



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

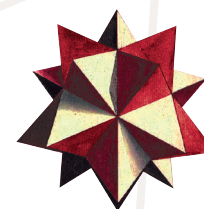
Succhi di frutta | Fruit juice
€ 3,50

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

Crocchette di lampredotto con maionese al prezzemolo
Lampredotto croquettes with parsley mayonnaise
€ 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

Terrina di fegatini e frutti rossi
Chicken liver terrine with red berries
€ 15

Funghi fritti e salsa aioli
Fried mushrooms with aioli sauce
€ 15

Vitello tonnato, bottarga e fiori di capperi
Veal Tonnato with bottarga and caper flowers
€ 16

Carciofo stufato, pistacchi e limone
Braised artichoke with pistachios and lemon
€ 16

Spigola marinata, zucca e zenzero
Marinated sea bass with pumpkin and ginger
€ 18

**Crostone caciocavallo, cime di rapa
e salsiccia di Cinta “Renieri”**
Toasted bread with caciocavallo cheese, turnip greens
and Cinta Senese sausage
€ 14

Selezione di formaggi francesi
Selection of French cheeses
€ 20

**Tagliere Belguardo per 2 persone (prosciutto di Parma,
crostini con paté di fegatini e parmigiano 30 mesi)**
Belguardo platter for 2 pax (Parma ham, chicken liver crostini
and 30-month aged Parmigiano Reggiano)
€ 25



primi piatti

Gnocchi fatti in casa alla buttera
Homemade gnocchi “alla buttera” (wild boar ragoût)
€ 19

Tagliatelle burro e parmigiano 40 mesi
Tagliatelle with butter and 40-month aged Parmigiano Reggiano
€ 18

Bottoni ripieni di piccione
Stuffed pasta buttons with pigeon
€ 22

Riso al salto alla Milanese con ossobuco
Crispy saffron risotto “alla Milanese” with ossobuco
€ 22

Linguine vongole e bottarga
Linguine pasta with clams and bottarga
€ 22

Spaghettone sarde, pinoli e uvetta
Thick spaghetti with sardines, pine nuts and raisins
€ 20

contorni

Patate arrosto
Roast potatoes
€ 6

Cavolfiore gratinato
Gratinated cauliflower
€ 7

Cavolo nero saltato
Sautéed black cabbage
€ 6

Insalata mista
Mixed salad
€ 6

Insalata di puntarelle
Puntarelle salad (Roman chicory shoots)
€ 7



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

Galletto al mattone
Chicken Under a Brick
€ 20

Filetto di manzo al Bronzone
Beef fillet with Bronzone wine sauce
€ 30

secondi piatti

Tartare di carne alla francese
French-style meat tartare
€ 24

Agnello scottadito, carciofi e patate novelle
Lamb “scottadito” with artichokes and new potatoes
€ 27

Maialino confit, pere e senape
Confit suckling pig with pears and mustard
€ 25

Spiedo di gamberoni e capesante
Skewer of prawns and scallops
€ 26

Trancio di pescato del giorno, salsa al Vermentino e cavolo “pak choi”
Catch of the day fillet with Vermentino wine sauce and “pak choi” cabbage
€ 27

Ossobuco di sedano rapa
“Ossobuco” of celeriac
€ 23