

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 €
Affettati Toscani e Crostini ¹¹⁷ <i>Prosciutto crudo IGP, salame toscano, sbriciolona, salsiccia di cinghiale e crostini al fegato</i> <i>Tuscan Appetizer and Crostini</i> <i>Cured ham, Tuscan salamis, wild boar sausage and Tuscan chicken liver crostini</i>	18,00 €
Crostini con burro al tartufo e tartare di Chianina ¹¹⁷ <i>Toast with truffle butter and Chianina beef tartare</i>	21,00 €
Flan di zucca con fonduta di parmigiano, crumble di noci e scaglie di tartufo nero pregiato ¹¹³¹⁷¹⁸ <i>Pumpkin flan with parmesan fondue, walnut crumble and shavings of fine black truffle</i>	17,00 €
Degustazioni di formaggi selezionati dallo chef con miele e marmellate fatte in casa ¹¹⁷¹⁸ <i>Selection of sheep's milk cheeses with honey and jams homemade</i>	24,00 €
Gran tagliere dell'osteria 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> <i>Osteria Charcuterie Board</i> <i>A selection of high-quality Tuscan cured meats: Tuscan prosciutto crudo, Tuscan salami, crumbled Mortadella di Prato, and wild boar sausage, served with local jams and cheeses.</i>	
Tartare di manzo tagliato a coltello con pomodorini confit, Parmigiano Reggiano e tartufo ⁷ <i>Beef tartare with confit cherry tomatoes, Parmesan cheese and truffle</i>	27,00 €
Insalata tre colori, pomodorini, basilico e burrata ⁷ <i>Three-color salad, cherry tomatoes, basil and burrata</i>	16,00 €
Carpaccio di Black Angus marinato, rucola, grana, pomodorini ciliegini e salsa tonnata ³¹⁴¹⁷ <i>Marinated Black Angus carpaccio with rocket, Parmesan, cherry tomatoes, and tuna sauce</i>	26,00 €
Gamberi grigliati con crema di ceci, pomodorini confit e maionese al lime ²¹³¹⁸ <i>Grilled prawns with chickpea purée, confit cherry tomatoes and lime mayonnaise</i>	21,00 €





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.

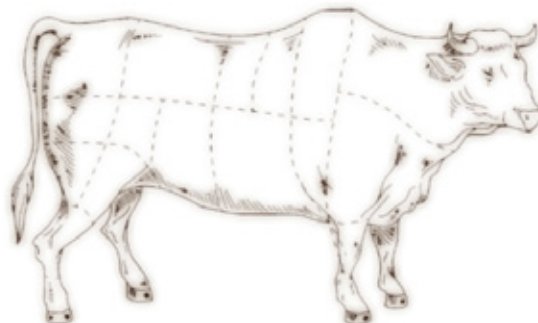
Il resto si completa nel piatto di portata ben caldo e l'utilizzo di un coltello a lama rigorosamente liscia. Per la fiorentina autentica è fondamentale il taglio della carne: esso deve essere nella lombata e comprendere l'osso, il filetto e il controfiletto.

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





Specialità di carni della casa Homemade meat specialties



taglio minimo 1.2kg
minimum cut 1.2kg

Bistecca CHIANINA IGP della Val di Chiana

Chianina IGP steak from the Val di Chiana

82€/kg

Bistecca SCOTTONA

Scottona Steak

72€/kg

Bistecca WAGYU ITALIA A5/A6

Italia Wagyu Steak A5/A6

220€/kg

Top quality

Tagli selezionati dallo chef

Prezzo variabile
Variable price

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 nero pregiato³¹⁷

Fried eggs with Parmesan fondue and fine black truffle

17,00 €

Carpaccio "Black Angus" marinato, con stracciatella, pomodorini confit e tartufo nero pregiato⁷

Marinated Black Angus carpaccio with stracciatella, cherry tomatoes and fine black truffle

26,00 €

Tagliolini mantecati al parmigiano e tartufo nero pregiato¹³¹⁷

Tagliolini creamed with Parmesan and fine black truffle

24,00 €

Filetto di manzo scelto con crema al tartufo e tartufo nero pregiato⁷

Selected beef fillet with truffle cream and premium black truffle

36,00 €

Controfiletto di Black Angus con lardo di colonnata e tartufo nero pregiato

Black Angus sirloin with Lardo di Colonnata and fine black truffle

48,00 €

↑
Top quality

Curiosità sul tartufo

Gli antichi Romani lo consideravano un dono degli dei, nato dal fulmine di Zeus, simbolo di fertilità.

The ancient Romans considered it a gift from the gods, born from Zeus's lightning, a symbol of fertility.





PASTA FRESCA - Hand Made pasta

Tortelli di patate al ragù Toscano ¹¹³¹⁹

Potato tortelli with Tuscan ragù

15,00 €

Cappellacci alla barbabietola con crema di zolfini, brasato di manzo e verdure di stagione ¹¹³¹⁷¹⁸

Beetroot cappellacci with zolfini bean cream, braised beef and seasonal vegetables

18,00 €

Tagliatelle ai funghi porcini* ¹¹³

Tagliatelle with porcini mushrooms

Tuscan specialty

19,00 €

Pici al ragù di cinghiale profumati al timo ¹¹³¹⁹

Pici with wild boar ragù scented with thyme

18,00 €

Pacchero al pomodoro ciliegino, ricotta stagionata e basilico fresco ¹¹⁷¹⁹

Pacchero with tomato cherry sauce, aged ricotta and fresh basil

18,00 €

I Classici Rigatoni alla carbonara ¹¹³¹⁷

The Classics Rigatoni pasta with guanciale, egg and pecorino

16,00 €

Pici dell' Osteria ¹¹³¹⁷¹⁸

Pici with pork sausage, tuscan kale pesto and truffle cream

17,00 €

Chitarrina al fondo di pollo su letto di zolfini e porcini, sbriciolona e piselli ¹¹³¹⁷¹⁸

Chitarrina pasta with chicken jus, served on a bed of zolfini beans and porcini mushrooms, Tuscan sbriciolona salami and peas

18,00 €

Cannelloni di ricotta e spinaci gratinati al tartufo ¹¹³¹⁷

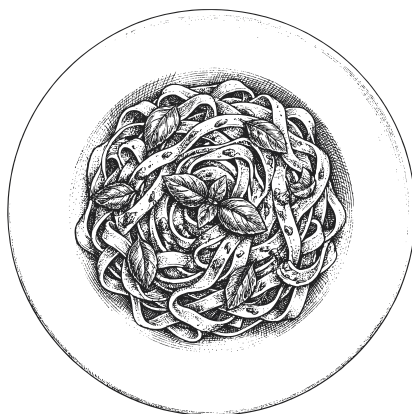
Ricotta and spinach cannelloni gratinated with truffle

23,00 €

Ribollita ¹¹⁹

Traditional Tuscan bread and vegetable soup

11,00 €





SECONDI - Mains

Ossobuco di vitello cotto lentamente alla Fiorentina

Veal ossobuco slow-cooked Florentine style

32,00 €

Polpo scottato in padella con purè di patate e riduzione del chianti ^{4|7|9|14}

Pan-seared octopus with mashed potatoes and Chianti wine reduction

28,00 €

Polpette al sugo di pomodoro con crema di formaggi ^{1|3|7}

Meatballs in tomato sauce with cheese cream

22,00 €

Filetto di Chianina IGP alla griglia

Grilled Chianina IGP fillet steak

34,00 €

Sovracosce di pollo cotte a bassa temperatura servito con crema di patate e verdure di stagione ^{7|8|9}

Slow-cooked chicken thighs served with potato cream seasonal vegetables.

26,00 €

Costata di Scottona 600gr con patate al forno

Ribeye Scottona Steak 600 gr and roasted potatoes

42,00 €/pp

Filetto di manzo selezionato

Selected beef fillet:

Al pepe verde e sfumato al brandy ^{7|10}

With green pepper and flamed with brandy

31,00 €

Ai funghi porcini*

Beef fillet with porcini mushrooms

34,00 €

Gorgonzola e noci ^{7|8}

Beef fillet with gorgonzola and walnuts

32,00 €





Specialità di MARE - Seafood specialities

Linguine all'astice* ^{1 2 7 14} Linguine with lobster - price for 2 people	52,00 €
Gnocchi fatti in casa ai frutti di mare* ^{1 2 4 14} Homemade gnocchi with seafood	19,80 €
Tagliolini alle vongole veraci ^{1 2 14} Tagliolini pasta with clams	22,00 €
Risotto carnaroli al pomodoro ciliegino, tartare di gamberi e stracciatella* ^{2 7 14} Carnaroli risotto with cherry tomato, shrimp tartare, and stracciatella	19,00 €
Branzino all'isolana ⁴ Island-style sea bass	32,00 €





CONTORNI - Side dishes

Patate al forno aromatizzate alle erbe <i>Herb-roasted potatoes</i>	8,00 €
Verdura alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	8,00 €
Fagioli all'uccelletto e salsiccia <i>Tuscan beans and sausage</i>	8,00 €
Insalatina mista con pomodorini, olive e grana <i>Mixed salad with cherry tomatoes, olives and Grana cheese</i>	9,00 €
Spinaci Saltati in padella ⁷ <i>Sautéed spinach</i>	9,00 €

INSALATE - Salads

Insalata Caesar ¹¹⁷¹¹⁰ Pollo, cetrioli, salsa caesar, pane croccante e scaglie di grana <i>Caesar Salad</i> <i>Chicken, cucumber, caesar dressing, croutons and shaved grana padano</i>	14,00 €
Insalata Toscana: Pomodorini, mais, olive e fagioli <i>Tuscan Salad: Cherry tomatoes, corn, olives and cannellini beans</i>	13,00 €
Insalata dell'Osteria: Mozzarella, tonno, pomodorini e olive ⁴¹⁷ <i>Osteria Salad: Mozzarella, tuna, cherry tomatoes and olives</i>	16,00 €



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.