

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

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

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

 **OSTERIA**
Il Giardino di Barbano
PIZZA E CUCINA



Felice anno nuovo!

31 dicembre 2023

ANTIPASTI / Appetizer

Tagliere maxi dell'Osteria x3

Salumi misti Toscani della macelleria di Scarpaccia, Pecorino Toscano, Crostini misti, Coccoli e Ribollita toscana.....**36,00**
Mixed Tuscan cold cuts, aged Tuscan cheese, mixed crostini, Fried dough and Ribollita Florentine soup

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 rivisitata

Flan di melanzane su fonduta di Parmigiano, la sua cialda croccante e salsa al pomodoro al profumo di basilico.....**18,00**
Eggplant flan on Parmesan fondue, its crispy waffle and tomato sauce with basilic scent



Tris di tartare



Al tartufo e straciatella, con composta di cipolla rossa, e con scaglie di Grana**20,00**
Beef tartare with truffle e straciatella cheese, with onion compose, and with Parmesan cheese



 **Salmone marinato** 
Salmone marinato agli agrumi, emulsione di vinaigrette allo zenzero, maionese al Wasabi e uova di Lombo**16,00**
Citrus marinated salmon, ginger vinaigrette emulsion, Wasabi mayonnaise and Lumbfish eggs


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

I PRIMI PIATTI / First Courses

 **Spaghettoni al Gambero** 
Spaghettoni di Gragnano al Gambero rosso di Mazzara e straciatella Pugliese.....**22,00**
Spaghettoni di Gragnano pasta with Mazzara red prawns and straciatella Apulian

 **Calamarata con Polpo alla Cacciatora** 
Pasta con sugo di Polpo in umido, filetti di pomodoro e olive Taggiasche.....**22,00**
Pasta with Stewed octopus, fillets of tomato and Taggiasca olives



 **Bavettine all'Astice** 
Pasta secca di Gragnano al sugo di Astice fresco e pomodorino rosso del Piennolo**28,00**
Bavettine pasta with Lobster



Risotto alla Zucca 
Risotto alla crema di zucca e salsiccia con fonduta di Taleggio.....**20,00**
Pumpkin and sausage risotto with Taleggio cheese cream


Pappardella al Ragù bianco di Cinta 
Pasta fresca con ragù di Cinta Senese.....**22,00**
Pappardelle of fresh Pasta with Cinta Senese ragù

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

SECONDI / Second Courses

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


 **Cuore di Baccalà** 
Baccala cotto a bassa temperatura in olio cottura, su crema di finocchi, peperone Crusco e spinaciotto**26,00**
Cod cooked at low temperature in oil, cooked on fennel cream and Crusco pepper with spinach

Petto d'Anatra 
Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura con riduzione di vino rosso, arancia e spinaciotto**26,00**
Duck breast cooked at low temperature with red wine, orange and spinach reduction

LA BRACE / GRILL

Bistecca alla Fiorentina servita con fagioli e patate 
Beef steak with roast potatoes and white beans **al hg 7,50**

Filetto di Manzo all'Alpina e Spinaciotto 
Beef fillet with mushroom and spinach **34,00**

Tagliata di Manzo al Chianti 
Tagliata di Manzo riduzione al Chianti e composta di cipolla di Tropea**26,00**
Sliced beef with Chianti reduction e Tropea onion compote

VERDURE / vegetables

Fagioli White beans**7,00**

Patate arrosto Roast potatoes**7,00**

Verdure di stagione saltate Sauteed Mixed vegetables**7,00**

Patate fritte Fried potatoes**7,00**

Insalata mista Mixed salad**7,00**

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

 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.*