

# *Osteria Pastella*

*Cucina Fiorentina*

## *Menù*

### **I nostri collaboratori**

- Circularm Farm - Scandicci (FI) - funghi coltivati da fondi di caffè - km 9
- Fabio Nesti - Campi Bisenzio (FI) - Pollame, conigli e selvaggina - Km 11
- Azienda Agricola Isolamanna - Lastra a Signa (FI) - verdure biologiche - Km 14
- Podere dell'Anselmo - Montespertoli (FI) - Vino e olio della casa - Km 24
- Tradizione Salumi - Agliana (PT) - Mortadella di Prato - Km 34
- Consorzio Macelli - San Miniato (PI) - Selvaggina cacciata in Toscana - Km 42
- Fattoria dei Tatini - Londa (FI) - miele e confettura di Pesca Regina - Km 43
- Mattone due - Montaione (FI) - Salumi, Cinta senese e carne di manzo - Km 55
- Azienda Agricola Sodelli - Radicofani (SI) - Pecorini di Pienza DOP - Km 145

## Aperitivi - Aperitifs

Gin tonic con London dry gin Sabatini di Cortona.....	€ 12,00
<i>Gin tonic with London dry gin Sabatini from Cortona</i>	
Gin tonic analcolico, mirtilli, limone e menta .....	€ 12,00
<i>Caprese salad with Bufala mozzarella seasoned with vinaigrette, dried olives and sesame seeds</i>	
Vermouth della fattoria di Istine di Radda in Chianti.....	€ 8,00
<i>Vermouth from Istine winery in Radda in Chianti</i>	
Bitter Amaranth del liquorificio artigianale Re dei Re di Livorno.....	€ 8,00
<i>Bitter Amaranth from the Re dei Re artisan liqueur distillery in Livorno</i>	
Aperol spritz.....	€ 9,00

## Bevande - Drinks

Acqua "Lauretana" naturale o gassata.....	€ 3,50
<i>Water "Lauretana" still or sparkling</i>	
Coca Cola.....	€ 4,00
<i>Coca Cola</i>	
Gassosa "Lurisia".....	€ 4,00
<i>Italian soda lemon drink "Lurisia"</i>	
Aranciata "Lurisia".....	€ 4,00
<i>Italian soda orange drink "Lurisia"</i>	
Chinotto "Lurisia".....	€ 4,00
<i>Italian soda bitter drink "Lurisia"</i>	
Succo di frutta biologico "Valfrutta".....	€ 4,00
<i>Organic juice "Valfrutta"</i>	
Birra piccola alla spina "Ichnusa".....	€ 5,00
<i>Italian draught small beer "Ichnusa"</i>	
Birra media alla spina "Ichnusa".....	€ 6,00
<i>Italian draught medium beer "Ichnusa"</i>	

## Antipasti - Starters

Tagliere toscano di salumi misti di Montaione, pecorini di Pienza e crostini.....	€ 17,00
<i>Assortment of local cured meats, pecorino from Pienza, crostini</i>	
Caprese ai colori di pomodoro, mozzarella di Bufala, olive essiccate e sesamo.....	€ 14,00
<i>Caprese salad with Bufala mozzarella seasoned with vinaigrette, dried olives and sesame seeds</i>	
Pecorino di Pienza arrosto, verdure alla brace e miele al tartufo.....	€ 16,00
<i>Roasted pecorino cheese, grilled vegetables and truffle honey</i>	
Carpaccio di manzo toscano frollato, grana padano, carciofi affumicati e salsa alla senape.....	€ 16,00
<i>Dry-aged tuscan beef carpaccio, grana padano, grilled artichokes and mustard sauce</i>	
Tartare di pesce e ostrica, crema di zucchine in scapece e pomodorini confit.....	€ 17,00
<i>Fish tartare and oyster, zucchini cream and tomatoes confit</i>	
Seppie in zimino stufate al pomodoro, bruschetta di mais e agrumi.....	€ 16,00
<i>Stewed cuttlefish in Tuscan zimino red sauce, corn bruschetta and citrus</i>	
Tartare di manzo, fegatino di pollo e cioccolato Amedei extra amaro.....	€ 18,00
<i>Beef tartare, chicken liver and extra dark Amedei chocolate</i>	
Insalata di campo, rape rosse, melograno, champignon, pecorino e vinaigrette al tartufo.....	€ 14,00
<i>Farm salad, beetroot, pomegranate, champignon, pecorino cheese and truffle vinaigrette</i>	
Carpaccio d'anatra affumicata, vinaigrette alla senape, pera e rafano.....	€ 16,00
<i>Smoked duck carpaccio, mustard vinaigrette, pear and horseradish</i>	

# Primi Piatti di Pasta Fresca fatta in Casa

## Homemade Fresh Pasta First Courses

Pappardelle al cinghiale toscano marinato al Chianti e pecorino di Pienza.....	€ 17,00
<i>Pappardelle with local wild boar meat marinated in Chianti wine, pecorino from Pienza</i>	
Tagliatelle flambé al tartufo fresco in crosta di Grana Padano .....	€ 27,00
<i>Flambé tagliatelle with fresh truffle in Grana Padano cheese wheel</i>	
Tagliatelle flambé alla bottarga di muggine in crosta di Grana Padano .....	€ 25,00
<i>Flambé tagliatelle with mullet bottarga in Grana Padano cheese wheel</i>	
Spaghetti di farina di castagne “alla chitarra”, sugo finto e pecorino di Pienza.....	€ 17,00
<i>Spaghetti “alla chitarra” with chestnut flour, vegetables sauce and pecorino from Pienza</i>	
Pici all’aglione, baccalà e briciole di pane al basilico.....	€ 18,00
<i>Pici with garlic tomato sauce, salt cured cod fish and basil bread crumbs</i>	
Ravioli di maiale di Cinta Senese, spuma di Grana Padano e riduzione di brodo di carne.....	€ 17,00
<i>Ravioli filled with Cinta Senese pork, Grana Padano mousse and demi-glace</i>	
Lasagne alle tre carni, crema di caciotta al tartufo ed olio alle erbe mediterranee.....	€ 17,00
<i>Lasagne with three meats, melted cheese with truffle and Mediterranean herbs olive oil</i>	
Risotto allo zafferano, ragù d’agnello locale e demi-glace.....	€ 23,00
<i>Saffron risotto with local lamb ragù and demi-glace</i>	
Tortelli di patate e menta, pecorino di Pienza e salsa di pomodoro.....	€ 16,00
<i>Tortelli with potatoes and mint filling, Pienza pecorino cheese and tomato sauce</i>	

## Secondi Piatti - Main Courses

Filetto di pesce in crosta di pane, coulis di pomodorini alla brace, caponata di verdure.....	€ 25,00
<i>Fish fillet baked in crust of bread, tomatoes coulis, seasonal vegetables</i>	
Baccalà in pastella, zuppetta di agrumi e maionese alle erbe aromatiche.....	€ 23,00
<i>Fried salted codfish, citrus sauce and homemade herbs mayonnaise</i>	
Polpo arrosto, crema di asparagi, punte d’asparago e mayo polpo .....	€ 25,00
<i>Roasted octopus, asparagus cream, asparagus tips and octopus mayo</i>	
Bistecca alla fiorentina frollata di manzo toscano e verdure alla brace.....	€/hg 6,00
<i>“Florentine” Tuscan dry aged T-bone steak and seasonal vegetables side dish</i>	
Bistecca alla fiorentina frollata razza Chianina e verdure alla brace .....	€/hg 7,00
<i>“Florentine” Tuscan dry aged Chianina T-bone steak and seasonal vegetables side dish</i>	
Coscia d’anatra stufata alla Vernaccia, il suo petto e patate alla brace.....	€ 25,00
<i>Duck leg stewed with Vernaccia wine, its chest and smoked potatoes</i>	
Tagliata di manzo toscano, purea di patate, salsa al tartufo e foie gras .....	€ 26,00
<i>Grilled sliced Tuscan beef steak, mashed potatoes, truffle and foie gras sauce</i>	
Rosticciana di maiale di Cinta Senese alla brace, pannocchia affumicata e demi-glace al vino rosso.....	€ 25,00
<i>Grilled pork Cinta Senese ribs, smoked corn cob and demi-glacé with red wine</i>	

Coperto € 2,50

Cover charge € 2,50 each person

Informare il cameriere per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare

Inform the waiter of any food allergies or intolerances

Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura per preservarne le qualità organolettiche secondo il Regolamento (CE) 854/04  
*\* in mancanza di reperibilità del prodotto fresco potremmo utilizzare un congelato di buona qualità*

---

Nota Bene - *Please Take Note*

---

Se soffri di qualche allergia o intolleranza alimentare segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante. In ottemperanza al Reg. Ce 1169/11 è a vostra disposizione il libro degli allergeni di ogni piatto.

*If you are allergic or intolerant to any food, report it to our staff. They help you to avoid the food containing products to which you are allergic or intolerant. Like Reg. Ce 1169/11 impose, for any doubt we can show you the ingredients' book.*

---

*Osteria Pastella*

Cucina Fiorentina

Via della Scala, 17/r - 50123 Firenze - Tel. 055 2670240

e-mail: [info@osteriapastella.it](mailto:info@osteriapastella.it)

siamo anche su    