

OSTERIA del GIGLIO

Cucina Toscana



Menù



Osteria del Giglio: Dove la Storia di Firenze incontra la Passione di una Famiglia

Nel cuore di Firenze, là dove ogni strada racconta una storia e ogni pietra custodisce secoli di arte e tradizione, nasce Osteria del Giglio. Il nome è un omaggio al simbolo per eccellenza della città: il giglio, fiore legato alla dea Flora, al concetto di rinascita, e alle origini stesse di "Florentia", fondata – secondo la leggenda – durante i festeggiamenti primaverili in onore della divinità.

Fin dall'XI secolo, il giglio, detto anche "giaggiolo", ha rappresentato l'identità fiorentina. Pianta nobile e selvatica allo stesso tempo, è simbolo di purezza, maestria e fedeltà: valori che oggi ritroviamo nel Gonfalone della città, ma anche nell'anima del nostro ristorante.

Una storia che affonda le radici nella terra, e nel cuore.

Osteria del Giglio è il frutto di un sogno condiviso da tre fratelli, cresciuti tra profumi di sugo, risate a tavola e racconti di famiglia. Dopo anni di esperienze nei migliori ristoranti d'Italia, hanno deciso di unire le forze per creare qualcosa che li rappresentasse pienamente: un luogo dove la cucina toscana fosse celebrata con passione, rispetto e un tocco di eleganza.

Ognuno ha portato con sé il meglio del proprio percorso:

- ♦ La cucina, guidata dal fratello che ha dedicato la sua vita alla gastronomia toscana, propone piatti autentici con ingredienti selezionati, pasta fatta in casa, olio dei migliori frantoi locali e carni toscane.*
- ♦ Il servizio, curato dal secondo fratello, è attento e caloroso: ogni cliente è accolto come un ospite di casa.*
- ♦ L'esperienza e l'atmosfera, orchestrate dal terzo fratello, combinano tradizione e modernità, in un ambiente intimo e raffinato, con richiami all'identità fiorentina.*

Tradizione, Qualità, Passione

Osteria del Giglio non è solo un ristorante: è un omaggio alla città di Firenze, alla sua storia e ai suoi simboli. Ma è anche – e soprattutto – una dichiarazione d'amore alla cucina toscana e ai legami familiari.

Qui, ogni piatto racconta una storia. Ogni dettaglio è pensato per offrire un'esperienza vera, intensa e profondamente toscana.

Perché il giglio non è solo un simbolo: è l'anima di una città, e oggi anche l'anima di questa osteria.

ENGLISH VERSION





ANTIPASTI - Appetizers

La classica bruschetta con pomodori ciliegini e basilico ¹ <i>Classic toasted bread with cherry tomatoes and basil</i>	9,00 €
Antipasto toscano ^{1 7} <i>Prosciutto crudo, salame toscano, sbriciolona accompagnato con dei crostini</i> Tuscan Appetizer <i>Cured ham and Tuscan salamis served with toasts</i>	18,00 €
Prosciutto crudo toscano DOP e burrata ⁷ <i>Tuscan cured ham with burrata</i>	16,00 €
Crostini dell'Osteria ^{1 7 8} <i>Selezione di quattro tartine: bruschetta con pomodori ciliegini, salsiccia e stracchino, funghi porcini e fagioli cannellini</i> Osteria Toast <i>A selection of four toasts: tomatoes, pork sausage and crescenza, porcini mushrooms, and cannellini</i>	10,50 €
Crostini con burro al tartufo e tartare di manzo ^{1 7} <i>Toast with truffle butter and beef tartare</i>	17,00 €
Caprese di bufala ⁷ <i>Bufala caprese</i>	15,00 €
Flan di zucca con fonduta di parmigiano e crumble di noci ^{3 7 8} <i>Pumpkin flan with parmesan fondue and walnut crumble</i>	14,00 €
Degustazioni di formaggi selezionati dallo chef con miele e marmellate ^{1 7 8} <i>Selection of sheep's milk cheeses with honey and jams</i>	24,00 €
Gran tagliere dell'osteria ^{1 7} <i>Una variazione di salumi toscani di prima qualità: prosciutto crudo toscano, salame toscano, sbriciolata mortadella di prato, e salsiccia di cinghiale accompagnato con marmellate e formaggi del territorio</i> Osteria Charcuterie Board <i>A selection of top quality Tuscan cured meats: prosciutto, salami, mortadella, and wild boar sausage served</i>	29,00 €
Tartare di manzo tagliato a coltello con straciatella, pesto di cavolo nero e cipolla rosa caramellata ^{7 8} <i>Beef tartare with straciatella, black cabbage pesto and caramelized onions</i>	24,00 €
Tartare di manzo tagliato a coltello con capperi, erba cipollina, uovo croccante e pomodorini secchi ³ <i>Beef tartare with capers, chives, fried egg and sun-dried tomatoes</i>	26,00 €
Carpaccio di Black Angus marinato, rucola, grana e pomodorini ciliegini ⁷ <i>Marinated "Black Angus" carpaccio, rocket, grana padano and Cherry tomatoes</i>	26,00 €





La Storia della Bistecca alla Fiorentina

Tutto nasce una sera del 10 agosto di metà 500, quando in occasione delle feste in onore di San Lorenzo, nell'omonima piazza, per volere della stessa famiglia Medici si distribuisce un bue girato alla brace ardente.

Ebbene, in mezzo alla folla si aggirano anche alcuni appartenenti all'élite socio-culturale inglese. Sono giunti a Firenze per chiudere importanti affari e inebriati dall'invitante profumo di quei fumanti pezzi di carne, ne reclamano prontamente un pezzo a suon di "beef-steak".

Prima italianizzata e poi fiorentinizzata, quell'espressione figlia di una leggenda popolare, non impiega molto tempo prima di convertirsi nell'universale "bi-stecca".

La prima e più accreditata testimonianza sulla preparazione della bistecca alla fiorentina è datata tre secoli dopo, per l'esattezza al 1891.

È il libro culinario del maestro Pellegrino Artusi: "... mettetela in gratella a fuoco ardente di carbone, così naturale come viene dalla bestia o tuttal più lavandola ed asciugandola: rivoltatela più volte, conditela con sale e pepe quando è corta, e mandatela in tavola".

Non deve essere troppo cotta perché il suo bello è che, tagliandola, getti abbondante sugo nel piatto.

Un'icona, con dieci facili annotazioni da osservare quando si va a prepararla e degustarla: deve essere innanzitutto sempre di manzo, per la precisione di vitellone e possibilmente di provenienza Chianina. La carne va frollata per almeno cinque o sei giorni.

La forma dell'osso deve rappresentare la classica "T" mentre il suo peso dev'essere di almeno 1.200 grammi.

La fiorentina si distingue poi dalla comune bistecca per alcune precise caratteristiche: età del bovino macellato, la sua alimentazione, la macellazione, la frollatura, ma anche il taglio dalla costata e la sua cottura.

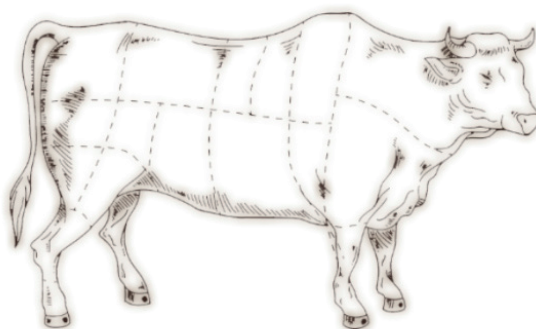
Il resto si completa nel piatto di portata ben caldo e l'utilizzo di un coltello a lama rigorosamente liscia. Per la fiorentina autentica è fondamentale il taglio della carne: esso deve essere nella lombata e comprendere l'osso, il filetto e il controfiletto.

Ah, che sia almeno alta 4 dita e... guai a chiederla ben cotta!





Specialità di carni della casa Homemade meat specialties



Bistecca alla Fiorentina CHIANINA

taglio minimo 1.2kg

Florentine 'Chianina' Steak minimum cut 1.2kg

78€/kg

Bistecca alla Fiorentina SCOTTONA

Florentine 'Scottona' Steak

68€/kg

Bistecca alla Fiorentina RUBIA GALLEGA

Florentine 'Gallega Rubia' Steak

118€/kg

Top quality

Controfiletto 'WAGYU' marezzatura A6/A7

Wagyu Sirloin Steak A6/A7 marbled

42€/100gr

Selection by Chef

chiedere allo staff la disponibilità

please ask the staff for availability

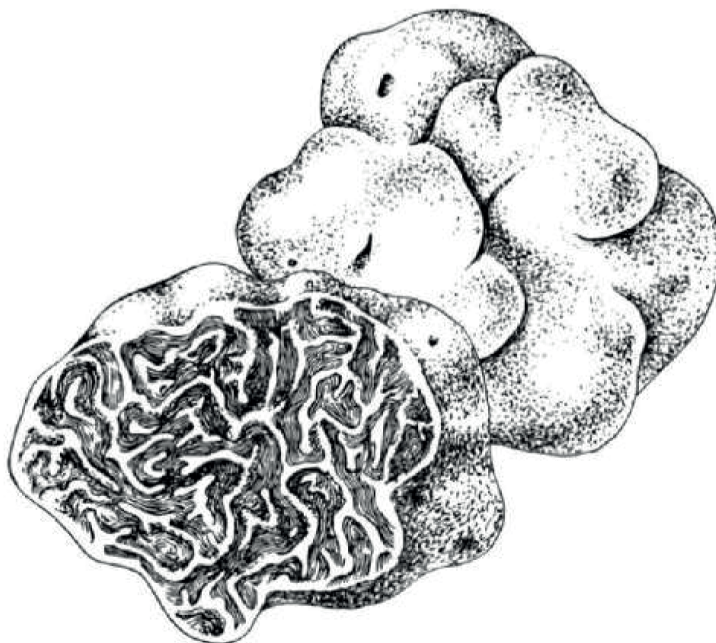




Specialità al TARTUFO - Truffle specialties

Uova al tegamino con fonduta di parmigiano e tartufo fresco ³¹⁷ <i>Fried eggs with parmesan fondue and fresh truffle</i>	17,00 €
Carpaccio "Black Angus" marinato, con stracciatella, pomodorini e tartufo fresco ⁷ <i>Marinated "Black Angus" carpaccio, cherry tomatoes and fresh truffle</i>	26,00 €
Tagliolini al parmigiano e tartufo fresco ¹¹³¹⁷ <i>Tagliolini with parmesan and fresh truffle</i>	24,00 €
Cannelloni di ricotta spinaci con crema al tartufo e tartufo fresco ¹¹³¹⁷ <i>Ricotta and spinach stuffed green ravioli with truffle cream and fresh truffle</i>	23,00 €
Filetto di manzo scelto con crema al tartufo e tartufo fresco ⁷ <i>Beef filet with truffle cream and fresh truffle</i>	36,00 €

↖
Top quality





PASTA FRESCA - Hand Made pasta

Pici al ragù bianco di cinta senese ¹¹⁷¹⁹

Rigatoni with white Cinta Senese ragù

18,00 €

Pici dell' Osteria ¹¹³¹⁷

Pici with pork sausage, black cabbage and truffle cream

17,00 €

Tortelli di patate al ragù Toscano ¹¹³¹⁹

Potato tortelli with Tuscan ragù

15,00 €

Tuscan specialty

Pici al ragù di cinghiale ¹¹³¹⁹

Pici with boar ragù

18,00 €

Tagliatelle ai funghi porcini* ¹¹³¹⁸

Tagliatelle with porcini mushrooms

19,00 €

Rigatoni alla carbonara ¹¹³¹⁷

Rigatoni pasta with guanciale, egg and pecorino

16,00 €

Gnocchi ai 3 pomodorini ciliegini alla sorrentina ¹¹³¹⁷

Gnocchi with three tomatoes in Sorrento style

15,00 €

Risotto alla zucca gialla con funghi porcini e polvere di porcini secchi* ⁷¹⁸

Pumpkin risotto with porcini mushrooms and parmesan fondue

18,00 €

Gnudi toscani ricotta e spinaci al burro e salvia e crema di pecorino ¹¹³¹⁷

Tuscan gnudi with ricotta and spinach, butter and sage, and pecorino cream

16,50 €

ZUPPE - Soups

come dice la vecchia tradizione - as the old tradition says

Ribollita ¹¹⁹

Vegetable minestrone

11,00 €

Pappa al pomodoro ¹

Traditional Tuscan bread in a tomato sauce

11,00 €





SECONDI - Mains

Ossobuco di vitello alla Fiorentina

Florentine style veal Ossobuco

32,00 €

Peposo dell'Impruneta con purè di patate ⁷

Peposo from Impruneta served with creamy mashed potatoes

29,00 €

Filetto di Chianina alla griglia

Grilled Chianina fillet steak

34,00 €

Filetto di manzo scelto:



Ai pepe verde e brandy ¹¹⁷¹¹⁰

Beef filet with green peppers and brandy

31,00 €



Ai funghi porcini* ¹¹⁸

Beef filet with porcini mushrooms

34,00 €



Gorgonzola e noci ¹¹⁷¹⁸

Beef filet with gorgonzola and walnuts

32,00 €

Costolette di agnello da latte con patate al forno

Grilled lamb chops with roasted potatoes

31,00 €

Controfiletto di manzo con rucola e grana ⁷

Steak sirloin with rocket and grana padano

28,00 €

Controfiletto di manzo con lardo e olio di rosmarino

Steak sirloin with lard and rosemary oil

26,00 €

Petto di pollo alla parmigiana ⁷

Chicken parmesan

22,00 €

Costata di Scottona 600gr con patate al forno

Ribeye Scottona Steak 600 gr and roasted potatoes

40,00 €/pp





Specialità di MARE - Seafood specialities

Linguine all'astice* ^{1 2 7} <i>Linguine with lobster - price for 2 people</i>	48,00 €
Risotto ai frutti di mare* ^{2 4} <i>Risotto with seafood</i>	18,00 €
Tagliolini alle vongole veraci e bottarga ^{1 2} <i>Tagliolini pasta with clams and bottarga</i>	21,00 €
Risotto con pesto di cavolo nero, tartare di gamberi e stracciatella ^{2 7 8} <i>Risotto with black cabbage pesto, prawn tartare and stracciatella cheese</i>	19,00 €
Filetto di Ricciola con patate al forno* ⁴ <i>Turbot fillet with roasted potatoes</i>	34,00 €





CONTORNI - Side dishes

Patate al forno Roasted potatoes	8,00 €
Verdura alla griglia Grilled vegetables	8,00 €
Insalata di spinaci, lime, pomodori ciliegini e scaglie di grana ⁷ Spinach salad with lime, cherry tomatoes, and grana padano	8,00 €
Fagioli all'uccelletto e salsiccia Tuscan beans and sausage	8,00 €
Insalata di carciofi con scaglie di grana grana e limone ⁷ Artichoke salad with Grana shavings and lemon	9,00 €
Insalata Verde Green Salad	8,00 €

INSALATE - Salads

Insalata Caesar ¹¹⁷¹⁰ Pollo, cetrioli, salsa caesar, pane croccante e scaglie di grana Caesar Salad Chicken, cucumber, caesar dressing, croutons and shaved grana padano	14,00 €
Insalata Toscana: Pomodorini, mais, olive e fagioli Tuscan Salad: Cherry tomatoes, corn, olives and cannellini beans	13,00 €
Insalata dell' Osteria: Mozzarella, tonno, pomodorini e olive ⁴¹⁷ Osteria Salad: Mozzarella, tuna, cherry tomatoes and olives	16,00 €
Insalata di lenticchie con peperoni, pomodori ciliegini, cipollina e olive taggiasche ⁴¹⁷ Lentil salad with peppers, cherry tomatoes, onion and Taggiasca olives	11,00 €



Italiano	DEUTSCH	English	Français
È disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	1 Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1 Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1 Céréales contenant du gluten à savoir bié (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2 Crustaceans and products thereof	2 Crustacés et produits à base de crustacés
3 Uova e prodotti a base di	3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3 Eggs and product thereof	3 Œuf et produits à base d'œuf
4 Pesce e prodotti a base di	4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4 Fish and product thereof	4 Poissons et produits à base de poissons
5 Arachidi e prodotti a base di	5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5 Peanuts and product thereof	5 Arachides et produits à base d'arachides
6 Soia e prodotti a base di soia	6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6 Soybeans and product thereof	6 Soja et produits à base de soja
7 Latte e prodotti a base al latte (incluso il lattosio)	7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich	7 Milk and product thereof (inclund lactose)	7 Lait et produits à base de lait (y compris la lactose)
8 Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wanden K. Koch), noci del Brasile (Bertholletio excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia	8 Schaeenfrühte: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Waselnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidental), Pekannüsse (Carya illinoensis Wanden K. Koch), Paranüsse (Bertholletio excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus gewonnene Erzeugnisse.	8 Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wanden K. Koch), Brazil nuts (Bertholletio excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products thereof.	8 Fruit à coque: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis Wanden K. Koch), noix du Brésil (Bertholletio excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de ces fruits.
9 Sedano e prodotti a base di	9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9 Celery and products thereof	9 Céleri et produits à base de céleri
10 Senape e prodotti a base di	10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10 Mustard and products thereof	10 Moutarde et produits à base de moutarde
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11 Sesame seeds and products thereof.	11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12 Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/1 S02	12 Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg o 10 mg/1 S02	12 Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg o 10 mg/1 S02	12 Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg o 10 mg/1 S02
13 Lupini e prodotti a base di	13 Lupinen eund daraus gewonnene Erzeugnisse	13 Lupin and products thereof	13 Lupin et produits à base de lupin
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14 Molluscs and products thereof	14 Mollusques et produits à base de mollusques

Coperto | Cover charge 3,5€

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerance is available by contacting the staff on duty.

*The product could be frozen.