

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 - Aperitif

Gin tonic con London dry gin Sabatini di Cortona ⁽¹²⁾	€ 13,00
<i>Gin tonic with London dry gin Sabatini from Cortona ⁽¹²⁾</i>	
Gin tonic analcolico, frutti di bosco, limone e menta	€ 13,00
<i>Alcohol free gin tonic with aromatic essences, wild fruits basil and lemon</i>	
Vermouth della fattoria di Istine di Radda in Chianti ⁽¹²⁾	€ 9,00
<i>Vermouth from Istine winery in Radda in Chianti ⁽¹²⁾</i>	
Bitter Amaranth del liquorificio artigianale Re dei Re di Livorno ⁽¹²⁾	€ 8,00
<i>Bitter Amaranth from the Re dei Re artisan liqueur distillery in Livorno ⁽¹²⁾</i>	
Aperol spritz ⁽¹²⁾	€ 10,00
Lemon Spritz ⁽¹²⁾	€ 12,00

Bevande - Drinks

Acqua "Lauretana" naturale o gassata 75 cl	€ 3,50
<i>Water "Lauretana" still or sparkling 75 cl</i>	
Cola della Val d'Orcia "Le spume del Papini" 33 cl	€ 5,50
<i>Tuscan Cola from Val d'Orcia "Le spume del Papini" 33 cl</i>	
Gassosa della Val d'Orcia "Le spume del Papini" 33 cl	€ 5,50
<i>Tuscan Gassosa lemon soda from Val d'Orcia "Le spume del Papini" 33 cl</i>	
Aranciata della Val d'Orcia "Le spume del Papini" 33 cl	€ 5,50
<i>Tuscan orange soda from Val d'Orcia "Le spume del Papini" 33 cl</i>	
Spuma bionda della Val d'Orcia "Le spume del Papini" 33 cl	€ 5,50
<i>Tuscan blonde spuma soda from Val d'Orcia "Le spume del Papini" 33 cl</i>	
Succo di frutta biologico "Valfrutta"	€ 4,00
<i>Organic juice "Valfrutta"</i>	
Birra piccola Scoglio dell'isola d'Elba ⁽¹²⁾	€ 5,50
<i>Tuscan draught small beer Scoglio from Elba Island ⁽¹²⁾</i>	
Birra media Scoglio dell'isola d'Elba ⁽¹²⁾	€ 6,50
<i>Tuscan draught medium beer Scoglio from Elba Island ⁽¹²⁾</i>	

Antipasti - Starters

Tagliere toscano di salumi misti di Montaione, pecorini di Pienza e crostini ^(1, 7, 12)	€ 17,00
<i>Assortment of local cured meats, pecorino from Pienza, crostini ^(1, 7, 12)</i>	
Caprese ai colori di pomodoro, mozzarella di Bufala, olive essiccate e sesamo ^(7, 11)	€ 15,00
<i>Caprese salad with Bufala mozzarella seasoned with vinaigrette, dried olives and sesame seeds ^(7, 11)</i>	
Pecorino di Pienza arrosto, verdure alla brace e miele al tartufo ⁽⁷⁾	€ 16,00
<i>Roasted pecorino cheese, grilled vegetables and truffle honey ⁽⁷⁾</i>	
Tartare di manzo frollato, bignè salati al Grana Padano, acciuga e vinaigrette ^(1, 3, 7, 10, 12)	€ 18,00
<i>Dry-aged beef tartare, savory Grana Padano cream puffs, anchovies and vinaigrette ^(1, 3, 7, 10, 12)</i>	
Carpaccio di tonnetto del Mediterraneo, sardine marinate, topinambur e maionese agli agrumi ^(1, 3, 7)	€ 18,00
<i>Mediterranean tuna carpaccio, marinated sardines, crispy sunchoke and citrus mayonnaise ^(1, 3, 7)</i>	
Spiedini di calamari e guancia alla brace, salsa al nero di seppia, limone bruciato ^(12, 14)	€ 18,00
<i>Grilled skewers of squid and bacon, cuttlefish ink sauce and grilled lemon ^(12, 14)</i>	
Insalata di campo, asparagi e fave crude, pecorino di Pienza e vinaigrette al tartufo ^(7, 10)	€ 15,00
<i>Farm salad, raw asparagus and fava beans, pecorino di Pienza and truffle vinaigrette ^(7, 10)</i>	
Spalla di maiale di Cinta Senese affumicata, funghi arrosto e maionese ai funghi porcini ^(3, 9, 12)	€ 16,00
<i>Smoked Cinta Senese pork shoulder, roasted mushrooms and porcini mushroom mayonnaise ^(3, 9, 12)</i>	

Primi Piatti di Pasta Fresca fatta in Casa

Homemade Fresh Pasta First Courses

Pappardelle al cinghiale toscano marinato al Chianti, pinoli e pecorino di Pienza ^(1, 3, 7, 8, 9, 12)	€ 17,00
<i>Pappardelle with local wild boar meat marinated in Chianti wine, pine nuts and pecorino from Pienza (1, 3, 7, 8, 9, 12)</i>	
Tagliatelle flambé al tartufo fresco in crosta di Grana Padano ^(1, 3, 7, 12)	€ 27,00
<i>Flambé tagliatelle with fresh truffle in Grana Padano cheese wheel (1, 3, 7, 12)</i>	
Tagliatelle flambé alla bottarga di muggine in crosta di Grana Padano ^(1, 3, 4, 7, 12)	€ 25,00
<i>Flambé tagliatelle with aged mullet fish roe "bottarga" in Grana Padano cheese wheel (1, 3, 4, 7, 12)</i>	
Pici al burro affumicato, scorza di limone e tartare di gamberi del Mediterraneo ^(1, 2, 3, 7)	€ 18,00
<i>Pici with smoked butter sauce, lemon zest and Mediterranean shrimp tartare (1, 2, 3, 7)</i>	
Cannelloni farciti di stufato d'anatra, funghi e tartufo fresco ^(1, 3, 7, 9, 12)	€ 20,00
<i>Fresh rolled pasta stuffed with duck stew, mushrooms and fresh truffle (1, 3, 7, 9, 12)</i>	
Tortello ripieno di mortadella di Prato e formaggio fresco, salsa all'uovo e crumble al pepe nero ^(1, 3, 7, 9) ..	€ 18,00
<i>Tortello stuffed with Prato mortadella and fresh cheese, egg sauce and black pepper crumble (1, 3, 7, 9)</i>	
Risotto al ragù di piccione e porcini cotto al Chianti con petto di piccione alla griglia ^(7, 9, 12)	€ 23,00
<i>Risotto with pigeon and porcini ragù cooked in Chianti wine with grilled pigeon breast (7, 9, 12)</i>	
Lasagne al ragù di manzo, vitello e maiale, caprino al tartufo e olio alle erbe ^(1, 3, 7, 9, 12)	€ 17,00
<i>Lasagne with beef, veal and pork ragù, goat truffle cheese and herbs olive oil (1, 3, 7, 9, 12)</i>	
Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci, burro e salvia e pecorino di Pienza ^(1, 3, 7)	€ 16,00
<i>Tortelloni stuffed with ricotta cheese and spinach, butter and sage sauce and pecorino from Pienza (1, 3, 7)</i>	
Ravioli ripieni di coniglio alla cacciatora, salsa al pomodoro e ricotta al forno ^(1, 3, 7, 9)	€ 18,00
<i>Ravioli stuffed with rabbit alla cacciatora, tomato sauce and baked ricotta (1, 3, 7, 9)</i>	

Secondi Piatti - Main Courses

Tonnetto del Mediterraneo alla griglia, asparagi, salsa al mosto d'uva e bottarga ^(4, 9, 12)	€ 26,00
<i>Grilled Mediterranean tuna, asparagus, grape must sauce and aged mullet fish roe "bottarga" (4, 9, 12)</i>	
Polpo arrosto, spuma di ceci, spinaci di Circularm Farm e maionese all'Nduja ^(3, 14)	€ 25,00
<i>Roasted octopus, chickpea foam, Circularm Farm spinach and Nduja mayonnaise (3, 14)</i>	
Bistecca alla fiorentina frollata di manzo toscano e verdure alla brace	€/hg 6,50
<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 8,00
<i>"Florentine" Tuscan dry aged Chianina T-bone steak and seasonal vegetables side dish</i>	
Anatra arrosto ed il suo paté, frutta di stagione alla brace, pinoli e funghi ^(1, 7, 8, 9, 12)	€ 25,00
<i>Roasted duck and its pâté, grilled seasonal fruit, pine nuts and mushrooms (1, 7, 8, 9, 12)</i>	
Tagliata di manzo toscano, purea di patate, salsa al tartufo e foie gras ^(7, 12)	€ 26,00
<i>Grilled sliced Tuscan beef steak, mashed potatoes, truffle and foie gras sauce (7, 12)</i>	
Agnello del pastore, fonduta di pecorino, funghi di Circularm Farm fritti e chutney di pomodoro ^(1, 3, 7, 9)	€ 28,00
<i>Local lamb, pecorino fondue, fried Circularm Farm mushrooms and tomato chutney (1, 3, 7, 9)</i>	

Coperto € 3,00

Cover charge € 3,00 each person

Informare il cameriere per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare

Inform the waiter of any food allergies or intolerances

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.

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*

Elenco allergeni - List of food allergens

1. *Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - Cereals containing gluten i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and crustacean products*
3. *Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg products*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and fish products*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanut products*
6. *Soia e prodotti a base di soia - Soybeans and soy products*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and milk products (including lactose)*
8. *Frutta a guscio cioè: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti - Nuts i.e.: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products*
9. *Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and celery products*
10. *Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard products*
11. *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and sesame seed products*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro - Sulphur dioxide and sulphites in a concentration exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre*
13. *Lupini e prodotti a base di lupini - Lupin beans and lupin products*
14. *Molluschi e prodotti a base di molluschi - Shellfish and shellfish products*

Osteria Pastella

Cucina Fiorentina

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

e-mail: info@osteriapastella.it

siamo anche su



PASSWORD

Osteria Pastella

Cucina Fiorentina

*Desserts,
Vini Dolci e Grappe*

Dolci - Desserts

Idea di tiramisù Osteria Pastella” (1, 3, 7, 12)	€ 9,00
<i>“Osteria Pastella” concept of tiramisù (1, 3, 7, 12)</i>	
Panna cotta all’alkermes, frutti rossi e basilico (3, 7, 12)	€ 9,00
<i>Panna cotta with alkermes, red fruits and basil (3, 7, 12)</i>	
Tortino di ricotta di Pienza, gelato al mandarino, agrumi ed essenza al bergamotto (1, 3, 7)	€ 9,00
<i>Pienza ricotta tart, mandarin ice cream, citrus fruits and bergamot essence (1, 3, 7)</i>	
Torta di zucca, gelato allo yogurt e marmellata di arance amare (1, 3, 7)	€ 9,00
<i>Pumpkin pie, yogurt ice cream and bitter orange marmalade (1, 3, 7)</i>	
Torta al cioccolato, gelato al fiordilatte, pere e caramello al mosto d’uva (3, 7, 8, 12)	€ 9,00
<i>Chocolate cake, fiordilatte ice cream, pears and grape must caramel (3, 7, 8, 12)</i>	
Gelato artigianale.....	€ 7,00
<i>Homemade ice cream</i>	
Cantucci e vin santo (1, 8, 12)	€ 7,00
<i>Raisin wine Vin Santo with homemade almonds’ cookies “cantucci” (1, 8, 12)</i>	

Caffetteria - Coffee

Caffè espresso “Illy”	€ 2,50
<i>Espresso “Illy”</i>	
Caffè americano	€ 3,00
<i>American coffee</i>	
Cappuccino	€ 3,50
<i>Cappuccino</i>	
Caffè d’orzo o decaffeinato	€ 3,00
<i>Barley or decaffeinated coffee</i>	
The.....	€ 2,50
<i>Tea</i>	

Vini dolci, Liquori e Grappe

Dessert wines, Liquor and spirits

Passito Aleatico “Cristino”	€ 9,00
<i>La Piana - Isola di Capraia</i>	
Passito Ansonica “Nantropò”	€ 13,00
<i>Fontuccia - Isola del Giglio</i>	
Passito “Beccaccio”	€ 12,00
<i>Le Calle - Grosseto</i>	
Vermouth di Radda	€ 9,00
<i>Istine - Radda in Chianti</i>	
Grappa e miele di castagno biologico	€ 8,00
<i>La Ginestra - San Casciano</i>	
Amaro Reale.....	€ 7,00
<i>Il Re dei Re - Livorno</i>	
Grappa bianca biologica	€ 7,00
<i>La Ginestra - San Casciano</i>	
Limoncello	€ 7,00
<i>Il Re dei Re - Livorno</i>	
Bergamotto.....	€ 7,00
<i>Il Re dei Re - Livorno</i>	
Liquirizia.....	€ 7,00
<i>Il Re dei Re - Livorno</i>	
Elisir di rabarbaro.....	€ 9,00
<i>Officina di Santa Maria Novella - Firenze</i>	

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.

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*

Elenco allergeni - List of food allergens

1. Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - Cereals containing gluten i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and crustacean products
3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and egg products
4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and fish products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and peanut products
6. Soia e prodotti a base di soia - Soybeans and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk and milk products (including lactose)
8. Frutta a guscio cioè: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti - Nuts i.e.: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products
9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and celery products
10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and mustard products
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and sesame seed products
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg//kg o 10 mg/litro - Sulphur dioxide and sulphites in a concentration exceeding 10 mg//kg or 10 mg/litre
13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupin beans and lupin products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Shellfish and shellfish products

Osteria Pastella

Cucina Fiorentina

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

e-mail: info@osteriapastella.it

siamo anche su

