

OSTERIA
Antica Casa Torre

Menu

Antipasti APPETIZERS

Bruschetta al pomodoro ¹	<i>Toasted bread with tomatoes, garlic and basil</i>	8€
Polpette della nonna su letto di crema di mascarpone e scorza di limone ¹⁻³⁻⁷	<i>Grandma's meatballs with mascarpone cream and lemon zest</i>	14€
Gran tagliere di affettati e pecorino ⁷	<i>Mixed cold cuts and pecorino cheese platter</i>	26€
Carpaccio di Salada di Chianina	<i>Carpaccio of dry aged Chianina beef</i>	20€

I nostri Primi OUR PASTA

Spaghetti alla carbonara ¹⁻³⁻⁷	<i>Spaghetti with guanciale, eggs yolk and parmesan cheese</i>	17€
Pici all'aglione ¹	<i>Homemade pici with spicy garlic tomato sauce</i>	16€
Tortelli mugellani al ragù toscano ¹⁻³⁻⁹⁻¹²	<i>Homemade mugellani's tortelli with tuscan meat sauce</i>	18€
Pappardelle al ragù di cinghiale ¹⁻³⁻⁹⁻¹²	<i>Fresh pappardelle with boar ragù</i>	17€
Tortelli maremmani ripieni di ricotta e ortica con burro e salvia ¹⁻³⁻⁷	<i>Maremma-style tortelli filled ricotta and nettle with butter and sage</i>	16€
Tagliatelle ai funghi porcini* con pancetta e pecorino ¹⁻³⁻⁷	<i>Tagliatelle with porcini mushrooms, pancetta and pecorino cheese</i>	18€
Garganelli con crema di zucca, erborinato del Mugello e pistacchio al sale di Maldon ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	<i>Garganelli with pumpkin cream, Mugello blue cheese and salted pistachio (Maldon salt)</i>	18€
Spaghetti alle vongole ¹⁻²⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴	<i>Spaghetti with clams</i>	18€

Zuppe SOUPS

Ribollita ¹⁻⁹	<i>Typical Tuscan soup with bread, beans and vegetables</i>	15€
Pappa al pomodoro del contadino ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	<i>Farmer's tomato soup</i>	12€

Secondi MAINS

Trippa alla fiorentina ⁹	<i>Florentine style tripe</i>	18€
Galletto al mattone	<i>Grilled cockerel</i>	22€
Peposo all'imprunetina	<i>Beef stew with black pepper Chianti style</i>	20€
Arrostto misto con maionese all'arancia ³	<i>Mixed roast with orange mayonnaise</i>	30€
Filetto di manzo alla griglia	<i>Grilled beef fillet</i>	30€
Filetto di manzo ai porcini* con testa di porcino	<i>Beef fillet with porcini mushrooms and whole porcini cap</i>	36€
Filetto con crema di fichi e crudo con tommino alla griglia ⁷	<i>Beef fillet with fig cream and ham served with a grilled tommino cheese</i>	32€
Tagliata di manzo con rucola e grana ⁷	<i>Sirloin steak with rocket and parmesan</i>	28€
Baccalà alla livornese ^{*1-4}	<i>Livornese style dried and salted cod</i>	24€



Contorni ed insalate SIDE DISHES and SALADS

Patate al forno	<i>Roasted potatoes</i>	7€	Insalata mista	<i>Mixed green salad</i>	6€
Spinaci* saltati aglio & olio	<i>Sauteed spinach with oil and garlic</i>	7€	Verdure miste al forno	<i>Mixed baked vegetables</i>	7€
Porcini trifolati*	<i>Sautéed porcini mushrooms</i>	8€	Insalata Caprese ⁷	<i>Salad with tomato, buffalo mozzarella and basil</i>	15€

Bevande BEVERAGES

Caffè · Coffee	2,5€
Americano · American coffee	3€
Decaffeinato · Decaffeinated	2,5€
Orzo	3€
Cappuccino	4€
Thè caldo · Hot tea	4€
Caffè latte	5€
Acqua · Water	3€
Succo di frutta · Fruit juice	4€
Bibite · Soft drinks	5€
Spritz	8€

Dolci DESSERT

Tiramisù ^{I-3-7}	7€
Cheesecake ^{I-7}	7€
Panna cotta ⁷	7€
Biscotti di Prato con Vin Santo ^{I-3-7-8}	7€
Typical Prato biscuits with Vin Santo wine	
Mousse al cioccolato ^{I-7}	7€
Chocolate mousse	

Coperto / Cover charge 2,5€

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

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

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

*The product may be frozen

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. Glutenhaltiges 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 blé (comme d'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 uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products 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 products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Celeri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	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/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und 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