

Osteria Pastella

Cucina Fiorentina

Antipasti – Starters

- Tagliere toscano di salumi misti di Montaione, pecorini di Pienza e crostini € 15,00
Assortment of local cured meats, sheep cheeses from Pienza, crostini
- Selezione di formaggi del pastore e composta di cipolla di Tropea € 14,00
Selection of organic sheep's cheeses from Pienza and Tropea red onion chutney
- Caprese ai colori di pomodoro, mozzarella di bufala di Aversa, polvere di olive e sesamo € 12,00
Different colors' tomatoes, buffalo mozzarella from Aversa, dried olives and sesame
- Tartare di manzo, tuorlo d'uovo essiccato, cipolla rossa tropea affumicata € 16,00
Beef tartare, dried egg yolk, smoked Tropea red onion
- Bruschetta al mais, moscardini, seppie e salsa pizzaiola € 16,00
Bruschetta cornbread, octopus and cuttlefish with tomato sauce
- Crema di ceci del Sicomoro di Londa, polpi arrosto e olio piccante € 15,00
Cream of chickpea from Sicomoro farm, roast octopus and spicy oil

Primi piatti – First Courses

- Pappardelle al cinghiale toscano marinato al Chianti e pecorino di Pienza € 15,00
Pappardelle with local wild boar meat marinated in Chianti wine, sheep's cheese from Pienza
- Tagliatelle flambé al tartufo fresco in crosta di Grana Padano € 27,00
Flambé tagliatelle with fresh truffle in Grana Padano cheese wheel
- Spaghetti ai frutti di mare, pomodoro, cozze, vongole, calamari e scampi € 16,00
Seafood spaghetti with mussels, clams, squid, scampi and tomatoes
- Spaghetti di farina di castagne alla chitarra, sugo finto e pecorino di Pienza € 15,00
Spaghetti of chestnut flour alla chitarra, vegetables sauce and sheep cheese from Pienza
- Pici all'antico ragù di cinta senese, speziato e profumato all'arancia € 16,00
Pici with the ancient Cinta Senese ragù sauce, spiced and flavoured with fresh orange juice
- Tortelloni di ricotta e spinaci al burro, salvia e pecorino di Pienza € 14,00
Ricotta cheese and spinach tortelloni, butter and sage sauce, sheep's cheese from Pienza

Secondi Piatti – Main Courses

- Filetto di pesce in crosta di pane, vongole, zafferano e limone € 24,00
Fish fillet in crust of bread, clams, saffron and lemon
- Bistecca toscana alla fiorentina e fagioli all'uccelletto €/Kg 48,00
Local Florentine steak and baked beans
- Filetto di manzo al pepe verde, crostone di pane e spinaci € 26,00
Grilled beef fillet with green pepper sauce, toasted bread and spinach
- Coniglio con pancetta, carote e salsa alla cacciatora € 24,00
Rabbit with bacon, carrots and chasseur sauce
- Tagliata di manzo toscano, purea di patate, salsa al tartufo e foie gras € 25,00
Local grilled sliced beef steak, mashed potatoes, truffle and foie gras sauce

Coperto € 2,50 – Cover charge € 2,50

Informare il cameriere per qualsiasi allergia o intolleranza alimentare
Inform the waiter for any food allergies or intolerance