

Menu

A decorative flourish in a gold color, featuring a stylized, swirling design that resembles a flower or a leaf, positioned to the right of the word 'Menu'.

Antipasti Starters



BRUSCHETTA AL POMODORO

TOASTED BREAD WITH FRESH TOMATOES.....7,00

CROSTINO AL LARDO

TOASTED BREAD WITH LARD.....6,00

CROSTINI TOSCANI

TOASTED BREAD WITH TUSCAN CHICKEN LIVER PATÉ6,00

MELANZANA RIPIENA DI VERDURE

EGGPLANT STUFFED WITH VEGETABLES.....12,00

COCCOLI PROSCIUTTO E STRACCHINO

FRIED DOUGH SERVED WITH HAM AND CREAMY CHEESE (STRACCHINO)13,00

ANTIPASTO MISTO TOSCANO E PECORINO

MIX AND TYPICAL SLICED MEAT ACCOMPANIED WITH PECORINO CHEESE14,00

PECORINI MISTI, MIELE E NOCI

FRESH AND AGED PECORINO CHEESE SERVED WITH HONEY AND WALNUTS.....12,00

FORMAGGI BIOLOGICI CON LATTE CRUDO

ORGANIC CHEESE MADE WITH UNPASTEURIZED MILK17,00



Primi First course

PAPPA AL POMODORO

BREAD AND TOMATO SOUP**12,00**

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA

RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE AND SPINACH, WITH BUTTER AND SAGE**14,00**

PICI CACIO E PEPE

TYPICAL THICK SPAGHETTI WITH CHEESE AND PEPPER.....**14,00**

FETTUCCHINE AL SALMONE E ZUCCHINE

FETTUCCHINE WITH SALMON AND ZUCHINIS.....**15,00**

TORTELLI DI PATATE AL RAGÙ DI SCOTTONA

RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES, SERVED WITH BEEF RAGÙ**15,00**

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

PAPPARDELLE WITH TYPICAL WILD BOAR SAUCE**15,00**

Secondi Second course



CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

THINLY SLICED RAW BEEF ACCOMPANIED WITH ARUGOLA AND GRANA CHEESE.....16,00

MELANZANA ALLA PARMIGIANA

EGGPLANT PARMESAN17,00

VITELLA TONNATA

VEAL WITH TUNA SAUCE17,00

PEPOSO ALLA FORNACINA CON PURÉ

TYPICAL TUSCAN BEEF STEW AND PURÉ.....18,00

OSSOBUCO ALLA FIORENTINA CON PURÉ

BRAISED VEAL SHANK AND MASHED POTATOES.....24,00

TARTARE DI MANZO

BEEF TARTARE.....20,00

PETTO D'ANATRA DELLA CASA "DEMI GLACE"

DUCK BREAST SERVED WITH DEMI - GLACE SAUCE AND MASHED POTATOES26,00

TEGAMINO DEL CARCERATO

TYPICAL MEAT DISH (LAMPREDOTTO, TRIPE, TOGUE).....16,00



TAGLIATA DI POLLO, AVOCADO, FINOCCHI E CAROTE

SLICED CHICKEN WITH AVOCADO, FENNELS AND CARROTS.....17,00

TAGLIATA DI SCOTTONA AL ROSMARINO CON PATATE

SLICED BEEF STEAK WITH ROSEMARY AND ROASTED POTATOES.....24,00

TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA E GRANA

SLICED BEEF STEAK WITH ROCKET SALAD AND GRANA CHEESE.....24,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

GRILLED BEEF FILLET.....27,00

COSTOLETTA D'AGNELLO ALLO SCOTTADITO CON PATATE

BARBECUED LAMB RIBS WITH POTATOES.....22,00

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA IN COSTOLA

FLORENTINE T-BONE STEAK RIB SIDE.....per 100gr...5,20

BISTECCA ALLA FIORENTINA SCOTTONA NEL FILETTO (min. 1,5 kg)

FLORENTINE T-BONE STEAK FILLET (MINIMUM 1,5 KG).....per 100gr...6,00

Contorni Sides



PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOES5,00

FAGIOLI CANNELLINI

CANNELLINI BEANS6,00

SPINACI SALTATI *

SAUTEED SPINACH *5,00

INSALATA MISTA

MIXED SALAD7,00

*** PRODOTTI SURGELATI, CHIEDERE AL CAMERIERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI**

*** FROZEN PRODUCTS, ASK THE WAITER FOR THE LIST OF ALLERGENS**

DESSERT DELLA CASA

DESSERT6,00



Insalate ~ Salads

CAPRESE

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE14,00

INSALATA DI POLLO

LATTUGA, RUCOLA, POLLO, POMODORI, GRANA, LETTUCE, ARUGULA, CHICKEN,
TOMATOES, GRANA CHEESE17,00

TOSCANA

INSALATA VERDE, RADICCHI MISTI, POMODORO, PECORINO, OLIVE, GREEN SALAD,
RADISH, TOMATOES, PECORINO CHEESE, OLIVES.....15,00

MEDITERRANEA

LATTUGA, POMODORI, FAGIOLI, TONNO, CIPOLLA DI TROPEA, LETTUCE, TOMATOES,
BEANS, TUNA, TROPEA ONIONS.....16,00

NIZZARDA

LATTUGA, POMODORO, OLIVE, TONNO, ACCIUGHE, UOVA, CIPOLLA DI TROPEA LETTUCE,
TOMATOES, OLIVES, TUNA, ANCHOVIES, EGGS, TROPEA ONIONS.....16,00

GRECA

LATTUGA, POMODORO FETA, CETRIOLI, OLIVE, LETTUCE, TOMATOES, FETA CHEESE,
CUCUMBER, OLIVES15,00



*Carta
dei vini*



Vini al calice



BOLLICINE - BIANCHI

SPUMANTE EXTRA DRY	6,00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	5,50
VERMENTINO	6,50
PINOT GRIGIO	7,00

ROSATI

ROSÉ DI TOSCANA	6,00
------------------------------	-------------

ROSSI

CHIANTI	5,50
MORELLINO DI SCANSANO	6,50
BOLGHERI ROSSO	8,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	12,00



Vini in bottiglia

BOLLICINE

SPUMANTE EXTRA DRY TENER CASTELLO BANFI

UVAGGIO: SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY25,00

PROSECCO SUPERIORE DOCG SIGNORIA

UVAGGIO: GLERA30,00

SPUMANTE BRUT ROSÉ FATTORIA DELL'AIOLA

UVAGGIO: SANGIOVESE30,00

CHAMPAGNE CUVÉE ROYALE BRUT JOSEPH PERRIER

UVAGGIO: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER75,00

BIANCHI

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG POGGIO TURRITO

UVAGGIO: VERNACCIA25,00

VERMENTINO DI TOSCANA IGT CASTELLO DI GABBIANO

UVAGGIO: VERMENTINO28,00

PINOT GRIGIO COLLIO DOC VILLA RUSSIZ

UVAGGIO: PINOT GRIGIO30,00

SAUVIGNON BLANC COLLIO DOC VILLA RUSSIZ

UVAGGIO: SAUVIGNON BLANC30,00

ROSATI

ROSATO DI TOSCANA IGT CASTELLO DI GABBIANO

UVAGGIO: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE.....28,00



CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI GABBIANO

UVAGGIO: SANGIOVESE, COLORINO, MERLOT30,00

CHIANTI CLASSICO DOCG PEPPOLI MARCHESI ANTINORI

UVAGGIO: SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH32,00

CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG NIPOZZANO MARCHESI FRESCOBALDI

UVAGGIO: SANGIOVESE, MALVASIA NERA32,00

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG VIGNA BELLEZZA CASTELLO DI GABBIANO

UVAGGIO: SANGIOVESE45,00

CARMIGNANO DOCG IL SASSO PIAGGIA

UVAGGIO: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT50,00

BOLGHERI & MAREMMA

MORELLINO DI SCANSANO DOCG COLD DI BACCHE

UVAGGIO: SANGIOVESE, ALTRI VITIGNI A BACCA ROSSA30,00

BOLGHERI ROSSO DOC ASKA CASTELLO BANFI

UVAGGIO: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC.....32,00

BOLGHERI ROSSO DOC SARRAIA PODERE LE SCUDERIE

UVAGGIO: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH.....35,00



MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO DOC POGGIO ALLE MURA CASTELLO BANFI

UVAGGIO: SANGIOVESE**32,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG LA PODERINA

UVAGGIO: SANGIOVESE**68,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG POGGIO ABATE LA PODERINA

UVAGGIO: SANGIOVESE**90,00**

SUPERTUSCAN - Toscana IGT

SYRAH ACHELO ANTINORI

UVAGGIO: SHIRAZ/SYRAH**33,00**

DARK KNIGHT CASTELLO DI GABBIANO

UVAGGIO: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE**32,00**

LOCOROSSO FABRIZIO PRATESI

UVAGGIO: SANGIOVESE**32,00**

CUPINERO COL DI BACCHE

UVAGGIO: MERLOT**50,00**

IL PARETO TENUTA DI NOZZOLE

UVAGGIO: CABERNET SAUVIGNON**120,00**

ORMA PODERE ORMA

UVAGGIO: MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC**140,00**

FUORI REGIONE

PINOT NERO COLLIO DOC VILLA RUSSIZ

UVAGGIO: PINOT NERO**40,00**

Aperitivi Aperitifs



CAMPARI SPRITZ.....	8,00
APEROL SPRITZ.....	8,00
NEGRONI.....	9,00
AMERICANO.....	8,00
VODKA GIN TONIC.....	9,00

Whisky

JIM BEAM KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY.....	7,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL BLENDE SCOTCH WHISKEY	7,00
MONKEY SHOULDER BLENDED MALT SCOTCH WHISKEY.....	7,00



Bevande Beverage

ACQUA 0,75 cl

WATER 0,75 cl2,50

BIBITE

SOFT DRINKS5,00

BIRRE

BEERS6,00

VINO 1/4 lt

WINE 1/4 lt4,00

VINO 1/2 lt

WINE 1/2 lt8,00

CAFFÉ

COFFEE2,00

CAPPUCCINO

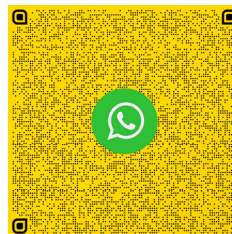
CAPPUCCINO3,00

THE

TEA3,00



WI-FI: oca
PASSWORD: Osteriaoca21



RESERVATION

COPERTO

COVER CHARGE**3,00**

OSTERIA  **DELL' OCA**