

Menù

Ostaria dei Centopoveri

Antipasti

Starters

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA	€ 10
BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO TOASTED BREAD TOPPED WITH FRESH TOMATOES, BASIL AND OLIVE OIL	€ 6
CROSTINI TOSCANI HOT CROUTONS WITH CHICKEN LIVER TOPPING	€ 5
PROSCIUTTO E CROSTINI TOSCANI RAW HAM AND HOT CROUTONS WITH CHICKEN LIVER TOPPING	€ 9
TAGLIERE DI SALUMI TOSCANI CON PECORINO E MIELE PLATTER OF TUSCAN COLD CUTS WITH CHEESE AND HONEY	€ 11
PROSCIUTTO E BURRATA RAW HAM AND FRESH BURRATA	€ 10
CROSTINI MISTI MIXED CROUTONS WITH DIFFERENT SAVOURY TOPPINGS	€ 8
IMPEPATA DI COZZE SAUTÉED PEPPERY MUSSELS	€ 11
INSALATA DI POLPO* CON PATATE LESSE E OLIVE TAGGIASCHE OCTOPUS SALAD, BOILED POTATOES AND TAGGIASCA OLIVES	€ 13
CARPACCIO DI TONNO SMOKED TUNA CARPACCIO	€ 11
SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE SAUTÉED MUSSELS AND CLAMS	€ 14

Primi Piatti

First courses

RIBOLLITA ALLA TOSCANA TUSCAN VEGETABLE SOUP WITH BLACK CABBAGE, WHITE BEANS AND BREAD	€ 9
PENNE ALLA CARRETTIERA PENNE IN TOMATO AND CHILLI PEPPER SAUCE	€ 9
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI E RUCOLA GNOCCHI WITH FOUR CHEESES AND ROCKET	€ 10
SPAGHETTI AL POMODORO SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	€ 9
SPAGHETTI AL RAGÙ SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE	€ 9
TORTELLACCI AI FUNGHI PORCINI* (RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI) PASTA FILLED WITH SPINACH AND RICOTTA CHEESE IN PORCINI MUSHROOM SAUCE	€ 12
PAPPARDELLE ALLA CHIANTIGIANA PAPPARDELLE (WIDE RIBBON PASTA) IN BEEF AND CHIANTI SAUCE	€ 10
PACCHERI ALLA CREMA DI TARTUFO E PORCINI* GIANT MACARONI WITH TRUFFLE CREAM AND PORCINI MUSHROOMS	€ 12
LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINE (FLAT SPAGHETTI) WITH FRESH CLAM SAUCE	€ 15
CHITARRINA ALLO SCOGLIO* FRESH SPAGHETTI-TYPE PASTA WITH SEAFOOD SAUCE AND CHERRY TOMATOES	€ 13
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI MUGGINE SPAGHETTI SAUTÉED IN MULLET ROE SAUCE	€ 14
PICI AL GRANCHIO FRESCO FRESH THICK SPAGHETTI-TYPE PASTA WITH FRESH CRAB AND CHERRY TOMATOES	€ 14
TORTELLACCI RIPIENI DI SPIGOLA AI GAMBERI E ASPARAGI* PASTA (FILLED WITH SEA BASS) IN PRAWNS, ASPARAGUS AND CHERRY TOMATOES SAUCE	€ 14
GNOCCHI ALL'ASTICE FRESCO* GNOCCHI WITH FRESH LOBSTER AND CHERRY TOMATOES	€ 19
PICI AL POLPO E CAVOLO NERO* FRESH THICK SPAGHETTI-TYPE PASTA WITH FRESH OCTOPUS AND BLACK CABBAGE	€ 14
PAPPARDELLE AL GINGHIALE PAPPARDELLE (WIDE RIBBON PASTA) WHIT BOAR SAUCE	€ 13
RIGATONI ALLA BURRATA RIGATONI PASTA WITH TOMATO SAUCE, FRESH BURRATA AND BASIL	€ 13

Secondi Piatti

Second courses

BISTECCA ALLA FIORENTINA AL KG ORDINE MINIMO 1KG MINIMUM ORDER 1KG FLORENTINE T-BONE STEAK SERVED RARE WITH ROASTED POTATOES (price per kilo)	€ 54
BISTECCA DI CHIANINA ALLA FIORENTINA AL KG RAZZA AUTOCTONA ALLEVATA E MACELLATA IN TOSCANA ORDINE MINIMO 1KG MINIMUM ORDER 1KG FLORENTINE T-BONE STEAK FROM CHIANINA CATTLE RAISED AND SLAUGHTERED IN TUSCANY SERVED RARE WITH ROASTED POTATOES (price per kilo)	€ 75
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 500 GR. FLORENTINE RIB- EYE STEAK 500G SERVED WITH ROASTED POTATOES	€ 25
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA SLICED SIRLOIN STEAK WITH ROCKET AND FLAKES OF GRANA CHEESE	€ 19
TAGLIATA DI MANZO RADICCHIO E GORGONZOLA SLICED SIRLOIN STEAK WITH ITALIAN CHICORY AND GORGONZOLA CHEESE	€ 19
CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA O AL VINO ROSSO GRILLED OR IN REDWINE SAUCE SIRLOIN STEAK	€ 19
LOMBATINA DI VITELLA ALLA GRIGLIA GRILLED VEAL CLUB STEAK	€ 16
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA SU INSALATA E SCAGLIE GRANA SLICED GRILLED CHICKEN BREAST WITH SALAD AND FLAKES OF GRANA CHEESE	€ 14
ROSTICCIANA DI MAIALE AL FORNO CON PATATE ROASTED SPARE RIBS WITH ROAST POTATOES	€ 12
ARISTA DI MAIALE AL FORNO CON PATATE ROASTED PORK LOIN WITH ROAST POTATOES	€ 12
MEZZO GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE GRILLED HALF CHICKEN WITH ROAST POTATOES	€ 12
OSSOBUCO ALLA FIORENTINA CON FAGIOLI BRAISED VEAL SHANKS WITH WHITE BEANS	€ 19
SPEZZATINO DI CINGHIALE CON POLENTA STEW BOAR WITH POLENTA (BOILED CORNMEAL)	€ 16
ORATA ALLA GRIGLIA CON VERDURE O ALL'ISOLANA GRILLED SEABREAM WITH GRILLED VEGETABLES OR BAKED WITH POTATOES, ONIONS AND CHERRY TOMATOES	€ 19
GAMBERONI AL POMODORO SU RISO PRAWNS COOKED IN FRESH TOMATO SAUCE ON A BED OF BOILED RICE	€ 19
FRITTURA DI PARANZA CON VERDURE* MIXED FRIED SEAFOOD AND VEGETABLES	€ 19
ASTICE GRATINATO* BAKED LOBSTER AU GRATIN	€ 36

Contorni

Side Dishes

INSALATA MISTA MIXED SALAD	€ 6
PATATE ARROSTO O FRITTE* ROASTED OR FRIED POTATOES	€ 6
SPINACI SALTATI* O AL NATURALE* SAUTÉED OR STEAMED SPINACH	€ 6
FAGIOLI BIANCHI WHITE BEANS	€ 6

Formaggi

Cheeses

PARMIGIANO, PECORINO OPPURE GORGONZOLA PARMESAN, PECORINO OR GORGONZOLA	€ 6
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CHEESES BOARD WITH HONEY	€ 11
FORMAGGI MISTI ALLA PIASTRA SELECTION OF GRILLED CHEESES	€ 11

LE PROPOSTE DELLO CHEF CHEF'S PROPOSAL

Insalata di carciofi freschi * su rucola e scaglie di grana Fresh Artichokes Salad With Arugula And Flakes Of Grana	€ 10	Carpaccio caldo di Orata con verdure al vapore Streamed Sea Bream Fillet And Vegetables	€ 12
Tagliata di Manzo ai carciofi freschi* CON CARCIOFI SALTATI IN PADELLA Sliced Sirloin Sautèed fresh Artichokes	€ 20	Bruschetta al lardo e Fagioli Toasted Bread with lardo (Cured pork fat) and white beans	€ 6
		Crostino di Polenta con patè di fegato Fried Polenta Crostini with Chicken Liver topping	€ 8

***SECONDO DISPONIBILITA'**
SUBJECT TO AVAILABILITY

Dessert

DOLCI FATTI IN CASA | HOME MADE DESSERT

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO PANNA COTTA CREAM PUDDING WITH CHOCOLATE	€6
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO PANNA COTTA CREAM PUDDING WITH BERRIES	€6
BUDINO DI CASTAGNE AL CARMELLO CHESTNUT PUDDING WITH CARAMEL AND MACAROONS	€6
TIRAMISÙ	€6
CHEESECAKE AL CIOCCOLATO CHEESECAKE WITH CHOCOLATE	€6
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO CHEESECAKE WITH BERRIES	€6
CANTUCCINI DI PRATO CON VINSANTO PRATO ALMOND BISCUITS WITH VINSANTO DESSERT WINE	€5
CAFFÈ ESPRESSO	€2
CAPPUCCINO	€3

Bevande Drinks

ACQUA MINERALE 0,5 L €2
MINERAL WATER

LATTINA | CAN 33cl €4
COCA COLA, FANTA, SPRITE, LEMON SODA O COCA ZERO

VINO DELLA CASA - HOUSE WINE

Fattoria Palazzuolo

BARBERINO TAVERNELLE (FI)

ROSSO, BIANCO O BIANCO FRIZZANTE

RED, WHITE OR SPARKLING WHITE

CALICE €4 UN QUARTO €5
GLASS QUARTER LITER

MEZZO LITRO €7,50 UN LITRO €11
HALF LITER FULL LITER

CHIANTI DOCG | 750ML €15

BIRRE | BEERS

PERONI NASTRO AZZURRO

LAGER ALLA SPINA 0,4L ON TAP €6

LAGER 33cl BOTTLE 33CL €4

LAGER 62cl BOTTLE 62CL €5

ZERO ALCOL 33cl BOTTLE 33CL €3,50

LAGER 33cl STILE CAPRI BOTTLE 33CL €4

Gusto leggero e rinfrescante, si caratterizza per fresche note di limone e foglie d'ulivo
Light and refreshing taste. Features fresh notes of lemon and olive leaves

GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 33cl €4,50

Birra intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato.

Malto 100% italiano bronzato.

Intense beer, with aromas of cereals and spiced, and a delicate fruity aftertaste 100%. Italian bronze caramelized malt.

BOCK | 6,6% VOL.

GRAN RISERVA BIANCA 33cl €4,50

Gusto fresco, beverina, aroma fruttato e speziato. Piacevole sentore di chiodi di garofano. La ricetta prevede l'utilizzo di malto d'orzo e di frumento.

Fresh taste, pleasantly drinkable, fruity and spicy aromas. Hint of cloves. The recipe uses barley and wheat malt.

WEISS | 5,1% VOL.

COPERTO/COVER CHARGE €2 A PERSONA (pane e acqua inclusi | bread and water included)