



OSTERIA DEL TEGOLAIO

TEL. 055 7717599 - CELL. 342 6292317
MAIL osteriadeltegolaio@gmail.com

ANTIPASTI

STARTERS

Crostone toscano con pomodoro, basilico e stracciatella 1,7*	8
<i>Tuscan crouton with tomatoes, basil and stracciatella cheese</i>	
Mix di crostoni toscani (fegatini, fagioli all'olio d'oliva) 1,7*	9
<i>Mix of Tuscan croutons (chicken liver, beans with Extra Virgin Olive oil)</i>	
Tagliere toscano con affettati misti, pecorino stagionato, burrata, olive e pomodori secchi 1,7,8*	20
<i>Tuscan board with assorted cold cuts, aged pecorino cheese, burrata cheese, olives and sun-dried tomatoes</i>	
Tortino di melanzane alla parmigiana 7,9*	14,5
<i>Eggplant parmesan flan</i>	
Triangolo di pecorino toscano fritto su letto di cipolla rossa di Tropea in agrodolce 1,3,7*	15
<i>Fried triangle of Tuscan pecorino cheese on a bed of sweet and sour Tropea onions</i>	
Flan di spinaci con fonduta di pecorino toscano e crumble di mandorle 1,3,7,8*	14
<i>Spinach flan with Tuscan pecorino cheese fondue and almond crumble</i>	
Tartare di manzo con burrata e tartufo nero di San Miniato 7*	23,5
<i>Beef tartare with burrata cheese and San Miniato black truffle</i>	
Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e crema di aceto balsamico di Modena IGP 7,10*	16,5
<i>Beef carpaccio with rocket, cherry tomatoes, parmigiano flakes and Modena GPI balsamic cream</i>	
Coccoli con prosciutto crudo toscano e stracchino 1,7*	14
<i>Coccoli with Tuscan raw ham and stracchino cheese</i>	
Carpaccio di salmone affumicato con crema di Philadelphia al lime, erba cipollina e gocce di aceto balsamico di Modena IGP 4,7,12*	18
<i>Smoked salmon carpaccio with lime-flavored Philadelphia cheese, chives and drops of Modena GPI balsamic vinegar</i>	
Caprese con burrata e tartufo nero di San Miniato 7*	16
<i>Caprese with burrata cheese and San Miniato black truffle</i>	

PRIMI

FIRST COURSES

Spaghettoni trafilati al bronzo alla carbonara con tartufo nero di San Miniato e guanciale croccante 1,3,7*	17,5
<i>Carbonara spaghettoni with San Miniato black truffle and crispy bacon</i>	
Lasagna tradizionale alla bolognese 1,3,7,9,12*	14,5
<i>Traditional Bolognese Lasagna</i>	
Tortelli mugellani al ragù di salsiccia toscana sfumata al Chianti Riserva DOCG 1,3,7,9,12*	15,5
<i>Tortelli mugellani with Tuscan sausage ragout, deglazed with Chianti Riserva DOCG</i>	
Pappardelle del Tegolaio con ragù di polpa di cinghiale e cioccolato Ruby 1,3,9,12*	16
<i>Pappardelle del Tegolaio with wild boar ragout and Ruby chocolate</i>	
Fusilli con crema di zucca gialla, stracciatella e crumble di mandorle 1,3,7,8*	15
<i>Fusilli pasta with yellow pumpkin cream, stracciatella cheese and almond crumble</i>	
Tagliolini ai funghi porcini 1,3,7*	16
<i>Tagliolini pasta with porcini mushrooms</i>	
Risotto alla barbabietola rossa con scamorza affumicata e granella di pistacchio 7,8*	15
<i>Red beet risotto with smoked scamorza cheese and pistachio grains</i>	
Linguine alle vongole Lupino 1,14*	16
<i>Linguine pasta with Lupino cherry clams</i>	
Gnocchi con salsiccia toscana, gorgonzola, noce moscata 1,7,8*	14,5
<i>Potato gnocchi with Tuscan sausage, gorgonzola cheese and nutmeg</i>	
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia 1,3,7*	14,5
<i>Ricotta cheese and spinach ravioli with butter and sage sauce</i>	

SECONDI

SECOND COURSES

Tagliata di vitello con crema di pecorino toscano e tartufo nero di San Miniato 7*	23
<i>Veal tagliata with Tuscan pecorino cheese cream and San Miniato black truffle</i>	
Lombo di maialino nero, cotto a bassa temperatura nel Chianti Riserva DOCG, accompagnato da una confettura di prugne essiccate 12*	17
<i>Black pork loin, slow-cooked in Chianti Riserva DOCG, garnished with dried plum jam</i>	
Filetto al Chianti Riserva DOCG 7,12*	29
<i>Beef fillet in Chianti Riserva DOCG reduction</i>	
Filetto al tartufo nero di San Miniato	32
<i>Beef fillet in San Miniato black truffle reduction</i>	
Filetto con salsa al pepe verde e brandy 7,10,12*	27
<i>Beef fillet in green peppercorn and brandy sauce</i>	
Ossobuco alla Fiorentina 9*	20
<i>Florentine-style ossobuco (braised veal shank)</i>	
Tagliata di pollo su letto di valeriana, guarnita con coulis di lamponi e crema di aceto balsamico di Modena IGP 12*	14,5
<i>Sliced chicken breast on lamb's lettuce, garnished with raspberry coulis and Modena PGI balsamic cream</i>	
Polpette fatte in casa al sugo di pomodoro antico 1,3,7,9*	14,5
<i>Homemade meatballs in ancient tomato sauce</i>	
Salsiccia Toscana alla griglia, servita con rucola, ciliegini, stracciatella e crema di aceto balsamico di Modena IGP 7,12*	14,5
<i>Grilled Tuscan sausage served with rocket, cherry tomatoes, stracciatella cheese and Modena PGI balsamic glaze</i>	
Trancio di salmone in crosta di sesamo su hummus di barbabietola rossa 1,4,8,11*	22
<i>Sesame-crosted salmon steak on red beet hummus</i>	
Costata di scottona con patate al forno	28
<i>Rib Eye steak with roasted potatoes</i>	

LE BISTECHE ALLA FIORENTINA

THE T-BONE STEAK

SCOTTONA POLACCA

55€ / kg

POLISH MEAT

Taglio di carne ottenuta da femmina di bovino giovane che non ha ancora partorito. Carne tenera, ottima marezzatura e sapore intenso.

A fine cut from young female cattle that have not yet calved. Meat prized for its tenderness, rich marbling and deep flavour.

65€ / kg

SCOTTONA IRLANDESE

IRISH MEAT

Carne rinomata per la sua tenerezza, succosità e sapore. Essi derivano dalle abbondanti piogge e dalla ricchezza del suolo irlandese che permettono al bestiame di pascolare per gran parte dell'anno.

Meat renowned for its tenderness, juiciness and flavour, thanks to the abundant rainfall and rich Irish soil that allow the cattle to graze for most of the year.

SCOTTONA CHIANINA

85€ / kg

CHIANINA MEAT

Proveniente dalla Val di Chiana, in Toscana, è una delle razze bovine più antiche d'Italia. Offre una carne di colore rosso vivo, magra e nutriente, aspetti determinati anche dalla sua lunga frollatura.

Originating in Tuscany's Val di Chiana, this is one of Italy's oldest cattle breeds. Its meat is bright red, lean and full of flavour, perfectly aged for a rich and delicate taste.



INSALATE

SALADS

Insalata del Tegolaio

Pomodorini, olive, feta, cipolla rossa, cetriolo e origano 7*

12

Cherry tomatoes, olives, feta, red onion, cucumber and organ

Insalata mista

Pomodorini, carote, cipolla, mais e peperoni

9

Cherry tomatoes, carrots, onion, corn and peppers

Insalata fantasia

Rucola, mela verde, ciliegini, cubetti di parmigiano e noci 7,8*

12

Rocket, green apple, cherry tomatoes, parmesan cubes and nuts

Caesar salad

Pollo, cubetti di pane croccante, uovo sodo,
parmigiano, mais e salsa caesar 1,3,7*

14

Chicken, crispy bread cubes, boiled egg, parmesan, corn, caesar sauce

ZUPPE

SOUPS

Vellutata di zucca gialla con cubetti di pane croccante 1,7*

11

Yellow pumpkin cream soup with crispy bread cubes

Pappa al pomodoro con scaglie di parmigiano 1,7,9*

9

Pappa al Pomodoro with parmesan flakes

Ribollita Toscana 1,9*

13

Traditional Tuscan soup: Ribollita

CONTORNI

SIDE DISH

Patate al forno	<i>Roasted potatoes</i>	6
Verdure alla griglia	<i>Grilled vegetables</i>	6
Spinaci saltati in padella*	<i>Sautéed spinach</i>	6
Fagioli all'olio d'oliva	<i>Beans with Evo oil</i>	6
Patate fritte*	<i>French fries</i>	6

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

OUR HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù come da tradizione 1,3,7* 6,5
Traditional Tiramisù

Tortino al cioccolato fondente con cuore bianco 1,3,7* 6,5
Dark chocolate lava cake with white chocolate melted heart

Specialità dello chef: Trilece 1,3,7* 6,5
Chef's speciality: Trilece

Cheesecake al pistacchio con base di cantucci toscani 1,3,7,8* 6,5
Pistachio cheesecake with the base made with Tuscan cantucci biscuit

Crema catalana 7* 6,5
Catalan cream

Cantucci toscani e Vin Santo 1,3,7* 6,5
Tuscan cantucci biscuits and Vin Santo

OSTERIA DEL TEGOLAIO

Questo posto è il nostro sogno che si è realizzato. Abbiamo cercato a lungo la location ideale perché volevamo aprire il nostro ristorante nel quartiere più bello di Firenze: l'Oltrarno.

Da marzo 2023, con passione e competenza, offriamo ai nostri clienti piatti tipici della cucina fiorentina e italiana, assieme ad una selezione di vini provenienti dal territorio toscano, attentamente concepita per farvi conoscere le migliori etichette del nostro Paese.

Saremo felici di raccontarvi le cantine che abbiamo scelto e di accompagnarvi nei vostri pasti con i migliori abbinamenti di vini rossi, bianchi e bollicine.

E per accontentare i gusti di tutti ci siamo premurati di aggiungere al menù birre, cocktail e deliziosi amari da gustare prima, durante o dopo il pasto.

This place is the realization of our dream. We spent a long time searching for the perfect location because we wanted to open our restaurant in the most beautiful district in Florence - the Oltrarno.

Since March 2023, with passion and expertise, we have been offering our guests traditional Florentine and Italian dishes, along with a carefully curated selection of wines designed to showcase some of the finest labels from across Italy.

We'll be happy to tell you about the wineries we have chosen and guide you through your meal with the best pairings of red, white, and sparkling wines.

And to satisfy every taste, our menu also includes a selection of beers, cocktails, and delicious liqueurs to enjoy before, during, or after your meal.

Prosit!

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati
- 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi
*prodotto surgelato / abbattuto

Substances or products that may cause allergic reaction

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk and derived products - 8. Nuts
9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulfur Dioxide and Sulfites - 13. Lupins - 14. Clams
*frozen / blast chilled product

"PER QUALSIASI INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO"

"FOR ANY INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IT IS POSSIBLE TO CONSULT THE SPECIFIC DOCUMENTATION WHICH WILL BE PROVIDED, UPON REQUEST, BY THE STAFF ON DUTY"

Coperto / cover charge 2,5 €