



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



LIGHT LUNCH

Disponibile da mercoledì a sabato.
Available from Wednesday to Saturday.

La nostra selezione di salumi di Cinta Senese dell'azienda agricola Casamonti di Castellina in Chianti <i>Our selection of Cinta Senese cured meats</i>	€ 25.00
La nostra selezione di formaggi locali pecorini, vaccini e caprini delle aziende Corzano e Paterno, Palagiaccio e Buondonno <i>Our selection of local cheese from local farms</i> *(7-8)	€ 22.00
Insalatina di carciofi, noci, pecorino, cipolla di Certaldo marinata <i>Artichoke salad, walnuts, pecorino cheese, marinated onions</i> *(1-7)	€ 14.00
Crostone vegetariano dell'Osteria <i>Osteria's vegetarian crostone</i> *(1-7)	€ 14.00
Burratina del Mugello, ristretto di pomodoro, pane croccante alle erbe, olive, capperi, acciughe <i>Mugello burrata, tomato reduction, crispy herb bread, olives, capers, anchovies</i> *(1-4-7)	€ 18.00
Carpaccio di manzo allevato nel Mugello con le sue salse <i>Beef carpaccio with its sauces</i> *(1-3-6-7-8-11)	€ 17.00

**Allergeni*

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



ANTIPASTI

Sedano rapa, mela verde, latte di mandorla, menta, limone e fiori
Celery root, green apple, almond milk, mint, lemon and flowers

*(5-8-9)

€ 18.00

Battuta di manzo allevato nel Mugello, insalatina di fave,
germogli e maionese al basilico

Beef tartare, fava bean salad, sprouts, basil mayonnaise

*(1-3)

€ 18.00

Terrina di fegatini, gelatina al mandarino, pan brioche e fondo
bruno

Liver terrine, tangerine jelly, brioche bread, demi-glacé

*(1-3-7)

€ 18.00

Uovo "6 minuti", asparagi, cremoso di patate e salsa di pecorino
allo zafferano del Chianti

*"6-minute" egg, asparagus, creamy potatoes, pecorino sauce with
Chianti saffron*

*(1-3-7)

€ 18.00

**Allergeni*

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



PRIMI PIATTI

Reginella al ragù grosso di Chianina

Reginella pasta with Chianina beef ragù

*(1-3-7-9)

€ 18.00

Tubetti del Pastificio artigianale Fabbri, guanciale di cinta
Senese, piselli e pecorino

*Tubetti pasta from the artisanal Pastificio Fabbri, with Cinta
Senese cured pork cheek, green peas, pecorino cheese*

*(1-3-7)

€ 19.00

Pappardelle alla barbabietola, burro acido, ravanello, insalatina
di finocchi e salsa al finocchietto selvatico

*Beetroot pappardelle with sour butter, radish, fennel salad, wild
fennel sauce*

*(1-3-7)

€ 19.00

Bottoni alla genovese di cinghiale, il suo fondo, pomodorino
confit, gran Mugello e basilico

*Stuffed pasta "bottoni" filled with slow-cooked wild boar and onion
ragù, served with its reduced jus, confit cherry tomatoes, Gran
Mugello cheese, basil*

*(1-3-7)

€ 19.00

**Allergeni*

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



SECONDI PIATTI

Il Piccione dell'Osteria: il petto al sangue, il coscio disossato, il bonbon di ala e fegato, pan brioche croccante, spinacino saltato, scalogno e radicchio

The Osteria Pigeon: the breast cooked rare, the boneless leg, the wing and liver bonbon, crunchy brioche bread, sautéed spinach, shallots, radicchio

*(1-3-7-9)

€ 34.00

Guancia di vitello brasata al vino "Il Blu" di Brancaia, purée di sedano rapa, cicorietta saltata

Braised veal cheek in Brancaia's "Il Blu" wine, celery root purée, sautéed chicory

*(1-7)

€ 34.00

Cavolfiore arrostito, soia, quinoa, sesamo, salsa piccante

Roasted cauliflower, soy, quinoa, sesame, hot sauce

*(6-7-9-11)

€ 28.00

LA GRIGLIA

Costate e Fiorentine alla griglia

Grilled steak

Frisona del Mugello dell'azienda agricola Palagiaccio

Min. 2 Pers. | *Min. 2 people*

€80.00/kg

Vitellone dell'appenino centrale IGP razza Chianina

Min. 2 Pers. | *Min. 2 people*

€90.00/kg

**Allergeni*

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



CONTORNI

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€6.00
Verdure di stagione <i>Seasonal vegetables</i>	€8.00
Carciofi fritti <i>Fried artichokes</i>	€9.00
Fagioli zolfini toscani <i>Tuscan Zolfini beans</i>	€10.00

DOLCI

Il tiramisù dell'Osteria, savoiardo fatto in casa, crema al mascarpone, crumble al cacao salato e riduzione al caffè <i>The Osteria's tiramisu, homemade ladyfingers, mascarpone cream, salted cocoa crumble, coffee reduction</i> *(1-3-7)	€ 10.00
Cioccolato bianco, mandorle e mandarino <i>White chocolate mousse, almonds crumble and tangerine sorbet</i> *(1-3-7-8)	€ 10.00
Limone, limone, limone <i>Our lemon tarte</i> *(1-3-7)	€ 10.00

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: arrostiti, 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 in bianco	€ 6.00
Penne al pomodoro	€ 8.00
Penne al ragù toscano	€ 10.00
<i>Pasta with olive oil or butter/tomato/ragù</i>	
Fettina ai ferri con patate al forno	
<i>Grilled steak with roasted potatoes</i>	€ 15.00
Nuggets di pollo con patate al forno	
<i>Chicken nuggets with roasted potatoes</i>	€ 15.00
Gelato artigianale della Gelateria di Castellina	€ 7.00

**Allergeni*

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



MENU DEGUSTAZIONE: LUNCH TOUR

Il nostro benvenuto

Amouse bouche

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO

Battuta di manzo allevato nel Mugello, insalatina di fave, germogli e maionese al basilico

Beef tartare, fava bean salad, sprouts, basil mayonnaise

*(1-3)

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA

Reginella al ragù grosso di Chianina

Reginella pasta with Chianina beef ragù

*(1-3-7-9)

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

PREMIUM UPGRADE (min.2 persone)

€ 50.00/pp

La Bistecca dell'Osteria

Osteria's Steak

WINE PAIRING: BRANCAIA IL BLU

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)

**Allergeni*

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



MENU DEGUSTAZIONE: LUNCH TOUR

Vegetarian Option

Il nostro benvenuto

Amouse bouche

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO

Uovo "6 minuti", asparagi, cremoso di patate e salsa di pecorino allo zafferano del Chianti

"6-minute" egg, asparagus, creamy potatoes, and pecorino sauce with Chianti saffron

*(1-3-7)

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA

Pappardelle alla barbabietola, burro acido, ravanello, insalatina di finocchi e salsa al finocchietto selvatico

Beetroot pappardelle with sour butter, radish, fennel salad, wild fennel sauce

*(1-3-7)

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

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)

**Allergeni*

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



MENU DEGUSTAZIONE: TUSCAN SUNSET TOUR

Il nostro benvenuto

Amouse bouche

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO

Uovo "6 minuti", asparagi, cremoso di patate e salsa di pecorino allo zafferano del Chianti

"6-minute" egg, asparagus, creamy potatoes, pecorino sauce with Chianti saffron

*(1-3-7)

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA

Bottoni alla genovese di cinghiale, il suo fondo, pomodorino confit, gran Mugello e basilico

Stuffed pasta "bottoni" filled with slow-cooked wild boar and onion ragù, with its reduced jus, confit cherry tomatoes, Gran Mugello cheese, basil

*(1-3-7)

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Guancia di vitello brasata al vino "Il Blu" di Brancaia, purée di sedano rapa, cicorietta saltata
Braised veal cheek in Brancaia's "Il Blu" wine, celery root purée, sautéed chicory

*(1-7)

WINE PAIRING: BRANCAIA IL BLU

PREMIUM UPGRADE

La Bistecca dell'Osteria
Osteria's Steak

(min. 2 persone, sostituisce la guancia)
(min. 2 ppl, it substitutes the cheek)

€ 15.00/pp

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)

**Allergeni*

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



MENU DEGUSTAZIONE: TUSCAN SUNSET TOUR

Vegetarian Option

Il nostro benvenuto

Amouse bouche

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO

Uovo "6 minuti", asparagi, cremoso di patate e salsa di pecorino allo zafferano del Chianti

"6-minute" egg, asparagus, creamy potatoes, pecorino sauce with Chianti saffron

*(1-3-7)

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA

Pappardelle alla barbabietola, burro acido, ravanello, insalatina di finocchi e salsa al finocchietto selvatico

Beetroot pappardelle with sour butter, radish, fennel salad, wild fennel sauce

*(1-3-7)

WINE PAIRING: BRANCAIA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Cavolfiore arrostito, soia, quinoa, sesamo, salsa piccante

Roasted cauliflower, soy, quinoa, sesame, hot sauce

*(6-7-9-11)

WINE PAIRING: BRANCAIA IL BLU

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, and coffee reduction

*(1-3-7)

**Allergeni*

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