

## Osteria Restaurant - Dinner Menu

### Antipasti - Starters

Pappa al pomodoro con parmigiano stagionato, basilico fresco e olio extravergine di Spaltenna  
*Traditional Tuscan tomato and bread soup with aged parmesan, fresh basil and Spaltenna EVO*  
16€ V

Tagliere Toscano con selezione di affettati, pecorini di Pienza e sotto oli  
*Tuscan starring platter with selection of cold cuts, pecorino cheese from Pienza and pickles*  
20€ GF

Vitello tonnato con capperi e acciughe del Cantabrico  
*Veal with tuna sauce, capers and anchovies*  
18€ GF - LF

Sfoglia, caprino, insalata di stagione, carpaccio di rape rosse e dressing al gorgonzola  
*Puff pastry, goats cheese, leafy salad, beet root carpaccio and gorgonzola dressing*  
16€ V

### Primi - First Courses

Pici fatti in casa con burro nocciola, pecorino di Pienza e pepe  
*Home made pici pasta with brown butter, Pienza pecorino and pepper*  
16€ V

Pappardelle fatte in casa con ragout di cinghiale Toscano  
*Home made pappardelle with Tuscan wild boar ragout*  
18€

Paccheri al pomodoro datterino, basilico, melanzane e pecorino stravecchio di Pienza  
*Paccheri pasta with basil flavoured cherry tomato sauce and salted aged pecorino cheese*  
16€ V

Risotto allo zafferano del Valdarno e genovese d'agnello (minimo per 2 persone)  
*Saffron from Valdarno risotto with lamb genovese (minimum for 2 guests)*  
36€ GF

## **Secondi - Main Courses**

Salsicce di Cinta Senese alla griglia, purea di patate e marmellata di cipolle  
*Cinta Senese pork sausages with potato puree and onion marmalade*  
23€ GF

Polpette di manzo fatte in casa con salsa pomodoro al basilico e parmigiano. Servite con patate schiacciate  
*Home made meat balls in tomato sauce with basil and parmesan flakes .served with crushed potatoes*  
20€

Orata Mediterranea con cozze e vongole alla livornese  
*Mediterranean Sea Bream with clams and mussels in Livornese sauce*  
26€ GF - LF

Bistecca alla Fiorentina con i suoi contorni  
*T - Bone steak Fiorentina style serve with traditional sides*  
8€/hg GF - LF

## **Pizza**

Margherita Classica / *Classic Margherita*  
Mozzarella di bufala DOP, pomodoro BIO e basilico fresco  
*Buffalo mozzarella, organic tomato sauce and fresh basil*  
15€

Toscana Bianca / *Tuscan White*  
Finocchiona IGP, pecorino di Penza e olio EVO a crudo  
*Finocchiona salame, pecorino from Pienza and raw Tuscan EVO*  
16€

## **Dolci - Desserts**

Selezione di gelati e sorbetti artigianali fatti in casa  
*Selection of home made artisan gelato and sorbets*  
12€ GF - V

Tagliata di frutta fresca di stagione  
*Selection of seasonal fresh fruit*  
12€ GF - LF - V

Tiramisu tradizionale  
*Traditional Tiramisu*  
12€ V

Assoluta al cioccolato e lamponi  
*Absolute chocolate and raspberries*  
14€ V

Cantucci e vin santo di Spaltenna  
*Cantucci bisquits and vin Santo "Spaltenna" wine*  
12€ V