



bevande

Acqua naturalizzata 0,75 l | Naturalized water 0,75 l
€ 1

Acqua minerale 0,75 l | Mineral water 0,75 l
€ 3,50

Bibite | Drinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tea)
€ 3,50

Birra artigianale Birrificio del Ducato IPA | Craft beer
€ 7

Birra artigianale Birrificio del Ducato Italian Pilsner | Craft beer
€ 7

Birra Moretti 33 cl
€ 4

Caffè | Coffee
€ 3

Cappuccino
€ 3,50

Tè | Tea
€ 3,50

Tisane biologiche | Organic herbal tea
€ 4

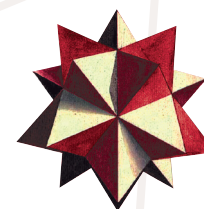
Succhi di frutta | Fruit juice
€ 3,50

Cocktails
a partire da | starting from € 8

Pane e Coperto
Bread and Cover Charge
€ 4,50

Per la lista degli allergeni è possibile rivolgersi al personale di sala.
Please ask restaurant staff for a list of allergens.

* In base alla stagionalità del prodotto la materia prima potrebbe essere congelata
* Based on the seasonality of the product, the raw material could be frozen



BELGVARDO
OSTERIA

menu

A Belguardo Osteria selezioniamo con cura le materie prime per rivisitare le ricette tradizionali toscane con un tocco contemporaneo ed una ventata di sapori dalle altre regioni italiane.

Alcuni dei nostri piatti traggono ispirazione dai territori delle tenute Mazzei; inoltre combiniamo la nostra proposta con una selezione di piatti speciali della settimana.

At Belguardo Osteria we carefully select the raw materials to revive traditional Tuscan recipes with a contemporary twist and a touch of flavour from other Italian regions.

Some of our dishes are inspired by the region of the Mazzei estates areas and we also combine our menu with a selection of special dishes of the week.



BELGVARDO
OSTERIA

osteriabelguardo.it

@osteriabelguardo

f Osteria Belguardo



antipasti

Tapas di selvaggina: crocchette di cinghiale
Estate game tapas: wild boar croquettes
€ 15

Prosciutto crudo dei Monti Nebrodi, pomodoro grattugiato e pane croccante
Nebrodi Mountains Prosciutto with grated tomato and crunchy bread
€ 23

Acciughe del Cantabrico, burro e pan brioche
Cantabrian anchovies, butter and brioche
€ 16

Il nostro carciofo alla giudia
Our “alla giudia” artichoke (fried)
€ 17

Vitello tonnato, bottarga e fiori di capperi
Veal Tonnato with bottarga and caper flowers
€ 17

Tartare di ombrina, basilico e cracker alle erbe
Ombrina sea bass tartare, basil and herb cracker
€ 20

Insalata di seppia, pecorino e asparagi
Cuttlefish, pecorino cheese and asparagus salad
€ 18

Crostini di fegatini di pollo e Prosciutto di Parma
Chicken liver croutons and Prosciutto di Parma (ham)
€ 16

Selezione di formaggi e marmellate di campagna
Selection of cheeses and jams from the countryside
€ 20



primi piatti

Maccheroncini cacio, pepe, fave e rigatino
Cacio, pepper, broad beans and rigatino Maccheroncini
€ 19

Maltagliati alla “Buttera”
“Buttera” Maltagliati
€ 19

Bottoni di cipolla rossa con pecorino e aceto balsamico
Red onion buttons with pecorino cheese and balsamic vinegar
€ 19

Spaghetti Senatore Cappelli alle arselle
Senatore Cappelli Spaghetti with clams
€ 23

Risotto al limone con salmone marinato e rucola
Lemon, marinated salmon and arugula Risotto
€ 22

Tagliolini burro, acciughe e panura aromatica
Butter, anchovies and aromatic breadcrumbs Tagliolini
€ 18

contorni

Patate arrosto | Lattughino alla griglia | Insalata mista
Roast potatoes | Stir-fried black cabbage | Mixed salad
€ 6 ciascuno | each

Segato di carciofi con scaglie di grana
Sautéed artichokes with Grana cheese shavings
€ 8



alla griglia

Bistecca alla fiorentina di razza Angus
Angus beef Florentine-style steak
€ 75 al kg

Costata di razza Angus
Angus beef ribeye steak
€ 70 al kg

Tagliata di manzo con lardo, rucola e rosmarino
Sliced beef with lard, arugula, and rosemary
€ 26

Ribs di maiale glassate con la nostra BBQ sauce
Pork ribs glazed with our BBQ sauce
(per 2 persone) € 40

Filetto di manzo con salsa al pepe verde
Beef fillet with green peppercorn sauce
€ 30

secondi piatti

Tartare di carne condita
Seasoned meat tartare
€ 24

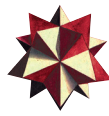
Guancia di maiale, mele e senape
Pork cheek, apples and mustard
€ 23

Cotoletta di vitello alla milanese
Milanese veal cutlet
€ 24

Trancio di pescato del giorno al vapore, maionese e crudité di verdure
Steamed catch of the day served with mayonnaise and fresh vegetable crudités
€ 25

Tonno, arancia e sesamo
Tuna, orange and sesame
€ 25

Melanzana alla parmigiana
Eggplant Parmigiana
€ 18



BELGVARDO
OSTERIA

desserts

Coppa Belguardo – gusto crema, nocciola o pistacchio
(gelato servito con salsa al cioccolato e crumble di nocciole)

Belguardo Cup – cream, hazelnut or pistachio
(ice creams served with chocolate sauce and hazelnut crumble)

€ 8

Tiramisù

Tiramisu

€ 9

Mousse di yogurt con fragole e meringa
Yogurt mousse with strawberry and meringue

€ 9

Come “Cantucci e vin santo”
(Cantucci, spuma di zabaione e vin santo, cialda croccante)

Like “Cantucci and Vin Santo”
(Cantucci, zabaglione mousse and vin santo, crispy wafer)

€ 9

Crema catalana

Catalan cream

€ 9

Selezione di formaggi e marmellate di campagna

Selection of cheeses and jams from the countryside

€ 20

vini da dessert



Brolio

Passito Granello

€ 5

€ 40

Castello di Sonnino

Vinsanto del Chianti DOC 2011

€ 6

€ 60

Romano Dogliotti

Redento

€ 5

€ 25

grappa



Castello Fonterutoli

Sangiovese

€ 4

€ 45

Zisola Grappasessanta

Nero d'Avola

€ 5

€ 50

Segnana Gentile

Chardonnay

€ 5

€ 35

Solera di Solera

Chardonnay

€ 5

€ 35

Nonino Prosecco Riserva

Glera

€ 6

€ 45

Nonino Vendemmia Riserva 18 mesi

Friulano

€ 6

€ 45

Nonino Antica Cuvée Riserva 5 anni

Cabernet Sauvignon / Merlot

€ 8

€ 80

Nonino Antica Cuvée Cask Strenght 5 anni

Cabernet Sauvignon / Merlot

€ 9

€ 90

Nonino Riserva 8 anni

Chardonnay / Cabernet Sauvignon / Malvasia

€ 13

€ 150

Per Distillati, Amari digestivi e Cocktail chiedere al personale di sala.

For Spirits, Liquors and Cocktails please ask the staff.