



# Gli Antipasti

## Gran vassoio dell'oste

**Bruschetta pomodoro** *Bruschetta com Tomates)*

**Il prosciutto e melone** *Presunto e Melão)*

**I Crostini Misti** *Torradas Mistas)*

**I Crostini ai funghi Porcini** *(Torradas com Funghi Porcini*

**L'Affettato misto Toscano con Crostini**  
*Misto de Salames da Toscana com Torradas)*

**L'Antipasto dell'oste con salsiccia di Cinghiale, pecorino di Pienza, sott'olio funghi Porcini, Melanzane, Pomodori e Carciofi** *Antepasto do Bosque com Salcicha de Javali, Queijo de Ovelha de Pienza, Funghi Porcini, Beringelas, Tomates e Alcachofras no Óleo)*

**La Bresaola in carpaccio con rucola e parmigiano**  
*(Carpaccio de Bresaola(presunto bovino) com rúcula e queijo parmesão)*

**La Verdura alla griglia con Cacio** *( Verduras Grelhadas com Queijo*

**L'Insalata di Mare** *Salada de Frutos do Mar)*

**Carpaccio di salmone con burrata**  
*(carpaccio de salmao con mussarella (burrata)*

**Il soute' di cozze** *( soute' de mexilhones)*

# Le zuppe

**La Zuppa Toscana di Verdure fresche** (Sopa Toscana com Verduras Frescas)

**La zuppa di cipolla**

**La minestra di farro**

**Zuppa di funghi**

**Zuppa di pesce**

**Zuppa di pomodoro**

# I Primi Piatti

**Le Melanzane alla Parmigiana** ((Beringela a Parmegiana)

**La Lasagna al forno**

**Tortelli di patate alla crema di Tartufo**  
(( Tortelli de batatas com creme de Tartufo

**Tortellini all bolognese** (Tortellini com molho de carne e tomates

**Ravioli Toscani burro e salvia** (Ravioli Toscano com manteiga e sálvia)

**Ravioli gratinati al gorgonzola** ((Ravioli gratinado com queijo gorgonzola))

**Ravioli alla moda dell'Oste**

**Gnocchi alla bolognese** (nhoque com molho de carne e tomates)

**Gnocchi alla sorrentina** ((Nhoque ao molho de queijo Mozarella))

**Gnocchi ai quattro formaggi** Nhoque ao molho Quatro Queijos

**Penne al Salmone** (Penne ao molho de Salmão e tomates)

**Penne ai quattro formaggi** (Penne a quatro queijos)

**Risotto ai funghi Porcini** (Risoto de Funghi Porcini)

**Risotto ai quattro formaggi** (Risoto a quatro queijos)

**Spaghetti al Pomodoro e Basilico** (Espaguete com molho de Tomate e Manjericão))

**Spaghetti alla Carbonara** Espaguete a Carbonara)

**Spaghetti all'Arrabbiata** Espaguete com molho de tomate, alho e pimenta

**Tagliolini al Pesto** Tagliolini ao Pesto)

**Tagliolini ai funghi Porcini** Tagliolini com Funghi Porcini)

**Tagliolini alla norma** ( talharim da norma tomate mussarella berinjela)

**Spaghetti alle Vongole Veraci** (Espaguete com Almêijoas)

**Spaghetti ai frutti di Mare** (Espaguete com Frutos do Mar)

**Risotto ai frutti di Mare** (Espaguete com Frutos do Mar)

**Tagliolini agli Scampi** (Espaguete alla Chitarra com Camarões Grandes

**Tagliolini al nero di Seppia** (Espaguete alla Chitarra com molho de tinta de Sépia)

**Tagliolini all'astice** (1/2 astice)

# I Secondi Piatti di Terra

**Scaloppine al vino o al Limone** (Escalopinho ao Vinho ou ao Limão)

**Scaloppine ai funghi Porcini** (Escalopinho com Funghi Porcini)

**Petto di Pollo alla mozzarella** (Peito de Frango com Mozzarella)

**Controfiletto di Manzo all'aceto balsamico** (Contra Filá com Vinagre Balsâmico)

**Controfiletto alla rossini** (

**Controfiletto al pepe verde**(

**Controfiletto ai funghi porcini** (

**Lombatina di vitella ai funghi porcini**

# I Secondi Piatti alla Griglia

**Bistecca nella Costola per una persona 500/550 GR**

(Churrasco alla Fiorentina para uma pessoa)

**Bistecca alla Fiorentina per due persone con filetto**

(Churrasco alla Fiorentina para duas pessoas)

**Filetto di manzo alla griglia**

**Controfiletto di Manzo alla griglia** (Contra Filé Grelhado)

**Controfiletto di bistecca alla Prataiola** (Contra Filé com Rúcula e Cogumelos)

**Tagliata di Manzo con la Rucola e grana**(Fatias de Churrasco salada de Rúcula)

**Lombata di Vitella alla griglia** (Lombo de Vitelo )

**Petto di Pollo alla griglia** (Peito de Frango Grelhado)

**Bistecca di Suino alla griglia** (Bisteca de Porco Grelhada)

# I Secondi Piatti di Pesce

**Orata al cartoccio con Patate, Pomodoro e Olive nere** (Dourado alla Isolana com Batatas, Tomates e Azeitonas pretas)

**Calamari, Gamberi e patate fritte** ( Lula, Camarão e Batatas fritas)

**Trancio di Salmone\* alla griglia** (Fatias de Salmão Grelhado)

**Pesce alla griglia** (Peixe Grelhado)

**Il branzino al sale con verdure al vapore**  
(sea bass in salt and boiled vegetables)

**I gamberoni imperiali alla griglia** (Camarão Grelhado)

**Insalata Caprese** (Salada Caprese queijo Mozzarella e Tomates)

**Insalata Tonnata con insalata mista Pomodoro, Mozzarella e Tonno**  
(Salada de Atum com Tomates e queijo Mozzarella)

**Insalata dell'Oste insalata mista, Zucchine grigliate, Carciofi, Prosciutto cotto e Pomodorini** (Salada de Folhas Verdes, Abobrinhas grelhadas, Alcachofras, Presunto e Tomates Cereja)

## I Contorni

**Insalata Mista di Stagione** (Salada Mista)

**Insalata di Rucola pomodorini e parmigiano** (Salada de Rúcula parmigiano)

**Insalata di Pomodori e basilico** (Salada de Tomate)

**Patatine fritte** (Batatas Fritas)

**Patate al forno** (Roast Potatoes)

**Spinaci \*saltati all'olio bono** (Espinafre saltado na panela com óleo de oliva)

**Fagioli all'olio bono o all'Uccelletto** (Feijões com óleo de oliva ou com Tomates ou alho)

**Asparagi\* con Limone e olio** (Aspargos com Limão e óleo de oliva)

**Asparagi\* alla Parmigiana** (Fatias de Funghi Porcini)

**Funghi Porcini Trifolati** (Fatias de Funghi Porcini)

**Verdure alla griglia** (Verduras Grelhadas)

# Le Pizze

**Pizza Margherita** (Tomate e Mozarela)

**Pizza Salsiccia** (Tomate, Mozarela e Salsichas)

**Pizza Capricciosa** (Tomate, Mozarela, Presunto, Salsicha e Azeitonas)

**Pizza 4 Stagioni** (Tomate, Mozarela, Presunto, Cogumelos, Azeitonas e Alcachofras)

**Pizza 4 Formaggi** (Tomate, Mozarela, Gorgonzola e queijo de Ovelha)

**Pizza Vegetariana** (Tomate, Mozarela, Beringela, Pimentão Grelhado, Abobrinhas)

**Pizza Prosciutto cotto e funghi champignon** (Tomate, Mozarela, Presunto funghi)

**Pizza dell'Oste** , , Scamorza , Pomodori, rucola e prosciutto crudo (Beringela, Queijo Scamorza defumado, Tomates Cereja)

**Pizza Gorgonzola e Radicchio rosso** (Gorgonzola e Repolho Roxo)

**Pizza Verace, pomodorini, mozzarella di Bufala** (Mozarela de Búfala, Tomate Cereja)

**Pizza Diavola** ( Tomate, Mozarela, Salame picante)

**Pizza Bella Napoli Acciughe Capperi**(Tomate, Mozarela, Acaparras, Anchovas)

**Pizza Tonno e Cipolla** (Tomate, Mozarela, Atum, Cebola)

**Pizza ai frutti di Mare** ( Tomate, Mariscos, Camarão, Ameijôa, Salsinha)

**Pizza maialona**

**Calzone Montanara, Salame e Funghi** (Tomate, Salame, Cogumelos)

**\*alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati  
–previously frozen product**

# Bar & Caffetteria

<b>Vino della casa 1/4</b>
<b>Vino della casa 1/2</b>
<b>Vino della casa 1 Litro</b>
<b>Acqua Minerale 1/2 Bottiglia</b>
<b>Acqua Minerale 1Litro</b>
<b>Bibite in Lattina (coca ,sprite,fanta,lemon soda ,ice the')</b>
<b>Birra alla Spina cl.0,20</b>
<b>Birra alla Spina cl.0,40</b>
<b>Birra Italiana cl. 0,33</b>
<b>Birra Italiana cl. 0,66</b>
<b>Birra Estera cl .0,33 (beck's ,stella artois,guinness)</b>
<b>Succhi di frutta</b>
<b>Spremuta di arance (fresh orange juice)</b>
<b>Caffè espresso</b>
<b>Caffè decaffeinato</b>
<b>Caffè corretto</b>
<b>Caffè d'Orzo</b>
<b>Cappuccino</b>
<b>Tea e Camomilla</b>
<b>Aperitivo</b>
<b>Amaro</b>
<b>Grappa bianca</b>
<b>Grappa barrique</b>
<b>Distillati</b>
<b>Cognac</b>
<b>Whisky</b>



# Piatti tipici toscani

**L’Affettato misto di salumi toscani** ( Misto de Salames da Toscana com Torradas)

**La Ribollita toscana** (Sopa de Legumes Toscana embebida no pão)

**Il Crostone Toscano** ( Tradicional Pão Toscano Torrado com patê de fígado)

**Pici all’Anatra Muta** ( “Pici” com ragu de pato)

**Le pappardelle al sugo di capriolo**

**Tortelli di patate al Cinghiale**(Tortelli de batatas com molho de Javali)

**Ossobuco di Vitella alla fiorentina** (Chambão de Vitela com Funghi Porcini)

**Ossobuco di vitella ai funghi porcini** (Chambão de Vitela com Funghi Porcini)

**Tripa alla fiorentina** (Tripa alla Fiorentina)

**Il peposo all’imprunetina con fagioli olio**(carne de bovino guisada e feijao branco)

**La Tipica bistecca alla Fiorentina  
con filetto (950/1100 GR)**