Antipasti

Tagliere dell'Osteria ..... € 21,50

Piadina con mortadella grigliata, squacquerone, pesto di rucola
e gocce di balsamico ..... € 12,50

Polpettine di manzo in guazzetto di pomodoro e basilico ..... € 12,50

Soufflè caldo di funghi porcini con fonduta leggera al taleggio e cialda
croccante di pane nero ..... € 15,00

Gamberoni avvolti in pasta kataifi con maionese al lime ..... € 17,50

Acciughe del cantabrico con crostone di pane, burrata e pomodori secchi ..... € 17,50

Tartare di salmone con salsa allo yogurt greco, erba cipollina e limone ..... € 17,50

Cannoli di pasta sfoglia ripieni di ricotta di bufala su vellutata di zucca
e gocce di olio evo al rosmarino ..... € 14,50

Bis di tartare di manzo con quenelle di erborinati allo champagne e al tartufo € 16,50

Primi Piatti

Cappellacci al brasato con zabaione alle erbe e riduzione al Sangiovese ..... € 16,00

Passatelli con seppia alla julienne su crema di zucca ..... € 14,50

Spaghetti "metodo Massi" al Sangiovese, cipolla brasata e salsiccia ..... € 12,50

Tagliatelle al ragù ..... € 13,00

Tortellini con fonduta di fossa e tartufo nero ..... € 16,00

Crespelle di castagne con ripieno di baccalà mantecato e pomodori secchi
su crema di ceci ..... € 17,00

Garganelli al ragù d'anatra ..... € 13,50

Calamarata a freddo "metodo Massi" con tartare di gambero, crema
di burrata e gocce di soia ..... € 17,50

Secondi Piatti

Faraona farcita in crosta di pancetta su crema di topinambur ..... € 15,50

Tagliata di manzo con funghi porcini ..... € 21,50

Tagliata di manzo alla griglia ..... € 19,50

Filetto di manzo all'aceto balsamico su fonduta al formaggio di fossa ..... € 25,50

Filetto di manzo alla griglia ..... € 24,50

Entrecotes di manzo alla Robespierre con patate al forno e zabaione salato al pepe verde (Minimo per due persone) prezzo a persona ..... € 25,00

Petto d'anatra con riduzione al sangiovede e alloro ..... € 16,50

Trancio di ricciola al forno in crosta di pane aromatizzato su crema di sedano rapa ..... € 18,00

Tataki di tonno con salsa all'arancio e zenzero ..... € 19,50

Parmigiana di melanzane, zucchine e pomodoro grigliati con spuma di grana padano ..... € 13,50

Contorni

Patate al forno ..... € 6,00

Verdure alla griglia ..... € 6,00

Insalata mista ..... € 6,00

Formaggi

Caprino erborinato allo champagne ..... € 8,00

Melisseo (pecorino affinato con miele) ..... € 7,50

Pecorino di fossa ..... € 7,50

Pecorino Tartù (con scaglie di tartufo) ..... € 8,00

Kayoo manis (pecorino aromatizzato alla cannella) ..... € 7,50

Caprino stagionato ..... € 7,00

Caprino erborinato al tartufo ..... € 8,00

Pecorino Fighetto (affinato nelle foglie di fico) ..... € 7,50

Pecorino Vinacce (affinato su mosto di vino rosso) ..... € 7,00

Pecorino 100 giorni (stagionatura di almeno 100 giorni) ..... € 7,00

Misto di formaggi ..... € 22,00

Dolci

Mascarpone con salsa a scelta (salsa cioccolato, crema inglese, caramello salato, salsa ai frutti bosco) ..... € 7,00

Cheesecake con crema al pistacchio ..... € 8,00

Semifreddo al nocino con scaglie di cioccolato fondente ..... € 7,00

Tenerina con gelato alla vaniglia ..... € 7,50

Panna cotta al fior di latte con caramello salato e arachidi pralinate ..... € 7,50

Bavarese al caffè con salsa ai frutti di bosco ..... € 7,00

Cantucci con crema inglese calda e calice di vino dolce "Santo Spirito" (Cantina Frescobaldi) ..... € 8,00

Cupola di cioccolato ripiena con crema al mascarpone ..... € 8,00

Sorbetto al limone/caffè ..... € 4,50

I prodotti potrebbero essere utilizzati congelati, se non reperibili freschi.

Pane e coperto €3.00