

OSTERIA

del

GUSTO



FOOD



Gli appetitosi

Gli antipasti

INVOLTINI DI ZUCCHINE CON PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO E STRACCHINO (7)

Zucchini rolls with prosciutto and stracchino cheese

12€

MEDAGLIONI DI MELANZANE CON POMODORINI, OLIVE E CAPPERI

Eggplant with cherry tomatoes, olives and capers



10€

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA (1,7)

Fried battered zucchini blossoms

8€

PANZANELLA (1)

Traditional "panzanella", tomato and bread salad

10€

TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI E FORMAGGI (7)

Selection of Tuscan cold cuts and cheese

15€

CROSTINI TOSCANI (1)

Selection of croutons

9€

La panzanella

La ricetta originale prevede pane raffermo, pomodori ramati, cipolla rossa e basilico, il tutto condito con olio d'oliva, aceto e sale. In Toscana e in Umbria il pane viene lasciato a bagno in acqua e poi strizzato fino a sbriciolarlo e spezzettarlo per mescolarlo agli altri ingredienti. Come tutti i piatti poveri e popolari, che in passato venivano preparati con quello che c'era di disponibile al momento, non esiste un'unica ricetta codificata. Alcune varianti sono riconosciute come canoniche, come l'aggiunta del cetriolo, altre più legate all'estro del cuoco.

The original recipe calls for stale bread, auburn tomatoes, red onion and basil, all seasoned with olive oil, vinegar and salt. In Tuscany and Umbria the bread is soaked in water and then squeezed until it is crumbled and broken up to mix with the other ingredients. Like all poor and popular dishes, which in the past were prepared with what was available at the time, there is no single codified recipe. Some variants are recognized as canonical, such as the addition of cucumber, others more related to the cook's whim.



I CROSTINI TOSCANI

Nascono nel Medioevo, quando le classi più povere accompagnavano il pane con gli ingredienti a disposizione, da qui l'origine del paté a base di fegatini di pollo con cui viene accompagnato il crostino.

They were born in the Middle Ages, when the poorer classes accompanied the bread with the ingredients available, hence the origin of the paté made of chicken livers with which the crouton is accompanied.



La cucina

I primi piatti

PICI ALL'AGLIONE ⁽¹⁾

Pici with "aglione" sauce

14€

PAPPARDELLE AL CINGHIALE ^(1,3)

Fresh pappardelle with wild boar sauce

14€

TORTELLI MAREMMANI AL RAGÙ ^(1,3,7)

Traditional tortelli with meat sauce

15€

Si narra che nei tempi passati in Maremma era uso imporre alle future spose di andare a scuola di cucina dalle future suocere e la preparazione del tortello era l'esame più arduo.

It is said that in the past in Maremma it was customary to force future brides to go to cooking school by future mothers-in-law and the preparation of tortello was the most difficult exam.

FETTUCCE ALLA NERANO ^(1,3,7)

Fettuccine alla Nerano with zucchini and cheese



12€



La ricetta dello chef

I PICI ALL'AGLIONE - Portare a bollore una pentola di acqua salata. Una volta bollente, cuocere i pici molto al dente. Nel frattempo, scaldare dell'olio in una pentola, schiacciare gli spicchi di aglione e farli ammorbidire col calore. Unire la salsa di pomodoro e far cuocere. Scolare la pasta in padella e mantecare la pasta con la salsa.

Bring a pot of salted water to a boil. Once boiling, cook the pici very al dente. Meanwhile, heat some oil in a saucepan, crush the "aglione" cloves and let them soften with heat. Add the tomato sauce and cook. Drain the pasta in the pan and toss the pasta with the sauce.



LA TAGLIATA DI MANZO

La tagliata è stata inventata a Pisa nel 1973 dal cuoco Sergio Lorenzi reinterpretando la classica bistecca fiorentina e, ad oggi, è uno dei più conosciuti della cucina toscana nel mondo.

The tagliata was invented in Pisa in 1973 by chef Sergio Lorenzi reinterpreting the classic Florentine steak and, today, it is one of the best known of Tuscan cuisine in the world.



La cucina

I secondi piatti

POLLO ALLA CACCIATORA

Chicken with tomato sauce

16€

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON MISTICANZA

Grilled beef steak tagliata with mixed salad

19€

TRIPPA ALLA FIORENTINA

Traditional trippa - stewed tripe

18€

PEPOSO

Tuscan beef stew with pepper

18€

I contorni

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Zucchini with mint and vinegar

5€

FAGIOLINI ALLA CONTADINA

Green beans salad

5€

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

8€

MELANZANE A FUNGHETTO

Eggplant with tomato sauce

5€

PATATE AL FORNO

Baked potatoes

5€

FAGIOLI CANNELLINI ALL'UCCELLETTO

Cannellini beans "all'uccelletto" (with tomato sauce and sage)



Il loro nome deriverebbe dal fatto che gli aromi usati per i fagioli all'uccelletto, specie la salvia, siano gli stessi usati per preparare gli uccelletti allo spiedo, sempre di tradizione toscana.

Their name would derive from the fact that the aromas used for "fagioli all'uccelletto", especially sage, are the same used to prepare "uccelletti allo spiedo", also of Tuscan tradition.

5€



I Dolci

I Dolci dell'Osteria

**I DOLCI SONO UNA PARTE MOLTO IMPORTANTE DEL NOSTRO MENÙ,
PER QUESTO CI TENIAMO CHE SIANO TUTTI
FATTI IN CASA E CURATI DA NOI.**

*Desserts are a very important part of our menu,
which is why we make a point of having them all homemade and curated by us.*

Da
from **6€**

I CANTUCCI

L'origine dei cantucci nella ricetta priva di mandorle risale al XVI secolo e il nome sembra derivare da "canto" (come parte di un insieme) o da "cantellus", cioè pezzo o fetta di pane in latino.

The origin of cantucci in the recipe without almonds dates back to the sixteenth century and the name seems to derive from "canto" (as part of a whole) or from "cantellus", that is piece or slice of bread in Latin.



Acqua / Mineral Water	3€
Bibite / Drinks	4€
Peroni Lager italiana 33cl / Italian Lager 33cl	5€
Franziskaner Weiss tedesca 50cl / German Weiss 50cl	6€
Caffè / Coffee	2€
Coperto / Service	2,50€

KIDS MENÙ

Fino ai 12 anni • Up to 12 years old

Piatto unico con pasta al pomodoro +
nuggets di pollo e patatine +
gelato e bibita

*Pasta with tomato sauce
+ chicken nuggets and fries +
ice-cream and drink*



18€

Si ipotizza che proprio in Toscana sia nata la cucina francese, quando Caterina de' Medici, sposando Enrico II di Valois e trasferendosi in Francia, si attornì di cuochi e pasticceri dalla sua terra d'origine. Con sé portò l'olio d'oliva, gli spinaci, i carciofi e le ricette di numerose salse. Eppure le due cucine non potrebbero essere più diverse: quella toscana caratterizzata da abbinamenti semplici, ma gustosissimi; la francese estremamente elaborata.

It is thought that French cuisine originated in Tuscany when Catherine de' Medici married Henry II of Valois and moved to France, bringing with her cooks and confectioners from her homeland. She brought with her olive oil, spinach, artichokes and recipes for numerous sauces. And yet, the two cuisines could not be more different: the Tuscan cuisine is characterised by simple but tasty combinations; the French cuisine is extremely elaborate.

Lista allergeni / Allergens list

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soy
7. Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy

8. Sedano / Celery
9. Senape / Mustard
10. Solfiti / Sulfites
11. Sesamo / Sesame seeds
12. Lupini / Lupines
13. Frutta a guscio / Nuts
14. Molluschi / Mollusc
15. Salse: chiedere al personale / Sauces: ask the staff

* I Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / * Food indicated with a star key might be frozen