

O
STERI
ADEL
ME
DICI



MULTILANGUAGE MENU



IT'S NOT ABOUT EATING,
T'S ABOUT BEING PART OF HISTORY.

BISTECCHE / STEAKS

PREZZI PER 100G /PRICE PER 100G

CHIANINA IGP



7.6€

LA CHIANINA È UNA RAZZA BOVINA ITALIANA DELLE ZONE DI AREZZO E SIENA. PRENDE IL NOME DAL VAL DI CHIANA. È ALLEVATA AL PASCOLO E PUÒ ARRIVARE A 1700KG. UNA CARNE GENERALMENTE MAGRA, MA NEI SOGGETTI PIÙ GROSSI PUÒ PRESENTARSI CON DELLE INFILTRAZIONI DI GRASSO ALL'INTERNO.

CHIANINA IS AN ITALIAN CATTLE BREED FROM THE AREAS OF AREZZO AND SIENA. IT TAKES ITS NAME FROM THE VAL DI CHIANA. IT IS PASTURE-RAISED AND CAN REACH A WEIGHT OF 1700KG. GENERALLY LEAN MEAT, THOUGH LARGER ANIMALS MAY PRESENT FAT MARBLING INTERNALLY.

MAREZZATURA /marbling ● ○ ○ ○ ○

GUSTO /taste ● ● ● ○ ○

COTTURA
CONSIGLIATA /recommended cooking
Sangue /rare

FROLLATURA /aging
Frollatura da 35 giorni /35—day aging

SELEZIONE DELLO CHEF



8.5€

IL NOSTRO CHEF CON ESPERIENZA VENTENNALE NEL SETTORE, DEDICA UNA SEZIONE DELLE MIGLIORI CARNI IN CIRCOLAZIONE PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO. PREVALEMENTEMENTE MAREZZATE. DA ALLEVATORI CHE HANNO COME ETICA LA DIETA SANA E REGALANO SAPORI INDIMENTICABILI.

OUR CHEF, WITH TWENTY YEARS OF EXPERIENCE IN THE FIELD, DEDICATES A SECTION OF THE BEST MEATS AVAILABLE FROM ALL OVER THE WORLD. PREDOMINANTLY MARBLED. FROM BREEDERS WHOSE ETHICS FOCUS ON A HEALTHY DIET, DELIVERING UNFORGETTABLE FLAVORS.

MAREZZATURA /marbling ● ● ● ● ○

GUSTO /taste ● ● ● ● ○

COTTURA
CONSIGLIATA /recommended cooking
Media, media—sangue /medium, medium—rare

FROLLATURA /aging
Frollatura fino a 70 giorni /aged up to 70 days

TOMAHAWAK



9.5€

IL TOMAHAWAK È UN PREGIATO TAGLIO DI CARNE BOVINA RICAVATO DALLA PARTE ANTERIORE DELLA LOMBATA (COSTATA). CARATTERIZZATO DALLA LUNGA COSTOLA INTERA (CIRCA 30CM) LASCIATA INTATTA, QUESTO TAGLIO PRESENTA UNA MAREZZATURA BILANCIATA, CON GUSTI INTENSI E SAPORITI. PROVENIENZA: I MIGLIORI TAGLI DA TUTTO IL MONDO.

THE TOMAHAWAK IS A PREMIUM CUT OF BEEF TAKEN FROM THE FRONT PART OF THE LOIN (RIB). CHARACTERIZED BY A LONG, INTACT BONE (ABOUT 30CM), THIS CUT FEATURES BALANCED MARBLING WITH INTENSE AND SAVORY FLAVORS. ORIGIN: THE FINEST CUTS FROM AROUND THE WORLD.

MAREZZATURA /marbling ● ● ● ○ ○

GUSTO /taste ● ● ● ● ○

COTTURA
CONSIGLIATA /recommended cooking
Sangue, media—sangue /rare, medium—rare

FROLLATURA /aging
Frollatura fino a 70 giorni /aged up to 70 days

ANTIPASTI / STARTERS

CARPACCIO DI BLACK ANGUS
MARINATO E SERVITO CON RUCOLA,
STRACCIATELLA DI BUFALA E GLASSA
BALSAMICA E TARTUFO NERO 7

BLACK ANGUS CARPACCIO, MARINATED
AND SERVED WITH ARUGULA, BUFFALO
STRACCIATELLA, BALSAMIC GLAZE,
AND BLACK TRUFFLE 24€

TARTARE DI MANZO FATTA IN
CASA CON CIPOLLA CARAMELLATA,
STRACCIATELLA DI BUFALA E
MANDORLE TOSTATE 7, 8

HOMEMADE BEEF TARTARE WITH
CARAMELIZED ONION, BUFFALO
STRACCIATELLA, AND TOASTED ALMONDS 22€

IMPEPATA DI COZZE
SFUMATE AL VINO BIANCO 2, 4, 12, 14

MUSSELS SAUTÉED IN WHITE WINE 16€

CARPACCIO DI PESCE SPADA
AFFUMICATO E SERVITO CON
UVETTA MARINATA AL VIN SANTO,
PINOLI E POMODORINI CELIEGINI 4, 8, 12

SMOKED SWORDFISH CARPACCIO, SERVED
WITH RAISINS MARINATED IN VIN SANTO,
PINE NUTS, AND CHERRY TOMATOES 21€

ANTIPASTO TOSCANO CON SALUMI
E DUE CROSTINI AL POMODORO
E FEGATINO 1, 4, 7

TUSCAN ANTIPASTO WITH CURED MEATS
AND 2 CROSTINI: TOMATO AND CHICKEN
LIVER PÂTÉ 17€

GRAN TAGLIERE CON SALUMI
MISTI TOSCANI, FORMAGGI MISTI,
MELONE E DUE CROSTINI AL
POMODORO E FEGATINI 7, 8

GRAND PLATTER WITH MIXED TUSCAN CURED
MEATS, ASSORTED CHEESES, MELON, AND TWO
CROSTINI: TOMATO AND CHICKEN LIVER PÂTÉ 24€

BRUSCHETTA AL POMODORO,
BASILICO E STRACCIATELLA
DI BUFALA 3 PEZZI 1, 7

BRUSCHETTA WITH TOMATO, BASIL,
AND BUFFALO STRACCIATELLA 3 PIECES 8€

CROSTINI DEI MEDICI 3 PEZZI 1, 4, 7
CROSTINI CON POMODORO,
FUNGHI PORCINI E FEGATINI

CROUTONS WITH TOMATO, PORCINI
MUSHROOMS, AND CHICKEN LIVER
PÂTÉ 3 PIECES 10€

MOZZARELLA IN CARROZZA
CON CREMA DI PECORINO 1, 7

MOZZARELLA IN CARROZZA WITH
PECORINO CREAM 15€

CAPRESE DI POMODORO, BASILICO
E MOZZARELLA DI BUFALA CON
PANE TOSTATO E PESTO 1, 7, 8

CAPRESE WITH TOMATO, BASIL,
AND BUFFALO MOZZARELLA, SERVED
WITH TOASTED BREAD AND PESTO 14€

CARPACCIO DI VITELLO TONNATO 4, 7

VITELLO TONNATO CARPACCIO –
THINLY SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE 22€

CARPACCIO DI PETTO D'ANATRA
AFFUMICATO E SERVITO CON CREMA
AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO 7

SMOKED DUCK BREAST CARPACCIO,
SERVED WITH PARMESAN CREAM AND
BLACK TRUFFLE 24€

PROSCIUTTO TOSCANO
E MELONE O BURRATA 7

TUSCAN PROSCIUTTO WITH MELON
OR BURRATA 14€

SELEZIONE DI FORMAGGI
E CONFETTURE 7

SELECTION OF CHEESES WITH JAMS 16€

ZUPPE / SOUPS

PAPPA AL POMODORO 1, 9

TOMATO SOUP 9€

MINISTRONE DI VERDURE CON RISO 9

VEGETABLE MINISTRONE WITH RICE 10€

PRIMI

/ FIRST COURSE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO,
PEPERONCINO, FUNGHI
CHAMPIGNON E POMODORINI 1
SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL,
CHILI PEPPER, BUTTON MUSHROOMS
AND CHERRY TOMATOES

12€

PICI ALL'AGLIONE CON POMODORINI
FIAMMANTI E AGLIO INTERO 1, 3
PICI WITH "AGLIONE" SAUCE, FLAMING
CHERRY TOMATOES AND WHOLE
GARLIC CLOVES

13€

PICI CACIO E PEPE 1, 3, 7
PICI WITH PECORINO CHEESE
AND BLACK PEPPER

14€

PICI ALLA CARBONARA 1, 3, 7
PICI CARBONARA

15€

GNOCCONI CON SALSA DI
POMODORINI E STRACCIATELLA
DI BUFALA 1, 3, 7

LARGE GNOCCHI WITH CHERRY TOMATO
SAUCE AND BUFFALO STRACCIATELLA

14€

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
CON RAGÙ DI MANZO 1, 3, 7, 9

LASAGNA BOLOGNESE WITH BEEF RAGÙ

15€

PAPPARDELLE AL RAGÙ
DI CINGHIALE 1, 3, 9, 12

PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ

17€

PACCHERI DELLO CHEF AL RAGÙ
DI PISTACCHIO E SOFFRITTO
DI PANCETTA 1, 3, 7, 8

CHEF'S PACCHERI WITH PISTACHIO
SAUCE AND SAUTÉED PANCETTA

17€

MEZZALUNA RIPIENA DI GRANA E
PATATE ALLA NORCINA CON RAGÙ
DI SALSICCIA, FONDUTA DI PECORINO
E TARTUFO NERO TOSCANO 1, 3, 7, 9

HALF-MOON RAVIOLI FILLED WITH GRANA
CHEESE AND POTATOES "ALLA NORCINA",
WITH SAUSAGE RAGÙ, PECORINO FONDUE
AND TUSCAN BLACK TRUFFLE

18€

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI
CON SALSA DI POMODORINI,
OLIVE TAGGIASCHE E GRATTUGIATA
DI RICOTTA SALATA 1, 3, 7

16€

RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI WITH
CHERRY TOMATO SAUCE, TAGGIASCA
OLIVES AND GRATED SALTED RICOTTA

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
CON SALSA AL POMODORO 1, 2, 4, 14

SPAGHETTI WITH SEAFOOD IN
TOMATO SAUCE

17€

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI
CON SFUMATA DI VINO BIANCO 1, 2, 4, 12, 14
LINGUINE WITH FRESH CLAMS IN
WHITE WINE REDUCTION

18€

TORTELLI DI PATATE CON SALSA
AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO 1, 3, 7
POTATO TORTELLI WITH PORCINI
MUSHROOM SAUCE AND TRUFFLE

18€

TAGLIOLINI NELLA
FORMA DI FORMAGGIO
"GRANA PADANO 16 MESI"
CON TARTUFO 1, 3, 7

TAGLIOLINI SERVED IN A WHEEL
OF "GRANA PADANO" CHEESE
AGED 16 MONTHS, WITH TRUFFLE

58€
2pax

WITH
COOKING
SHOW



LINGUINE ALL'ASTICE
FRESCO CON SALSA DI
POMODORO E VINO BIANCO
1, 2, 4, 12, 14

LINGUINE WITH FRESH LOBSTER IN
TOMATO AND WHITE WINE SAUCE

58€
2pax



RISOTTI

/ RISOTTO

RISOTTO ALLA BRUNELLESCHI
CON PANCETTA, FUNGHI PORCINI
E FONDUTA DI PECORINO 7

RISOTTO "ALLA BRUNELLESCHI" WITH
PANCETTA, PORCINI MUSHROOMS
AND PECORINO FONDUE

14€

RISOTTO GAMBERI, ZUCCHINE
E ZAFFERANO 2, 4, 12

RISOTTO WITH PRAWNS, ZUCCHINI
AND SAFFRON

16€

RISOTTO ALLA FIORENTINA CON RAGÙ
DI MANZO, PISELLI E PECORINO 7, 9, 12

FLORENTINE-STYLE RISOTTO WITH
BEEF RAGÙ, PEAS AND PECORINO

15€

RISOTTO CON PARMIGIANO
E TARTUFO TOSCANO
GRATTUGIATO FRESCO 7

RISOTTO WITH PARMESAN AND
FRESHLY GRATED TUSCAN TRUFFLE

18€

SECONDI

/ MAIN COURSE

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA FIORENTINA 9

FLORENTINE-STYLE VEAL OSSOBUCO 27€

POLLO CON VERDURE ARROSTO E SALSA
DI MENTA, GLASSA BALSAMICA E MIELE 9
CHICKEN WITH ROASTED VEGETABLES AND
MINT SAUCE, BALSAMIC GLAZE, AND HONEY 20€

POLPETTE DELLA NONNA FATTE IN CASA
CON SALSA DI POMODORO E MELANZANE
1, 7, 9

GRANDMA'S HOMEMADE MEATBALLS WITH
TOMATO SAUCE AND EGGPLANT 22€

BURGER DI MANZO IN PANINO CON
SALSA DI PECORINO E PANCETTA 1, 7

BEEF BURGER IN A BUN WITH PECORINO
SAUCE AND PANCETTA 19€

SALMONE AL FORNO CON
VERDURE DI STAGIONE 2, 4, 12

BAKED SALMON WITH SEASONAL
VEGETABLES 25€

POLPO GRIGLIATO CON PURÈ
DI PATATE AROMATIZZATO
AL TARTUFO 2, 4, 7, 14

GRILLED OCTOPUS WITH
TRUFFLE-FLAVORED MASHED POTATOES 26€

BRANZINO ALL'ISOLANA CON OLIVE,
PATATE E POMODORINI 2, 4, 14

ISLAND-STYLE SEA BASS WITH OLIVES, POTA-
TOES, AND CHERRY TOMATOES 30€

INSALATE

/ SALADS

NIZZARDA

INSALATA FRESCA DI STAGIONE, UOVO
SODO, TONNO, ACCIUGHE, POMODORO,
PANE CROCCANTE E CAPPERI 1, 2, 3, 4, 12

SEASONAL FRESH SALAD, HARD-BOILED
EGG, TUNA, ANCHOVIES, TOMATO,
CRUSTY BREAD AND CAPERS 13€

LA NOSTRA CAESAR

INSALATA FRESCA DI STAGIONE,
FETTE DI POLLO GRIGLIATO,
SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA
CAESAR, PANE CROCCANTE,
PEPERONI E ZUCCHINE GRIGLIATE 1, 7

FRESH SEASONAL SALAD WITH GRILLED CHI-
CKEN SLICES, PARMESAN SHAVINGS,
CAESAR DRESSING, CRISPY BREAD,
GRILLED PEPPERS AND ZUCCHINI 14€

GRECA

INSALATA FRESCA DI STAGIONE,
FETA, OLIVE, CIPOLLA, CETRIOLI,
POMODORO, ORIGANO 7

SEASONAL FRESH SALAD, FETA, OLIVES,
ONION, CUCUMBER, TOMATO, OREGANO 13€

CONTORNI

/ SIDES

PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES 7€

SPINACI SALTATI CON AGLIO, OLIO
E PEPERONCINO

SPINACH SAUTÉED WITH GARLIC,
OIL, AND CHILI PEPPER 7€

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES 7€

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO CON
SALSA DI CIPOLLA E POMODORO

UCCELLETTO BEANS WITH ONION
AND TOMATO SAUCE 6€

TAGLIATA E FILETTO

/ STRIPLOIN AND FILET MIGNON

TAGLIATA DI CONTROFILETTO
CON PATATE, RUCOLA E
GLASSA BALSAMICA

SLICED SIRLOIN STEAK WITH POTATOES,
ROCKET SALAD, AND BALSAMIC GLAZE

26€

TAGLIATA DI CONTROFILETTO
AI FUNGHI PORCINI ⁹

SLICED SIRLOIN STEAK WITH
PORCINI MUSHROOMS

27€

TAGLIATA DI CONTROFILETTO
CON CREMA DI PECORINO, NOCI
E TARTUFO GRATTUGIATO FRESCO ^{7, 8}

SLICED SIRLOIN STEAK WITH PECORINO
CREAM, WALNUTS, AND FRESHLY
GRATED TRUFFLE

29€

FILETTO AL PEPE
VERDE E VIN SANTO ^{7, 13}

FILLET STEAK WITH GREEN PEPPERCORN
SAUCE AND VIN SANTO WINE

30€

FILETTO CON CREMA DI
PECORINO E TARTUFO FRESCO ⁷

FILLET STEAK WITH PECORINO
CREAM AND FRESH TRUFFLE

33€

FILETTO DELLO CHEF CON
MELE CARAMELLATE E
SALSA AL BRANDY ^{7, 12}

CHEF'S FILLET STEAK WITH CARAMELIZED
APPLES AND BRANDY SAUCE

34€

COPERTO

Cover charge

3€

PER LISTA ALLERGENI CHIEDERE AL NOSTRO STAFF

For the Allergen List ask our staff

OSTERIA
DEI MEDICI