

Menù

Ostaria dei Centopoveri

Antipasti

Starters

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA	€ 9
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	€ 10
PROSCIUTTO E BURRATA RAW HAM AND FRESH BURRATA	€ 10
CROSTINI MISTI MIXED CROUTONS WITH DIFFERENT SAVOURY TOPPINGS	€ 7
IMPEPATA DI COZZE SAUTÉED PEPPERY MUSSELS	€ 10
INSALATA DI POLPO* CON PATATE LESSE E OLIVE TAGGIASCHE OCTOPUS SALAD, BOILED POTATOES AND TAGGIASCA OLIVES	€ 12
CARPACCIO DI TONNO SMOKED TUNA CARPACCIO	€ 10
SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE SAUTÉED MUSSELS AND CLAMS	€ 12

Primi Piatti

First courses

RIBOLLITA ALLA TOSCANA TUSCAN VEGETABLE SOUP WITH BLACK CABBAGE, WHITE BEANS AND BREAD	€ 8
PENNE ALLA CARRETTIERA PENNE IN TOMATO AND CHILLI PEPPER SAUCE	€ 8
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI E RUCOLA GNOCCHI WITH FOUR CHEESES AND ROCKET	€ 9
SPAGHETTI AL POMODORO SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	€ 8
SPAGHETTI AL RAGÙ SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE	€ 8
TORTELLACCI AI FUNGHI PORCINI* (RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI) PASTA FILLED WITH SPINACH AND RICOTTA CHEESE IN PORCINI MUSHROOM SAUCE	€ 11
PAPPARDELLE ALLA CHIANTIGIANA PAPPARDELLE (WIDE RIBBON PASTA) IN BEEF AND CHIANTI SAUCE	€ 9
PACCHERI ALLA CREMA DI TARTUFO CON PORCINI* GIANT MACARONI WITH TRUFFLE CREAM AND PORCINI MUSHROOMS	€ 11
LINGUINE ALLE VONGOLE FRESCHE LINGUINE (FLAT SPAGHETTI) WITH FRESH CLAM SAUCE	€ 14
CHITARRINA ALLO SCOGLIO* FRESH SPAGHETTI-TYPE PASTA WITH SEAFOOD SAUCE AND CHERRY TOMATOES	€ 12
SPAGHETTI SALTATI ALLA BOTTARGA DI MUGGINE SPAGHETTI SAUTÉED IN MULLET ROE SAUCE	€ 12
PICI AL GRANCHIO FRESCO CON POMODORINI FRESH THICK SPAGHETTI-TYPE PASTA WITH FRESH CRAB AND CHERRY TOMATOES	€ 13
TAGLIATELLE FILETTO DI ORATA E ASPARAGI THIN RIBBON PASTA WITH SEABREAM FILLETS, ASPARAGUS AND CHERRY TOMATOES	€ 13
GNOCCHI ALL'ASTICE FRESCO GNOCCHI WITH FRESH LOBSTER AND CHERRY TOMATOES	€ 19
PICI AL POLPO, CAVOLO NERO E POMODORINI* FRESH THICK SPAGHETTI-TYPE PASTA WITH FRESH OCTOPUS AND BLACK CABBAGE	€ 13

Secondi Piatti

Second courses

BISTECCA ALLA FIORENTINA AL KG FLORENTINE T-BONE STEAK (PRICE PER KILO)	€ 45
BISTECCA DI CHIANINA ALLA FIORENTINA AL KG FLORENTINE T-BONE STEAK FROM CHIANINA (TUSCAN BREED OF CATTLE)	€ 68
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 500 GR. GRILLED ENTRECÔTE STEAK (500 G)	€ 22
TAGLIATA DI MANZO SU RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA SLICED SIRLOIN STEAK WITH ROCKET AND FLAKES OF GRANA CHEESE	€ 19
TAGLIATA DI BISTECCA SU RADICCHIO ROSSO E GORGONZOLA SLICED SIRLOIN STEAK WITH WITH ITALIAN CHICORY AND GORGONZOLA CHEESE	€ 19
CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA O AL VINO ROSSO GRILLED OR IN RED WINE SAUCE SIRLOIN STEAK	€ 18
LOMBATINA ALLA GRIGLIA GRILLED VEAL CLUB STEAK	€ 15
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA SU INSALATA E GRANA SLICED GRILLED CHICKEN BREAST WITH SALAD AND FLAKES OF GRANA CHEESE	€ 13
ROSTICCIANA DI MAIALE AL FORNO CON PATATE ROASTED SPARE RIBS WITH ROAST POTATOES	€ 9,50
ARISTA DI MAIALE AL FORNO CON PATATE ROASTED PORK LOIN WITH ROAST POTATOES	€ 9,50
MEZZO GALLETTO ALLA DIAVOLA CON PATATE GRILLED HALF CHICKEN WITH ROAST POTATOES	€ 9
OSSOBUCO ALLA FIORENTINA CON FAGIOLI BRAISED VEAL SHANKS WITH WHITE BEANS	€ 13
ORATA ALLA GRIGLIA O ALL'ISOLANA GRILLED OR BAKED SEABREAM WITH VEGETABLES	€ 18
GAMBERONI AL POMODORO FRESCO SU RISO BOLLITO* PRAWNS COOKED IN FRESH TOMATO SAUCE ON A BED OF BOILED RICE	€ 19
FRITTURA MISTA DI PESCE CON VERDURE* MIXED FRIED FISH WITH VEGETABLES	€ 18
ASTICE GRATINATO LOBSTER GRATIN	€ 36

Contorni

Side Dishes

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 5

PATATE ARROSTO O FRITTE

ROASTED OR FRIED POTATOES

€ 5

SPINACI SALTATI O AL NATURALE

SAUTÉED OR STEAMED SPINACH

€ 5

FAGIOLI ALL'OLIO

WHITE BEANS IN OIL

€ 5

Formaggi

Cheeses

PARMIGIANO, PECORINO TOSCANO O GORGONZOLA

PARMESAN OR TUSCAN PECORINO (SHEEP'S MILK) CHEESE OR GORGONZOLA

€ 5

FORMAGGI MISTI CON MIELE

MIXED CHEESES WITH HONEY

€ 10

FORMAGGI ALLA PIASTRA

SELECTION OF GRILLED CHEESES

€ 10

Dessert e Gelati

Dessert, Ice creams and chilled Dessert

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO € 5
PANNA COTTA CREAM PUDDING WITH CHOCOLATE TOPPING

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO € 5
PANNA COTTA CREAM PUDDING WITH FOREST FRUIT

BUDINO DI CASTAGNE AL CARMELLO € 5
CHESTNUT PUDDING WITH CARAMEL AND MACAROONS

TIRAMISÙ € 5

TORTA ALLA RICOTTA AL CIOCCOLATO € 5
RICOTTA CHEESE TART WITH CHOCOLATE TOPPING

TORTA ALLA RICOTTA AI FRUTTI DI BOSCO € 5
RICOTTA CHEESE TART WITH FOREST FRUIT

BISCOTTI DI PRATO CON VINSANTO € 5
PRATO ALMOND BISCUITS WITH VINSANTO DESSERT WINE

GELATO ALLA CREMA, AL LIMONE O AL CIOCCOLATO € 5
VANILLA, LEMON OR CHOCOLATE ICE CREAM

TARTUFO BIANCO O TARTUFO NERO € 5
CHILLED WHITE OR DARK CHOCOLATE TRUFFLE DESSERTS

ZUCCOTTO FIORENTINO € 5
SPONGE CAKE WITH CHILLED CREAM AND CHOCOLATE FILLING

CAFFÈ ESPRESSO € 1,50
CAPPUCCINO € 2,50

Bevande

Drinks

ACQUA MINERALE 0,5 L MINERAL WATER	€ 2
CHIANTI DOCG 750ML "FATTORIA PALAZZUOLO"	€ 11
ROSSO TOSCANO IGT 750ML "FATTORIA PALAZZUOLO"	€ 8
BIANCO TOSCANO IGT 750ML "FATTORIA PALAZZUOLO"	€ 8
BICCHIERE VINO DELLA CASA	€ 4
1/4 VINO DELLA CASA	€ 4
1/2 VINO DELLA CASA	€ 6,50
1L VINO DELLA CASA BIANCO, ROSSO O BIANCO FRIZZANTE HOUSE WINE RED , WHITE OR SPARKLING WHITE	€ 10
BIRRA ICHNUSA ALLA SPINA 0,4 L DRAFT ITALIAN LAGER BEER 0,4 L	€ 5
COCA-COLA, FANTA, SPRITE IN LATTINA 33 CL CAN OF COCA COLA, FANTA OR SPRITE (33 CL)	€ 3,50
BIRRA MORETTI 66CL BOTTLE ITALIAN MORETTI LAGER BEER 66CL.	€ 3,50
BIRRA MORETTI "FILTRATA A FREDDO" 30CL BOTTLE ITALIAN MORETTI FILTERED LAGER BEER 30CL.	€ 3,50
BIRRA MESSINA 33CL BOTTLE ITALIAN MESSINA LAGER BEER 33CL.	€ 3,50
BIRRA ICHNUSA "NON FILTRATA" 33CL BOTTLE ITALIAN ICHNUSA UNFILTERED LAGER BEER 33CL.	€ 3,50