



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

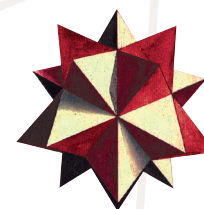
Succhi di frutta | Fruit juice
€ 3,50

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

**Prosciutto crudo dei Monti Nebrodi,
pomodoro grattugiato e pane croccante**

Nebrodi Mountains Prosciutto
with grated tomato and crunchy bread
€ 23

**Tagliere Belguardo per 2 persone (salsicce secche di Renieri,
prosciutto di Parma e parmigiano 30 mesi)**

Belguardo platter for 2 pax (Renieri dry sausages, Parma ham,
and 30-month aged Parmigiano Reggiano)
€ 23

Fegatini di pollo con pane caldo e salsa fricasea

Chicken livers with warm bread and fricassee sauce
€ 13

Crocchette di lampredotto con maionese al prezzemolo

Lampredotto croquettes with parsley mayonnaise
€ 13

Acciughe del Cantabrico, burro e pan brioche

Cantabrian anchovies, butter and brioche
€ 15

Vitello tonnato, bottarga e fiori di capperi

Veal Tonnato with bottarga and caper flowers
€ 15

Tartare di ricciola, mandorle e spinacini

Amberjack tartare with almonds and baby spinach
€ 17

Carciofi fritti

Fried artichokes
€ 13

Insalata di puntarelle, acciughe e scaglie di grana

Puntarelle salad with anchovies and Grana cheese shavings
€ 13

Selezione di formaggi francesi

Selection of French cheeses
€ 20



primi piatti

Gnocchi fatti in casa alla Buttera

Homemade gnocchi “alla Buttera” (wild boar ragoût)
€ 15

Tagliatelle burro e parmigiano 40 mesi

Tagliatelle with butter and 40-month aged Parmigiano Reggiano
€ 16

Spaghetti alla Gricia

Spaghetti “alla Gricia” (guanciale, pecorino cheese, black pepper)
€ 15

Riso al salto alla Milanese con ossobuco

Crispy saffron risotto “alla Milanese” with ossobuco
€ 17

Bottoni ripieni di piccione

Stuffed pasta buttons with pigeon
€ 18

Linguine vongole e bottarga

Linguine pasta with clams and bottarga
€ 18



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

Groppa di manzo alla griglia, caciocavallo e rosmarino

Grilled beef rump with Caciocavallo cheese and rosemary
€ 23

Filetto di manzo al pepe verde

Beef fillet with green peppercorn
€ 30

Galletto al mattone

Chicken Under a Brick
€ 18

secondi piatti

Tartare di carne alla francese

French-style meat tartare
€ 22

Agnello scottadito, carciofi e patate novelle

Lamb “scottadito” with artichokes and new potatoes
€ 25

Carrè di vitello con salsa suprema e funghi

Veal carré with supreme sauce and mushrooms
€ 24

Spiedo di gamberoni e capesante

Skewer of prawns and scallops
€ 24

Trancio di pescato, salsa al Vermentino e cavolo “pak choi”

Fresh fish fillet with Vermentino wine sauce and “pak choi” cabbage
€ 24

Ossobuco di sedano rapa

“Ossobuco” of celeriac
€ 17

contorni

Patate arrosto | Cavolo nero saltato | Insalata mista

Carote al burro e timo | Fagioli all’olio

Roast potatoes | Sautéed black cabbage | Mixed salad
Carrots with butter and thyme | Beans with olive oil

€ 5 ciascuno | each

condividiamo?

*Piatti pensati per essere condivisi. Prezzi indicati per persona, minimo due persone.
Dishes designed for sharing. Prices are per person, minimum two people.*

Antipasto conviviale della tradizione di Belguardo

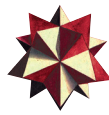
Belguardo traditional shared starter
€ 15 a persona | per person

Pennette Flambè in tegame

Flambéed Pennette pasta in pan
€ 16 a persona | per person

Vassoio di Groppa di manzo con i suoi contorni per tutti

Platter of beef rump with its side dishes for sharing
€ 20 a persona | per person



BELGVARDO
OSTERIA

desserts

Cheese cake

€ 7

Soufflé al cioccolato (per 2 persone)

Chocolate soufflé (for 2 people)

€ 16

Tiramisù

€ 6

Cantucci e Vin Santo

Cantucci with Vin Santo

€ 6

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)

€ 7

Sorbetto al limone

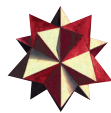
Lemon sorbet

€ 6

Selezione di formaggi francesi

Selection of French cheeses

€ 20



BELGVARDO
OSTERIA

Gli speciali

Uovo 62 °C, crema di patate, parmigiano 40 mesi e tartufo bianco
62°C egg, potato cream, 40-month-aged Parmigiano Reggiano,
and white truffle

€ 20

Tagliolini fatti in casa al tartufo bianco
Homemade tagliolini with white truffle

€ 30

Tartare di manzo condita con uovo e tartufo bianco
Beef tartare with egg and white truffle

€ 35