

## DAL FORNO A LEGNA LE NOSTRE PIZZE

Impasto ad alta digeribilità con minimo 24/36h di lievitazione, condite con pomodori San Marzano interi passati a mano, mozzarella fior di latte di Boiano in acqua, vera Bufala campana, origano selvatico e Olio extra vergine Toscano.

Very digestible dough with a 24/36 hours minimum leavened, seasoned with special Italian ingredients.



Tutte le nostre pizze sono disponibili anche con impasto Senza Glutine - On request Gluten Free dough +4,00.

### LE PIZZE "SPECIALI" / Specials Pizza

<b>Bufalina</b> pomodoro, mozzarella, bufala, basilico ☹️ . . . . .	14,00
<i>tomato, bufalo mozzarella basil</i>	
<b>Gustosa</b> pomodoro, stracciatella, pesto, parmigiano, pomodorini, basilico e pinoli ☹️ . . . . .	18,00
<i>Tomato sauce, stracciatella, pesto, parmesan, cherry tomatoes, basil and pine nuts</i>	
<b>Mezza stagione</b> pomodoro, stracciatella pugliese, pom. secchi, olive e basilico ☹️ . . . . .	16,00
<i>tomato, stracciatella cheese, sundried tomatoes, olives and basil</i>	
<b>Salsiccia e Friarelli</b> mozzarella, friarelli, salsiccia. . . . .	16,00
<i>mozzarella, vegetable rabe, sausage</i>	
<b>Napoli del Conte</b> pom., bufala a crudo, origano, basilico, puntine di capperi e filetti di acciuga del Cantabrico. . . . .	18,00
<i>tomato, bufalo mozzarella, oregano, basil, anchovy, capers</i>	
<b>Donna Rosa</b> mozzarella, Salmone, scorza di limone, philadelphia, filangè di zucchine e pepe rosa . . . . .	20,00
<i>mozzarella, Philadelphia cheese, zucchini, Salmon, lemon zest and pink pepper</i>	
<b>Tartufo reale</b> bianca con bufala, tartufo fresco, patate lesse e stracciatella di Andria ☹️ . . . . .	20,00
<i>bufalo mozzarella, fresh truffles, boiled potatoes and stracciatella cheese</i>	
<b>Mezzaluna</b> rucola, pomodorini, burrata e prosciutto crudo. . . . .	18,00
<i>rocket, cherry tomato burrata cheese and raw ham</i>	
<b>Barbano Dop</b> salsa di pomodoro, rucola, pomodorini, Bufala DOP e prosciutto crudo, tutto a crudo. . . . .	18,00
<i>tomato sauce, rocket, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and raw ham, all raw</i>	
<b>La Parmigiana</b> salsa di pomodoro, scamorza affumicata, melanzane, scaglie di parmigiano e basilico ☹️. . . . .	18,00
<i>tomato sauce, smoked scamorza cheese, eggplant, parmesan flakes and basil</i>	
<b>Stromboli</b> mozzarella, salamino piccante, cipolla rossa, gorgonzola e Nduja . . . . .	16,00
<i>mozzarella, spicy salami, red onions, gorgonzola cheese and Nduja</i>	
<b>Osteria bianca</b> bufala, gorgonzola, porcini e pepe nero ☹️. . . . .	18,00
<i>bufalo mozzarella, Gorgonzola cheese, porcini mush. and black pepper</i>	
Aggiunta di mozzarella di bufala o crudo / Suppl. for bufalo mozzarella or raw ham . . . . .	2,00
Altre aggiunte / Supplements. . . . .	1,00



Prezzi in Euro - Coperto 2,00 - Prices in Euro - Place setting 2,00



*dell'ultimo dell'anno  
new year's eve*

## ANTIPASTI / Appetizer

### Tagliere maxi dell'Osteria x3

Salumi misti Toscani della macelleria di Scarpaccia, Pecorino toscano e mostarde,  
Crostoni misti, Coccoli, Ribollita e sfzierie della casa ..... **42,00**  
*Mixed Tuscan cold cuts, aged Tuscan cheese, mixed crostini, Fried dough, Ribollita Florentine soup  
and homemade delicacies*

### Tagliere Toscano

Bruschetta, crostini toscani, affettati, pecorino e Ribollita ..... **18,00**  
*Tuscany selection: bruschetta, crouton with chicken liver patè, Tuscan cured meats,  
Pecorino cheeses and Ribollita Florentine soup*

**Coccoli di pasta frita con Prosciutto crudo Toscano di Scarpaccia e Stracchino.....18,00**  
*Fried dough with Stracchino cheese and Tuscan ham*

### Parmigiana Vegan

Melanzane fritte “come la tradizione vuole”, Formaggio vegano,  
pomodoro del Piennolo e basilico ..... **16,00**  
*Fried eggplant “as tradition dictates”, Vegan Cheese, Piennolo tomato and basil*

### Battuta di Manzo

Carne di manzo (Scottona polacca) con spuma di Caciocavallo, Tartufo nero e capperi ..... **18,00**  
*Beef Tartare with Caciocavallo mousse and black Truffle and capers*

### Tartare di Ricciola

Cubetti di Ricciola all'olio nuovo con composta di cipolla e Lime su “salsa tiradito” ..... **22,00**  
*Amberjack cubes in new oil and onion compote, Lime on “tiradito sauce”*

### Baccalà in Tempura

Baccalà fritto su confettura di cipolla rossa di Tropea e peperone Crusco IGP..... **20,00**  
*Fried cod on Tropea red onion jam and Crusco IGP peppers*

## I PRIMI PIATTI / First Courses

### Linguine all'Astice


Pasta secca del pastificio Mancini all'Astice fresco e pomodorino rosso del Piennolo..... **28,00**  
*Dry pasta with fresh lobster and red Piennolo cherry tomatoes*

### Bavettine al riccio di mare e Bottarga

Pasta fresca fatta in casa con burro, Ricci di mare, Bottarga e Lime..... **26,00**  
*Fresh homemade pasta with butter, sea Urchins, Bottarga and Lime*

### Spaghetti al Gambero di Mazara

Spaghetti del pastificio Mancini in Bisque di Gamberi, crudo di Gambero rosso di Mazara e  
stracciatella Pugliese..... **24,00**  
*Pasta Spaghetti in Shrimp Bisque, raw red shrimp from Mazara and Apulian stracciatella*

**Tagliolini di Pasta fresca al Tartufo di Stagione  .....24,00**  
*Tagliolini of Fresh Pasta with Seasonal Truffle*

**Risotto Broccoli e Salsiccia ..... 20,00**  
Riso Carnaroli mantecato con crema di broccoli, salsiccia Toscana, Caciocavallo e crispy  
di cipolla croccante  
*Creamed Carnaroli rice with broccoli cream, Tuscan sausage, Caciocavallo cheese and crispy onion crispy*

### Pacchero alla Barbano

Paccheri Pastificio Mancini in salsa ai tre pomodori, cacio ricotta e peperone Crusco IGP.... **18,00**  
*Paccheri pasta in three tomato sauce, ricotta cheese and Crusco IGP peppers*

## SECONDI / Second Courses

### Ricciola arrosto

Filetto di Ricciola su crema di fagioli cannellini e spinaciotto..... **26,00**  
*Amberjack fillet on cannellini bean cream and spinach*

### Filetto di Salmone

Filetto di Salmone in crosta di pane su crema di Porro, spinaciotto e Gelée di limone ..... **26,00**  
*Salmon fillet in bread crust on leek cream, spinach and lemon jelly*

### Filetto alla Rossini

Filetto di manzo Scottona rosolato al Brandy il suo fondo bruno con pane croccante,  
foies gras e spinaciotto..... **35,00**  
*Scottona beef fillet browned with Brandy its brown stock with crispy bread, Foies gras and spinach*



### Anatra nel bosco

Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura con salsa ai Frutti di bosco, cipollotto arrosto,  
spinaciotto e maionese al rosmarino..... **26,00**  
*Duck breast cooked at low temperature with berry sauce, roasted onion, spinach and rosemary mayonnaise*



### Cotolette di Agnello


Costoline di Agnello da latte impanate e fritte con caponatina di verdure e salsa all'aglio..... **24,00**  
*Breaded and fried suckling lamb ribs with vegetable caponata and garlic sauce*

## LA BRACE / GRILL

**Bistecca alla Fiorentina servita con fagioli e patate   ..... al hg 7,00**  
*Beef steak with roast potatoes and white beans*

**Filetto di Manzo Lardellato con Tartufo di Stagione e Spinaciotto   .....35,00**  
*Beef fillet with Lardo, fresh Truffle and spinach*

**Filetto alla griglia, sale Maldon, rosmarino e spinaciotto   .....32,00**  
*Grilled fillet, Maldon salt, rosemary and spinach*

**Tagliata di manzo Scottona alla brace su fonduta di grana e rucola  ..... 28,00**  
*Sliced beef with rocket and Parmesan fondue*

## VERDURE / vegetables

**Fagioli all'Olio nuovo Chickpeas in new olive oil .....6,00**

**Fagioli all'Uccelletto Chickpeas with tomato sauce .....6,00**

**Spinaci Spinach .....6,00**

**Peperoni Cruschi IGP croccanti Crunchy Cruschi peppers..... 7,00**

**Patate fritte Fried potatoes .....5,00**

**Patate arrosto Roast potatoes .....6,00**

**Insalata mista Mixed salad .....5,00**

Per la lista dei Dessert, dei Vini e delle Birre consultare la carta. *For Dessert, Wine and Beer list please ask for the menu.*

 Vegetariano  
Vegetarian  Senza Lattosio  
Lactose Free  Senza Glutine  
Gluten Free  Vegano  
Vegan

Alcuni prodotti se non disponibili possono essere congelati. *Some products may be frozen if not available.*