



IL NOSTRO MENÙ

Gentili ospiti,

Il nostro chef Giovanni Palladino ed il suo team lavorano per preparare raffinati piatti della tradizione toscana rivisitati con ingredienti stagionali di alta qualità.

Quando possibile le verdure, i frutti e le erbe aromatiche provengono dal nostro orto.

Pane, pasta fresca e dolci vengono preparati ogni giorno.

La carne, i salumi ed i formaggi sono selezionati tra i migliori produttori locali.

Dear guests,

Our chef Giovanni Palladino and his team work to create refined dishes inspired by Tuscan tradition, reinterpreted with high-quality seasonal ingredients.

Whenever possible, they work with fruits, vegetables and herbs from our own garden.

Bread, pasta and desserts are prepared freshly every day.

Cheese and meat have been selected among the best local producers nearby.

Buon appetito,

Barbara Widmer



ANTIPASTI

Tartare di gamberi rosa dell'arcipelago Toscano, limone, mozzarella di bufala, gazpacho ai tre pomodori e maionese ai crostacei

Pink shrimp tartare from the Tuscan Archipelago, lemon, mozzarella di bufala, 3-tomato gazpacho, and shellfish mayonnaise

*(1-2-3-4-7-14)

€ 21.00

Crostone, peperoni, straciatella e acciuga

Crostone with peppers, straciatella cheese and anchovies

*(1-4-7)

€ 19.00

Melanzana, ristretto di pomodoro, parmigiano e basilico

Eggplant, tomatoe sauce, parmigiano cream and basil

*(1-7)

€ 19.00

Tataki di anguria marinata, cipolotto e gelato agli anacardi

Marinated watermelon tataki, spring onions and cashews ice-cream

*(5-6-8-11)

€ 19.00

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA



PRIMI PIATTI

Fusilloni, ragù grosso di maiale, salsa al parmigiano e basilico
Fusillone pasta with rustic pork ragù, Parmigiano cream, and fresh basil

€ 19.00

*(1-7)

Bottoni ripieni di ricotta di capra alle erbe, limone e pepe di
timut mantecati con burro acido agli agrumi e pesto di basilico
Herb goat's ricotta bottoni with lemon and Timut pepper, finished with citrus beurre blanc and basil pesto

€ 19.00

*(1-3-7-8)

Spaghettone alla Nerano, zucchine e Gran Mugello
Spaghetti with zucchini and Gran Mugello

€ 19.00

*(1-7)

Tortelli farciti con pappa al pomodoro di mare, olive, capperi e
pinoli

Tortelli stuffed with sea pappa al pomodoro, olives, capers and pine nuts

€ 21.00

*(1-3-4-8-14)

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA



SECONDI PIATTI

Il Piccione dell'Osteria

Osteria's Pigeon

*(1-3-7-9)

€ 35.00

Baccalà fritto, scapecce di zucchine, agrodolce di verdure e
maionese al limone

*Fried salted cod, zucchini scapecce, sweet-and-sour vegetables,
and lemon mayonnaise*

*(1-2-3-4-7-8-9-14)

€ 34.00

Carpaccio di pomodori del nostro orto, pesche percoche,
gelato alle pesche, crumble di mandorle e basilico

*Tomatoes carpaccio from our garden, peaches and peach
sorbet, almond crumble and basil*

*(1-3-7-8)

€ 28.00

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA



LA GRIGLIA

From the grill

Costate e Fiorentina alla griglia
Grilled steak

Frisona del Mugello dell'azienda agricola Palagiaccio
Min. 2 Pers. | *Min. 2 people*

€80.00/kg

White face (incrocio tra Hereford e Angus) nata ed
allevata a Lajatico, dagli allevamenti di Carlo Giusti
Min. 2 Pers. | *Min. 2 people*

€90.00/kg

CONTORNI

Patate al forno
Baked potatoes

€6.00

Insalata di pomodori dell'orto, cipolla di Certaldo, olive e sedano
Garden tomatoes salad, onion, olives, and celery

€9.00

Fagiolini aglio, olio, mentuccia e basilico
Green beans, garlic, olive oil, mint and basil

€9.00

Verdure di stagione
Seasonal vegetables

€9.00

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA



DOLCI

Il tiramisù dell'Osteria, savoiardo fatto in casa, crema al mascarpone, crumble al cacao salato e riduzione al caffè

The Osteria's tiramisu, homemade ladyfingers, mascarpone cream, salted cocoa crumble, coffee reduction

*(1-3-7)

€ 12.00

Gelato artigianale della Gelateria di Castellina

Gelato from the Gelateria di Castellina

*(ogni gusto ha degli allergeni diversi, chiedete al nostro staff
each flavor has different ingredients, please ask our staff)

€ 10.00

Limone, limone, limone

Our lemon tarte

*(1-3-7)

€ 12.00

SERVIZIO E COPERTO

€ 3.00

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA

Grazie per aver scelto di condividere con noi questa esperienza.
Speriamo che abbiate apprezzato la nostra proposta.

Ogni ingrediente che utilizziamo è frutto del lavoro di piccole realtà toscane che, come noi, perseguono l'eccellenza. Lo chef Giovanni Palladino e il suo team selezionano personalmente i nostri fornitori, visitando le aziende e scegliendo solo il meglio che il territorio ha da offrire.

Frutta e verdura, così come le farine per la nostra pasta fatta in casa, i panificati e i dolci, provengono da piccoli produttori locali.

La pasta artigianale non autoprodotta è fornita dal Pastificio Fabbri di Strada in Chianti.

I salumi provengono dalle aziende Casamonti (Castellina in Chianti)
e Podere Erica (San Donato in Poggio).

Le carni bianche sono selezionate per noi da Rossi di Fonterutoli.

Le carni rosse e i formaggi vaccini arrivano dal Mugello, dalla storica Fattoria Il Palagiaccio.

I pecorini e i caprini sono prodotti locali del Chianti Classico,
rispettivamente dell'Azienda Corzano e Paterno e dell'Azienda Agricola Buondonno.

I tartufi, raccolti per noi sul territorio toscano da Casentino Tartufi,
sono disponibili solo in base alla stagione e alla raccolta.

Scegliere ingredienti di qualità è il nostro primo passo per offrirvi un'esperienza autentica e indimenticabile. Buon proseguimento all'Osteria Brancaia.

*Thank you for choosing to share this experience with us.
We hope you enjoyed our menu.*

Every ingredient we use is the result of the work of small Tuscan producers who, like us, strive for excellence. Chef Giovanni Palladino and his team personally select our suppliers, visiting their farms and choosing only the best that the region has to offer.

Fresh fruits and vegetables, as well as the flours for our house-made pasta, bread, and desserts, come from small local producers. The artisanal pasta we do not produce in-house is sourced from Pastificio Fabbri in Strada in Chianti.

*Our cured meats come from Casamonti (Castellina in Chianti)
and Podere Erica (San Donato in Poggio).*

White meats are carefully selected for us by Rossi di Fonterutoli.

*Red meats and cow's milk cheeses are sourced from the Mugello region,
from the historic Fattoria Il Palagiaccio.*

*Pecorino and goat cheeses are local products from the Chianti Classico area,
provided by Azienda Corzano e Paterno and Azienda Agricola Buondonno, respectively.*

*Truffles, foraged for us in Tuscany by Casentino Tartufi,
are available only based on the season and harvest.*

Selecting the finest ingredients is our first step in offering you an authentic and unforgettable experience. Enjoy the rest of your time at Osteria Brancaia.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE / GLUTEN - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI / SHELLFISH - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA / EGGS - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI / FISH - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI / SOY - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI / DAIRY - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI / CELERY - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI / MUSTARD - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULFITES - 12

*Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l; espressi come SO2.
(Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)*



LUPINO E DERIVATI / LUPIN - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSK - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



MENU BABY

0-9 ANNI / YEARS OLD

Penne 100% grano toscano in bianco	€ 8.00
Penne 100% grano toscano con pomodoro San Marzano	€ 12.00
Penne 100% grano toscano al ragù di Chianina IGP <i>(Pasta with olive oil or butter; with tomatoe sauce, with Chianina ragù IGP)</i>	€ 15.00
Fettina di Frisona del Mugello alla griglia con patate al forno <i>Grilled steak with roasted potatoes</i>	€ 20.00
Nuggets di petto di Galletto del Valdarno con patate al forno Valdarno Rooster nuggets with roasted potatoes	€ 20.00
Gelato artigianale della Gelateria di Castellina	€ 8.00

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA