

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 Classic toasted bread with cherry tomatoes and basil	9,50 €
Antipasto toscano 117 Prosciutto crudo, salame toscano, sbriciolona accompagnato con dei crostini Tuscan Appetizer Cured ham and Tuscan salamis served with toasts	18,00€
Prosciutto crudo toscano DOP e burrata ⁷ Tuscan cured ham with burrata	16,00€
Crostini dell'Osteria 11718 Selezione di quattro tartine: bruschetta con patè di fegato, salsiccia e stracchino, funghi porcini e fagioli cannellini Osteria Toast A selection of four toasts: liver pâté, pork sausage and crescenza, porcini mushrooms, and cannellini	II,00 € i
Crostini con burro al tartufo e tartare di manzo 117 Toast with truffle butter and beef tartare	21,00€
Polpette al sugo di pomodoro e fonduta di pecorino Meatballs with tomato sauce and pecorino fondue	14,00€
Flan di zucca con fonduta di parmigiano, crumble di noci e scaglie di tartufo nero pregiato 3 7 8 Pumpkin flan with parmesan fondue, walnut crumble and shavings of fine black truffle	17,00€
Degustazioni di formaggi selezionati dallo chef con miele e marmellate ^{1 7 8} Selection of sheep's milk cheeses with honey and jams	24,00 €
Gran tagliere dell'osteria 117 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 Osteria Charcuterie Board A selection of top quality Tuscan cured meats: prosciutto, salami, mortadella, and wild boar sausage served	29,00 €
Tartare di manzo tagliato a coltello con pomodorini confit, grana padano e tartufo ¹ Beef tartare with confit cherry tomatoes, Grana Padano cheese and truffle	27,00 €
Tartare di manzo tagliato a coltello con capperi, erba cipollina, uovo croccante e pomodorini secchi ³ Beef tartare with capers, chives, fried egg and sun-dried tomatoes	26,00 €
Carpaccio di Black Angus marinato, rucola, grana e pomodorini ciliegini ⁷ Marinated "Black Angus" carpaccio, rocket, grana padano and Cherry tomatoes	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'elite socio-culturale inglese. Sono giunti a Firenze per chiudere importanti affari c 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, cosi 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: leta del bovino macellato, la sua alimentazione, la macellazione, la frollatura, ma anche il taglio dalla costata e la sua cottura.

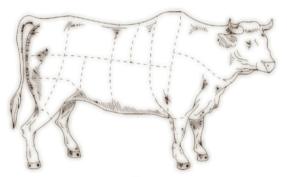
Il resto si completa nel piatto di portata ben caldo e l'utilizzo di un coltello a lama rigorosamente liscia. Per la fiorentina autentica è fondamentale il taglio della carne: esso deve essere nella lombata e comprendere l'osso, il filetto e il controfiletto.

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





Specialità di carni della casa Homemade meat specialties



taglio minimo 1.2kg minimum cut 1.2kg



Bistecca CHIANINA IGP

"Chianina" IGP Steak

82€/kg

Bistecca SCOTTONA

'Scottona' Steak

72€/kg

Bistecca "SASHI"

'Sashi' Steak

110€/kg

Bistecca 'WAGYU' AUSTRALIA A5/A6

Australia Wagyu Steak A5/A6

190€/kg

Top quality



Tagli PREMIUM

PREMIUM Cuts

chiedere allo staff la disponibilità please ask the staff for availability

Selection by Chef

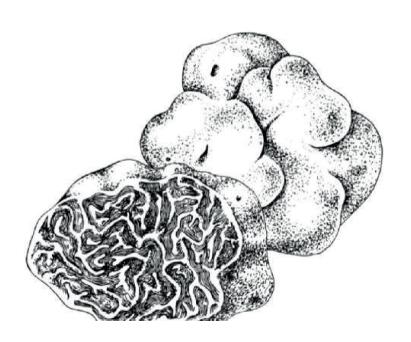
* * * *



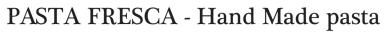
Specialità al TARTUFO - Truffle specialties

Uova al tegamino con fonduta di parmigiano e tartufo nero pregiato ^{3 7} Fried eggs with Parmesan fondue and fine black truffle	17,00 €
Carpaccio "Black Angus" marinato, con stracciatella , pomodorini e tartufo nero pregiato ⁷ Marinated Black Angus carpaccio with stracciatella, cherry tomatoes and fine black truffle	26,00 €
Tagliolini mantecati al parmigiano e tartufo nero pregiato 1 3 7 Tagliolini creamed with Parmesan and fine black truffle	24,00 €
Cannelloni di ricotta spinaci con crema al tartufo e tartufo nero pregiato 1 3 7 Ricotta and spinach cannelloni with truffle cream and fine black truffle	23,00 €
Filetto di manzo scelto con crema al tartufo e tartufo nero pregiato ¹ Marinated Black Angus carpaccio with stracciatella, cherry tomatoes and fine black truffle	36,00 €
Controfiletto di Black Angus con lardo di colonnata e tartufo nero pregiato ¹ Black Angus sirloin with Lardo di Colonnata and fine black truffle	48,00 €











Tortelli di patate al ragù Toscano 1 3 9 Potato tortelli with Tuscan ragù	15,00€
Gnudi toscani ricotta e spinaci al burro e salvia e crema di pecorino ^{1 3 7} Tuscan gnudi with ricotta and spinach, butter and sage, and pecorino cream	16,50€
Tagliatelle ai funghi porcini* 1 3 8 Tagliatelle with porcini mushrooms Tuscar specialty	19,00€
Pici al ragù di cinghiale profumati al timo ^{1 3 9} Pici with wild boar ragù scented with thyme	18,00€
Pici al ragù bianco di cinta senese 11719 Pici with white Cinta Senese ragù	18,00€
I Classici Rigatoni alla carbonara 11317 The Classics Rigatoni pasta with guanciale, egg and pecorino	16,00€
Pici dell' Osteria 11317 Pici with pork sausage, black cabbage and truffle cream	17,00 €
Gnocchi ai 3 pomodorini ciliegini alla sorrentina 1 3 7 Gnocchi with three tomatoes in Sorrento style	16,50€
Risotto carnaroli alla zucca gialla con funghi porcini e fonduta di pecorino ^{7 8} Pumpkin risotto with porcini mushrooms and parmesan fondue	18,00€

LA VECCHIA TRADIZIONE - The Old Tradition

Vegetable minestrone	11,00€
Pasta e fagioli ¹ Pasta and tuscan beans	14,00 €





Ossobuco di vitello cotto lentamente alla Fiorentina Veal ossobuco slow-cooked Florentine style	32,00 €
Stinco di maiale brasato al vino rosso con purè di patate ⁷ Braised pork shank in red wine with mashed potatoes	29,50 €
Filetto di maiale toscano CBT ⁷ Ripieno e cotto a bassa temperatura accompagnato con purè di patate Tuscan Pork Fillet Sous Vide Stuffed and slow-cooked at low temperature, served with mashed potatoes	28,00 €
Filetto di Chianina IGP alla griglia Grilled Chianina IGP fillet steak	34,00 €
Filetto di manzo scelto:	
Al pepe verde e sfumato al brandy 117110 With green pepper and flamed with brandy	31,00€
Ai funghi porcini* 1 8 Beef filet with porcini mushrooms	34,00 €
Gorgonzola e noci 11718 Beef filet with gorgonzola and walnuts	32,00 €
Controfiletto Black Angus ai semi di sesamo su letto di cime di rapa Black Angus sirloin with sesame seeds on a bed of turnip greens	34,00 €
Controfiletto di manzo con rucola, grana e pomodorini ciliegini ⁷ Steak sirloin with rocket, grana padano and cherry tomatoes	28,00 €
Petto di pollo alla parmigiana ⁷ Chicken parmesan	27,00 €
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* - costo per 2 persone Linguine with lobster - price for 2 people	52,00€
Gnocchi fatti in casa ai frutti di mare* ² ⁴ Homemade gnocchi with seafood	19,00€
Linguine alle vongole veraci 1 2 Linguine pasta with clams	21,00€
Risotto carnaroli con pomodoro ciliegino, tartare di gamberi e stracciatella* ^{2 7 8} Carnaroli risotto with cherry tomato, shrimp tartare, and stracciatella	22,00 €
Filetto di Ricciola con millefoglie di patate al forno* ⁴ Amberjack fillet with baked potato millefeuille	36,00 €



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 €
Purè di cavolfiore con scaglie di Grana Padano Cauliflower purée with Grana Padano shavings	9,00 €
Cime di rapa con peperoncino fresco e limone Broccoli rabe with fresh chili and lemon	9,00 €
INSALATE - Salads	
Insalata Caesar 117110 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€

Italiano	Deutsch	English	Français
É 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 bridati e prodotti derivati.	1 Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestette Erzeugnisse, ausgenommen	1 Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	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
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeurnisse	2 Crustaceans and products thereof	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 illinoinensis Wandenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletio excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia	8 Schaenfrühte: Mandeln (Amygdalus communis L.). Haselnüsse (Corylus avellana), Waselnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidental), Pekannüsse (Carya illinoinensis Wandenh 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 illinoinensis Wandenh 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 illinoinensis Wandenh 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 informazion 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 intollerance is available by contacting the staff on duty.

*The product could be frozen.