



Gentili ospiti,

il nostro chef Giovanni Palladino ed il suo team lavorano per preparare raffinati piatti della tradizione rivisitati con ingredienti stagionali di alta qualità.
Quando possibile, le verdure, i frutti e le erbe aromatiche provengono dal nostro orto.
Pane e pasta freschi vengono preparati ogni giorno.
La carne, i salumi ed i formaggi sono stati selezionati tra quelli dei migliori produttori locali.

*

Dear guests,

Our chef Giovanni Palladino and his team are dedicated to prepare refined, local and seasonal dishes revisited for you.
Whenever possible, they work with fruits, vegetables and herbs from our own garden.
Different types of pasta and bread are prepared freshly every day.
Cheese and meat have been selected among the best local producers nearby.

*

Liebe Gäste,

Unser Küchenchef Giovanni Palladino und sein Team haben es sich zur Aufgabe gemacht, für Sie raffinierte, regionale und saisonale Gerichte zuzubereiten.
Sie arbeiten, wann immer möglich, mit Früchten, Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten.
Verschiedene Pasta- und Brotsorten werden jeden Tag frisch zubereitet.
Für Käse und Fleisch haben wir die besten Erzeuger in der Umgebung ausgewählt.

Buon appetito,
Barbara Widmer

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Barbara Widmer", written in a cursive style.



LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI FORMAGGI DEL TERRITORIO

**Selezione di salumi di Cinta Senese DOP
dell'az. Agricola Casamonti a Castellina in Chianti**
Selection of cured meats of Cinta Senese DOP pork
Auswahl an Wurstwaren aus Schweinefleisch Cinta Senese DOP

€ 25.00

**Selezione di salumi di Mangalitza
del Podere Erica a San Donato In Poggio**
Selection of cured meats of Mangalitza pork
Auswahl an Wurstwaren aus Schweinefleisch Mangalitza

€ 45.00

Misto di salumi e formaggi del Valdarno dei Produttori Nonno Lancia
Cheese and cold cuts platter
Käse- und Aufschnittplatte

*(7-8)
€ 25.00

**La nostra selezione di prosciutto:
Maiale grigio, la Cinta Senese e la Mangalitza**
Selection of prosciutto: grey pork, Cinta Senese pork and Mangalitza pork
Auswahl an Prosciutto: Grauschweinefleisch, Cinta Senese-Schweinefleisch und
Mangalitza-Schweinefleisch

€ 45.00

**Selezione di Formaggi pecorini, caprini e vaccini
delle aziende Corzano e Paterno, Buondonno e Palagiaccio**
Platter of selected cheese
Käse Platte

*(7-8)
€ 25.00



GLI ANTIPASTI

Battuta di frisona del Mugello, insalatina di melone, germogli e maionese al basilico

Frisona beef tartare, melon salad and basil mayonnaise
Tartar vom frisona-Rind, Melonensalat und Basilikum-Mayonnaise

*(1-3-7)

€ 18.00

Uovo "6 minuti" su fondente di patate, funghi cardoncelli alle erbe e nocciole tostate

Soft-boiled egg, potatoes cream, mushrooms with herbs and toasted hazelnuts
6 Minuten Ei, auf Kartoffel-Fondant,
Cardoncelli-Pilze mit Kräutern und gerösteten Haselnüssen

*(1-3-5-7-8)

€ 17.00

Terrina di fegatini con gelatina di susine, fondo al tartufo nero e pan brioche croccante

Chicken liver terrine, plums gelée, truffles and crispy brioche
Hühnerleberterrine, Pflaumen-Gelee
Schwarzer Trüffel-Fondant und knusprige Pfannenbrioche

*(1-7)

€ 19.00

Insalatina di Polpo, cocomero, pomodoro arrostito e aglio nero

Octopus salad with watermelon, roasted cherry tomatoes and black garlic
Oktopus-Salat, Wassermelone, geröstete Tomate und schwarzer Knoblauch

*(4-6)

€ 18.00



I PRIMI PIATTI

Tagliolino al tartufo estivo su crema di zucchine e fiori di zucca

Tagliolino with summer truffles, zucchini cream and zucchini flowers

Tagliolino an einer Zucchinicreme mit Sommertrüffel

*(1-3-7)

€ 25.00

Reginella al ragù grosso di Chianina

Reginella with Chianina beef ragù

Reginella mit Chianina-Rinderragout

*(1-3-9)

€ 15.00

Tagliatellina alla barbabietola, burro acido e friggitelli

Beetroot Tagliatellina, sour butter and green peppers

Rotebete Tagliatelle, Butter und Friggitelli

*(1-3-7-14)

€ 16.00

Tortelli di ricotta di pecora, verbena, maggiorana e limone

Tortelli with sheep ricotta cheese, verbena, marjoram and lemon

Tortelli mit Schafsmilch-Ricotta, Eisenkraut, Majoran und Zitrone

*(1-3-7)

€ 17.00



I SECONDI PIATTI

Il Piccione dell'Osteria

Pigeon breast, wing and thigh, spinach, shallot and beetroot
Taubenbrust und schenkel, Spinat, Schalotten und Rote Bete

*(1-3-7)

€ 28.00

Galletto alla diavola con salsa tzatziki e patate

Spicy Cockerel with tzatziki sauce and potatoes
Hähnchen mit Tzatziki-Sauce und Kartoffeln

*(3-7)

€ 22.00

Melanzana arrosto, ristretto di pomodorino, basilico e parmigiano

Roasted eggplant with cherry tomatoes, basil and parmesan cheese
Gebratene Aubergine, Tomate, Basilikum und Parmesankäse

*(1-7)

€ 18.00

Tagliata di Scottona con caponatina agrodolce e fondo bruno ai funghi

Sliced Scottona steak with sweet 'n sour caponata and mushroom brown stock
Rindfleisch Steak mit süß-saurer Gemüse-Caponata und Pilzen demi-glace

*(6-11-12)

€ 26.00



LA GRIGLIA

Costata alla griglia

Grilled steak
Gegrilltes Steak

Angus Maremmana

€ 7 l'etto/100g - Min. 2 Pers.

Frisona del Mugello

€ 8.50 l'etto/100g - Min. 2 Pers.

Kobe del Mugello

€ 9 l'etto/100g - Min. 2 Pers.

CONTORNI – SIDE DISHES

Patate al forno

Potatoes
Kartoffeln

€ 5

Spinaci saltati

Spinach
Spinat

€ 5

Fagioli zolfini all'olio EVO

Zolfini beans
Zolfini-Bohnen

€ 8



DOLCI

Il Tiramisù dell'Osteria

Tiramisù

Tiramisù

*(1-3-7-8)

€ 9.00

Lampone e cioccolato bianco

Raspberry semifreddo in white chocolate glaze

Himbeer-Semifreddo mit weißer Schokoladenglasur

*(1-3-7-8)

€ 13.00

Limone, limone, limone

Lemon curd with lemon gel and sorbett

Zitronenquark mit Zitronengel und Sorbetto

*(1-3-7-8)

€ 13.00

Cioccolato, mandorle e mango

Dark chocolate mousse with almond powder and mango sorbet

Mousse von dunkler Schokolade mit Mandelpulver und Mangosorbet

*(1-3-7-8)

€ 13.00

SERVIZIO E COPERTO

€ 4.00

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE -1

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



CROSTACEI E DERIVATI - 2

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



UOVA - 3

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



PESCE E DERIVATI - 4

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



ARACHIDI E DERIVATI - 5

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



SOIA E DERIVATI - 6

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



LATTE E DERIVATI - 7

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



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

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



SEDANO E DERIVATI - 9

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



SENAPE E DERIVATI -10

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



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10mg/l espresso 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 - 13

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



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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