LA BISTECCA

OSTERIA FIORENTINA

★ ★ ★

osterialabistecca.it

LE NOSTRE BISTECCHE
OUR STEAKS

LA NOSTRA SPECIALE BISTECCA
OUR SPECIAL STEAK

Costola/Bistecca alla Fiorentina con Filetto — **€ 85 / kg**
Rib Steak / T-Bone Steak with Fillet

SCOTTONA ITALIANA
ITALIAN YOUNG BEEF

Bistecca nella Costola Scottona Femmina 22 mesi — **€ 40 / 600 g**
Rib Steak from 22-month-old Female Scottona

Bistecca alla Fiorentina con Filetto Scottona Femmina 22 mesi — **€ 68 / kg (min. 1,2 kg)**
T-Bone Steak with Fillet from 22-month-old Female Scottona

GRAN SELEZIONE DELLO CHEF
CHEF'S PREMIUM SELECTION

Costola/Bistecca alla Fiorentina con Filetto — **€ 240 / kg**
Rib Steak / T-Bone Steak with Fillet

RUBIA GALLEGA
GALICIAN BLOND BEEF

Bistecca nella Costola — **€ 105 / 600 g**
Rib Steak

Bistecca alla Fiorentina Rubia Gallega — **€ 180 / kg**
Rubia Gallega T-Bone Steak

LA VERA BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CHIANINA I.G.P.
AUTHENTIC CHIANINA I.G.P. T-BONE STEAK

Bistecca nella Costola Chianina I.G.P. — **€ 56 / 600 g**
Chianina I.G.P. Rib Steak

Bistecca alla Fiorentina con Filetto Chianina I.G.P. — **€ 96 / kg (min. 1,2 kg)**
Chianina I.G.P. T-Bone Steak with Fillet

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

CARNE ALLA GRIGLIA
GRILLED MEAT

Filetto di Chianina I.G.P Chianina I.G.P. Beef Fillet	€ 38,80
Scottadito di Agnello Neozelandese con Patate New Zealand Lamb Chops with Potatoes	€ 34,80
Tagliata di Manzo alla Toscana (300 g) Tuscan-Style Sliced Beef Steak (300 g)	€ 34,00
Hamburger di Chianina con Pecorino di Pienza (200 g) Chianina Beef Burger with Pecorino Cheese from Pienza	€ 27,80
Filetto di Manzo alla Griglia con Cappella di Fungo Porcino* Grilled Beef Fillet with Porcini Mushroom Cap*	€ 46,80

SPECIALITÀ DI CARNE
MEAT SPECIALTIES

Petto di Pollo alla Parmigiana [1-7-9-12] Chicken Breast Parmigiana Style	€ 24,80
Entrecôte al Pepe Verde [1-4-7-12] Entrecôte with Green Peppercorn Sauce	€ 26,80
Scaloppina di Vitella ai Funghi Porcini, al Vino Bianco o al Limone [1-12] Veal Escalope with Porcini Mushrooms, White Wine or Lemon	€ 29,80
Filetto di Manzo al Chianti [12] Beef Fillet in Chianti Wine Sauce	€ 37,80

SECONDI PIATTI TOSCANI
TUSCAN MAIN COURSES

Ossobuco di Vitella alla Fiorentina con Pure di Patate [1-5-8-9-12] Florentine-Style Veal Ossobuco with Mashed Potatoes	€ 26,80
Peposo alla Chiantigiana con Pure di Patate [12] Peposo (Tuscan Beef Stew in Chianti Wine) with Mashed Potatoes	€ 21,80

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

ANTIPASTI
STARTER

Bruschetta al Pomodoro Fresco [1] — **€ 8,80**

Bruschetta with Fresh Tomatoes

Crostini della Osteria [1-4-7-9-12] — **€ 11,80**

Osteria-Style Crostini

Crostini Toscani [1-4-7-12] — **€ 9,80**

Tuscan Crostini

Prosciutto di Parma e Melone — **€ 17,80**

Parma Ham with Melon

Degustazione di Pecorini Toscani [7-8] — **€ 24,80**

Stagionato, semi stagionato e fresco

Tuscan Pecorino Cheese Tasting

Aged, semi-aged and fresh

Gran Tagliere Toscano (per 2 persone) [1-4-7-9-12] — **€ 32,80**

Salame toscano, prosciutto di Parma, finocchiona, tre pecorini toscani di diversa stagionatura, 1 crostino al fegatino, 1 bruschetta con pomodoro fresco, miele toscano e carciofi sott'olio

Tuscan salami, Parma ham, finocchiona, three pecorino cheeses of different aging, 1 chicken liver crostino, 1 bruschetta with fresh tomato, Tuscan honey and artichokes in oil (for 2)

Carpaccio di Scottona con Parmigiano e Champignon [7] — **€ 27,80**

Scottona Beef Carpaccio with Parmesan Cheese and Mushrooms

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

PASTA FRESCA
FRESH PASTA

Lasagna al Forno [1-3-7-9-12] — € 15,80
Baked Lasagna

Pici all'Ragù [1-3-7-9-12] — € 16,80
Pici Pasta with Meat Ragù

Pappardelle al Ragù di Cinghiale [1-3-12] * — € 17,80
Pappardelle with Wild Boar Ragù

Ravioli al Tartufo Fresco [1-3-7] — € 35,80
Ravioli with Fresh Truffle

Gnocchetti alla Sorrentina [1-7-9] — € 18,30
Sorrento-Style Gnocchi

Tagliatelle alla Monte Carlo [1-3-7] — € 16,80
Tagliatelle Monte Carlo Style

Tortelli Mugellani Ripieni con Ricotta, erbi e crema di Parmigiano [1-3-7-9-12] — € 19,80
Mugello-Style Tortelli Filled with Ricotta, Herbs and Parmesan Cream

Mezzemaniche alla carbonara [1-3-7] — € 18,80
Mezzemaniche carbonara

PRIMI PIATTI
FIRST DISHES

Spaghetti all'arrabbiata — € 16,80
Spaghetti with Spicy Tomato Sauce

Risotto ai Funghi Porcini* — € 19,80
Porcini Mushroom Risotto

Il nostro famoso Pacchero — € 19,80
Our Famous Pacchero Pasta

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

LE NOSTRE ZUPPE
OUR SOUPS

Ribollita [1-9] **€ 11,80**

Ribollita (Tuscan Bread and Vegetable Soup)

Pappa al Pomodoro [1-9] **€ 11,80**

Pappa al Pomodoro (Tuscan Tomato and Bread Soup)

Minestrone di Verdure [9] **€ 11,80**

Vegetable Minestrone Soup

INSALATE
SALADS

Insalata Osteria [7] **€ 14,80**
Insalata verde, pomodori, mozzarella, olive e mais
Mixed green salad with tomatoes, mozzarella, olives and corn

Insalata Greca [7] **€ 16,80**
Pomodori, cetriolo, cipolla, peperone dolce, feta e olive
Greek salad with tomatoes, cucumber, onion, sweet pepper, feta cheese and olives

Nizzarda [3-4-7] **€ 19,80**
Tonno, cipolle, olive, uovo, insalata verde, pomodoro
Niçoise salad with tuna, onions, olives, egg, green salad and tomato

Caesar [1-3-4-7-12] **€ 19,80**
Pollo, cetriolo, salsa caesar, parmigiano Reggiano, crostini e lattuga
Caesar salad with chicken, cucumber, Caesar dressing, Parmigiano Reggiano, croutons and lettuce

Caprese di Bufala [7] **€ 18,80**
Con mozzarella di bufala, pomodori e basilico
Buffalo mozzarella caprese with tomatoes and basil

CONTORNI
SIDE DISHES

Patate al Forno **€ 7,80**
Roasted Potatoes

Spinaci Saltati * **€ 7,80**
Sautéed Spinach *

Fagioli all'olio **€ 7,80**
Beans with Olive Oil

Verdure Grigliate **€ 8,80**
Grilled Vegetables

Patatine fritte* **€ 7,80**
French Fries*

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

PRIMI PIATTI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES

Risotto ai Frutti di Mare [2-4-7-12-14] * — **€ 31,80**
Seafood Risotto

Spaghetti alle Vongole [1-14] — **€ 27,80**
Spaghetti with Clams

Impepata di Cozze [12-14] * — **€ 18,80**
Mussels with Black Pepper

Linguine all'Astice (per 2 persone) [1-12-14]* — **€ 55,80**
Linguine with Lobster (for 2 people)

SECONDI PIATTI DI MARE
SEAFOOD MAIN COURSES

Branzino al Forno con Patate, Olive, Pomodorini e Porri [1-4-8-12] * — **€ 54,80**
Oven-Baked Sea Bass with Potatoes, Olives, Cherry Tomatoes and Leeks

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

PIZZA

Margherita [1-7] — **€ 10,80**

Pomodoro, mozzarella e basilico

Tomato, mozzarella and basil

Napoli [1-4-7] — **€ 15,80**

Pomodoro, mozzarella, origano, capperi e acciughe

Tomato, mozzarella, oregano, capers and anchovies

Prosciutto e Funghi [1-7] — **€ 16,80**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignon

Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms

Vegetariana [1-7]* — **€ 15,80**

Pomodoro, mozzarella, spinaci, melanzane e champignon

Tomato, mozzarella, spinach, eggplant and mushrooms

Fiorentina [1-7] — **€ 19,80**

Pomodoro, mozzarella, salame toscano, prosciutto cotto e champignon

Tomato, mozzarella, Tuscan salami, cooked ham and mushrooms

Covaccino [1-7] — **€ 20,80**

Olio d'oliva, origano, prosciutto crudo di Parma e bufala

Olive oil, oregano, Parma ham and buffalo mozzarella

Calzone dell'Osteria [1-7] — **€ 19,30**

Prosciutto cotto e mozzarella

Cooked ham and mozzarella

PER OGNI AGGIUNTA DI ALTRI INGREDIENTI
Prosciutto crudo € 5,00 - Mozzarella fior di latte € 3,50 - Mozzarella di bufala € 5,00

FOR EACH ADDITIONAL INGREDIENT
Parma Ham € 5,00 - Fior di latte mozzarella € 3,50 - Buffalo mozzarella € 5,00

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA
OUR HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù [1-3-7]	€ 9,80
Soufflé al Cioccolato [6] Chocolate Soufflé	€ 10,80
Cantuccini e Vinsanto [1-3-7-8-12] Cantuccini Biscuits with Vin Santo	€ 9,80
Panna cotta [7]	€ 9,80
Cheesecake [1-3-7]	€ 10,80
Crème Brûlée [1-3-7]	€ 10,80
Coppa di Gelato [7] Ice Cream Cup	€ 10,80
Ananas Pineapple	€ 10,00
Frutta mista Mixed Fresh Fruit	€ 10,00

ALLERGENI
* In assenza di prodotto fresco sarà somministrato prodotto congelato o surgelato all'origine.
Si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività e la struttura del locale preparazione la possibile presenza dei seguenti allergeni:
1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei e prodotti derivati - 3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati - 5. Arachidi e prodotti derivati - 6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta e guscio - 9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati - 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa - 13 Lupini e prodotti derivati - 14. Molluschi e prodotti derivati.

ALLERGENI
*You think you have to report, in view of the type of activity and structure of local preparing,
the possible presence of allergen following:
1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fisch - 5. Penauts - 6. Soy
7. Milk - 8. Nuts - 9.Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and suplhites - 13. Lupins - 14. Clams

COPERTO / COVER CHARGE € 5,00

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

BEVANDE
BEVERAGE

Caffè € 3,50

Acqua S. Pellegrino € 6,00
S. Pellegrino Water

Acqua Panna € 6,00
Panna Still Water

Americano € 5,00
Americano Coffee

Caffèlatte [7] € 6,00

Caffè decaffeinato € 4,00
Decaffeinated Coffee

Caffè Shakerato [7] € 7,00
Shaken Iced Coffee

Cappuccino [7] € 5,50

Cioccolata calda [7] € 7,00
Hot Chocolate

Caffè corretto [12] € 5,00
Espresso with Liquor

Succo di frutta € 6,00
Fruit Juice

Bibite € 6,00
Soft Drinks

Tè caldo – Tisane € 6,00
Hot Tea – Herbal Infusions

Spremuta € 9,00
Freshly Squeezed Juice

Sidro di Mela [12] € 9,00
Apple Cider

VINO
WINE

Calice di Vino Locale € 9,00
Rosso / Bianco [12]
Glass of Local Red / White Wine

Calice di € 11,00
Gran Selezione [12]
Glass of Gran Selezione Wine

Calice di Gallo Nero € 10,00
o Riserva [12]
Glass of Chianti Classico (Gallo Nero) or Riserva

Calice di Prosecco [12] € 9,00
Glass of Prosecco

Calice di Rosè [12] € 9,00
Glass of Rosé Wine

Calice di € 9,00
Pinot Grigio Ruffino [12]
Glass of Pinot Grigio Ruffino

Calice di Chardonnay [12] € 9,00
Glass of Chardonnay

Calice di Bolgheri [12] 12,00
Glass of Bolgheri Wine

Calice di Brunello € 18,00
di Montalcino [12]
Glass of Brunello di Montalcino

BIRRE
BEERS

Birra alla Spina [1] 40 cl € 8,00
Draft Beer
(5,1% VOL) 40 cl

Birra alla Spina [1] 1L € 16,00
Draft Beer
(5,1% VOL) 1 LT

Birra Analcolica [1] € 8,00
Non-Alcoholic Beer
(< 0,5% VOL) 33 cl

BIRRE ARTIGIANALI
CRAFT BEER

Dante - Strong Bitter [1] € 9,50
Fatta In Toscana (5,1%) 33cl

Leonardo - Italian Lager € 9,50
Gluten Free
Fatta In Toscana (4,9%) 33cl

Amerigo - Strong Ale [1] € 9,50
Doppio Malto
Fatta In Toscana (6,2%) 33cl

Galileo - Session Ipa [1] € 9,50
Fatta In Toscana (4,6%) 33cl

Giotto - Blanche [1] € 9,50
Fatta In Toscana (4,7%) 33cl

Michelangelo - Light [1] € 9,50
Fatta In Toscana (2,6%) 33cl

Beatrice - Bock [1] € 9,50
Doppio Malto
Fatta In Toscana (6,8%) 33cl

DRINK

Aperol Spritz [12] € 12,00
Aperol Spritz

Liquori [12] € 8,00
Liqueurs

Liquori Riserva [12] € 12,00
Reserve Liqueurs

GRAPPE RISERVA
RESERVE GRAPPAS

Grappa Riserva [12] € 12,00
Reserve Grappa

Grappa Riserva di Brunello € 15,00
Frescobaldi [12]

Grappa di Luce [12] € 18,00

Grappa di Amarone € 15,00
della Valpolicella [12]

Grappa di Tignanello [12] € 20,00

Grappa di Sassicaia [12] € 20,00

LA BISTECCA®
OSTERIA FIORENTINA

LA BISTECCA

OSTERIA FIORENTINA