

ANTIPASTI - Appetizers

La classica bruschetta con pomodorini e basilico ¹ <i>Classic toasted bread with cherry tomatoes and basil</i>	8€
Antipasto toscano ¹⁻⁷ Prosciutto crudo, salame toscano, sbriciolona accompagnato con dei crostini <i>Tuscan Appetizer: prosciutto and Tuscan salamis served with toasts</i>	13.5€
Crostini dell'Osteria ¹⁻⁷⁻⁸ Quattro tartine selezionate: tartufo, salsiccia di maiale e stracchino, funghi porcini e fagioli cannellini <i>Osteria Toast</i> <i>A selection of four toasts: truffle, pork sausage and crescenza, porcini mushrooms, and cannellini beans</i>	9.5€
Degustazioni di pecorini con miele e marmellate ⁷ <i>Selection of sheep's milk cheeses with honey and jams</i>	16.5€
Flan di zucca con fonduta di parmigiano e crumble di pane ¹⁻³⁻⁷ <i>Pumpkin flan with parmesan fondue and breadcrumbs</i>	12€
Prosciutto toscano DOP e burrata ⁷ <i>Tuscan Prosciutto with burrata</i>	12€
Crostini al ragù di fegatini ¹ <i>Toast with chicken liver pâté</i>	9€
Caprese di bufala ⁷ <i>Bufala caprese</i>	12€
Gran tagliere dell'Osteria ¹⁻⁷ Selezione di salumi toscani: prosciutto crudo, salame, sbriciolata mortadella di Prato, salsiccia di cinghiale servita con marmellate e formaggi autoctoni <i>Osteria charcuterie board</i> <i>A selection of top quality Tuscan cured meats: prosciutto, salami, mortadella and wild boar sausage served with local jams and cheeses</i>	26€
Tartare di manzo tagliato a coltello con straciatella, pesto di cavolo nero e cipolla rosa caramellata ⁷⁻⁸ <i>Beef tartare with stracciatella, black cabbage pesto and caramelized onions</i>	19€
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>	21€
Carpaccio di black angus marinato servito con rucola e grana ⁷ <i>Marinated “Black Angus” carpaccio with rocket and grana padano</i>	17.5€
Pici dell’Osteria ¹ <i>Pici with pork sausage, black cabbage and truffle cream</i>	13.5€
Pici al ragù toscano ¹⁻⁹ <i>Pici with Tuscan ragù sauce</i>	11€
Pici alla carbonara ¹⁻³⁻⁷ <i>Pici with bacon, egg and parmesan cheese</i>	12€
Pappardelle al ragù di cinghiale ¹⁻⁹ <i>Pappardelle with boar ragù sauce</i>	14€
Tagliatelle ai funghi porcini ^{*1} <i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	14.5€
Mezzelune ripiene di patate al ragù d’anatra ¹⁻⁹ <i>Potato stuffed half moon shaped pasta with duck ragù sauce</i>	14€
Paccheri al pomodoro con burrata e basilico fresco ¹⁻⁷ <i>Paccheri with tomato sauce, burrata cheese and fresh basil</i>	13.5€
Risotto alla zucca con funghi porcini e fonduta di pecorino ⁷⁻⁸ <i>Pumpkin risotto with porcini mushrooms and parmesan fondue</i>	13€

PRIMI - First dishes

Tuscan specialty

OSTERIA
del GIGLIO
Cucina Toscana

Specialità di carni
toscane ed internazionali
Tuscan and international meat specialties

Taglio Fiorentina minimo 1.2kg <i>Florentine T-Bone Steak suggested 1.2kg</i>	Taglio Costata minimo 0.5kg <i>Ribeye Steak suggested 0.5kg</i>
Bistecca alla Fiorentina CHIANINA <i>Florentine ‘Chianina’ Steak</i> 78€/kg	Costata di CHIANINA <i>Ribeye ‘Chianina’ Steak</i> 65€/kg
Bistecca alla Fiorentina SCOTTONA <i>Florentine ‘Scottona’ Steak</i> 58€/kg	Costata di SCOTTONA <i>Ribeye ‘Scottona’ Steak</i> 48€/kg
Bistecca alla Fiorentina BLACK ANGUS <i>Florentine ‘Black Angus’ Steak</i> 76€/kg	Costata di BLACK ANGUS <i>Ribeye ‘Black Angus’ Steak</i> 64€/kg
Bistecca WAGYU Australiana <i>Australian ‘Wagyu’ T-Bone Steak</i> 130€/kg	Costata WAGYU Australiana <i>Australian ‘Wagyu’ Ribeye Steak</i> 110€/kg

ZUPPE - Soups

Minestrone ¹⁻⁹ <i>Broth with vegetables and legumes</i>	9€
Ribollita ¹⁻⁹ <i>Traditional Tuscan bread and vegetables soup</i>	9€
Pappa al pomodoro ¹ <i>Traditional Tuscan bread in tomato sauce</i>	9€
Passata di zucca con crumble di speck e pane ¹ <i>Pumpkin purée with speck and bread garnish</i>	10€

SECONDI - Mains

Ossobuco alla fiorentina ¹⁰ <i>Florentine ossobuco</i>	22€
Stinco di maiale con patate al forno ¹⁰ <i>Pork shank with roasted potatoes</i>	18€
Filetto di manzo al pepe verde e brandy ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² <i>Beef fillet with green peppers and brandy</i>	24.5€
Filetto di manzo ai funghi porcini ^{*1-8} <i>Beef fillet with porcini mushrooms</i>	25.5€
Filetto di manzo con gorgonzola e noci ¹⁻⁷⁻⁸ <i>Beef fillet with gorgonzola cheese and walnuts</i>	25.5€
Filetto di Chianina alla griglia <i>Grilled Chianina fillet steak</i>	32€
Petto d’anatra in padella con crema di patate e salsa bruna ⁹ <i>Pan-seared duck breast with potato cream and reduction sauce</i>	21€
Controfiletto di manzo con rucola e grana ⁷ <i>Steak sirloin with rocket and grana padano cheese</i>	18€
Controfiletto di manzo con lardo ed olio di rosmarino <i>Steak sirloin with lard and rosemary oil</i>	19€
Petto di pollo alla parmigiana ⁷ <i>Chicken parmesan</i>	17.5€
Uovo al tegamino con fonduta di parmigiano e tartufo fresco ³⁻⁷ <i>Fried egg with parmesan fondue and fresh truffle</i>	12.5€
Carpaccio di black angus marinato con crema di funghi, pomodorini e tartufo fresco ⁸ <i>Marinated ‘Black Angus’ carpaccio with mushrooms cream, cherry tomatoes and fresh truffle</i>	25€
Tagliolini al parmigiano e tartufo fresco ¹⁻⁷ <i>Tagliolini with parmesan and fresh truffle</i>	16.5€
Ravioli verdi ripieni di ricotta e spinaci con tartufo fresco ¹⁻³⁻⁷ <i>Ricotta and spinach stuffed green ravioli with fresh truffle</i>	16.5€
Filetto di manzo con tatuf fresco <i>Beef fillet with fresh truffle</i>	32€
Sautè di cozze al vino bianco ^{*1-2} <i>Sautéed mussels in white wine</i>	14€
Paccheri ai frutti di mare ^{*1-2-4} <i>Paccheri with seafood</i>	16€
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga ^{*1-2} <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	17.5€
Risotto con pesto di cavolo nero, tartare di gamberi e straciatella ^{*2-7-8} <i>Risotto with black cabbage pesto, prawn tartare and stracciatella cheese</i>	16€