilled beef carpaccio served on arugola salad and aromatic oil
Il Carpaccio viene servito su letto di Rucola.

Carpaccio di Chianina Scottato sulla Piastra
con Salsa di Basilico € 13.00
Grilled beef carpaccio served on a tomato salad with basil sauce
Il Carpaccio viene servito su Letto di pomodori freschi

Verdure e Contorni

Vegetables and side dish ...

Insalata mista Mix salad	€7.00
Fagioli all'Olio White beans with fresh olive oil	€7.00
Insalata di Carote Filangé Carrot salad with balsamic vinegar	€7.00
Insalata di Rucola, Pomodoro e Salsa Acciugata Rocket salad, tomatoes and anchovies sauce	€7.00
Patate, Cipolle e Olive al Forno Potatoes with Onion and Olives Oven Cooked	€7.00

FormaggiCheese ...

Pecorino Stagionato The old one	€6.00
Pecorino "Primosale" The fresh one	€6.00
Gorgonzola	€6.00
Parmigiano Reggiano	€7.00
Formaggi Misti con Miele Mix of Cheese with Honey	€ 9.00

WINES and DRINKS..... VINI e BEVANDE

Chianti della Casa
House Chianti

1 Calice € 3.00

Vino della Casa
House wine in caraf

quartino € 3.00
mezzo € 6.00
litro € 12.00

On the specials of the day you can find a selection of wine by the glass, or ask about our wine exhibition

“Acqua Mezzo Litro” € 1.00

Water

Birra € 5.00

Beer

Bibite in lattina € 3.00

Fanta, Coca Cola, Coke Light

Caffè Espresso € 1.50

Coffe

Caffè Espresso Corretto € 2.00

Espresso with spirit

Caffè Shakerato € 3.00

Iced coffe

Cappuccino, Camomilla, Thè € 3.00

Liquori € 3.00

Liquor

Liquori, Riserve Speciali € 5.00

Special reserve

Non facciamo uso di alimenti surgelati

We don't use frozen food

Servizio 10%

Service