



"Mettiti di
buzzo bono"



Antipasti

STARTERS

TAGLIERE TOSCANO DI SALUMI E FORMAGGI	17
Prosciutto toscano, salame toscano, finocchiona, pecorino, crostini	
TUSCAN PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES	
Tuscan ham, Tuscan salami, finocchiona, pecorino cheese, croutons	
TARTARE DI ANGUS	15
Su concasse di avocado e germogli di soia	
ANGUS TARTARE	
with avocado concassè and soy sprouts	
BURRATA E SALMONE CON CIALDE DI PANE	12
BURRATA CHEESE AND SALMON	
CALAMARI E SALVIA FRITTI	9
FRIED CALAMARI * AND SAGE	
CROSTINI MISTI	9
paté, fonduta e tartufo, cipolle, pomodoro	
MIXED CROUTONS	
Paté, fondue and truffle, onions marinated, tomatoes	
PROSCIUTTO TOSCANO E MELONE	12
HAM AND MELON	
NIDO DI GAMBERI	15
gamberi in salsa guacamole	
SHRIMP NEST	
shrimp in guacamole sauce	

Consigliato
Recommended



BURRATA E SALMONE
BURRATA CHEESE AND SALMON

Tartufo

TRUFFLE



DUE UOVA ALL'OCCHIO DI BUE AL TARTUFO 15
FRIED EGGS WITH TRUFFLE

TAGLIOLINI AL TARTUFO 19
TAGLIOLINI PASTA WITH TRUFFLE

*Da provare
Must try*

GNUDI AL TARTUFO 19
GNUDI WITH TRUFFLE

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO con fonduta 35
BEEF FILLET with truffle and fondue



I prezzi dei piatti si riferiscono alla preparazione con tartufo nero, nel periodo compreso fra il 10 settembre e il 31 dicembre estendibile al 10 Gennaio, il prezzo del piatto viene maggiorato di 10€ se presente il tartufo bianco Tuber Magnatum Pico. Per tartufo grattato direttamente al tavolo il prezzo è 5.000,00€ al Kg.

The prices in this page are black truffle plate, between 10 September and 31 December extendable to 10 January, the price of the dish is increased by 10 € if the white truffle Tuber Magnatum Pico is present. For grated truffles directly at the table the price is € 5,000.00 per kg.

Consigliato
Recommended



GNUDI AL TARTUFO
GNUDI WITH TRUFFLE

Zuppe

SOUPS

"In chiesa co' santi
e in osteria co' ghiotti"
"In the church with saints
and in osteria with gluttons"



	PAPPA AL POMODORO TUSCAN TOMATO BREAD SOUP	9
	TORTELLINI IN BRODO TORTELLINI IN BROTH	15

Primi

FIRST DISHES

	LASAGNE FATTE IN CASA alla vecchia maniera HOMEMADE BAKED LASAGNA	11
	GNUDI BURRO E SALVIA SPINACH AND RICOTTA CHEESE BALLS, with butter and sage	12
	PICI CACIO, PEPE e pancetta croccante BIG HOMEMADE SPAGHETTI WITH SHEEP CHEESE, PEPE SAUCE and crispy bacon	12
	RAVIOLI DI MORTADELLA e pistacchio al pecorino di Pienza FRESH PASTA FILLED WITH MORTADELLA, pistacchio in pepper and pecorino cheese sauce	12
	PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE PAPPARDELLE PASTA WITH WILD BOAR RAGÙ	15
	PICI PESTO E GAMBERI BIG HOMEMADE SPAGHETTI PESTO AND SHRIMPS	15



I piatti contrassegnati sono consigliati dall'oste come ottimo piatto da abbinare al tartufo, se di gradimento quindi chiedendo allo staff e' possibile aggiungere il tartufo a piatto finito.
SUPPLEMENTO € 7,00 / 20,00.

The marked dishes are recommended by the host as an excellent dish to match with truffle if you like it, so ask a member of our staff if it's possible to add some truffle's scales on the dishes as garnish. TRUFFLE CHARGE/
SUPPLEMENT € 7,00 / 20,00.

Consigliato
Recommended



TORTELLINI IN BRODO
TORTELLINI IN BROTH

"Abbina la giusta bibita"
"Match the right drink"



Le nostre carni

OUR MEATS

• IN COMPAGNIA / IN COMPANYY

BISTECCA ALLA FIORENTINA NELLA COSTOLA - min. 1 kg FIORENTINA STEAK IN THE RIB - min. 1 kg	49/kg
BISTECCA ALLA FIORENTINA NEL FILETTO - classica min. 1,2 kg FIORENTINA STEAK IN THE FILLET - classic min. 1,2 kg	53/kg
BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CHIANTINA con patate arrosto - min. 1,3kg FIORENTINA STEAK OF CHIANTINA with roasted potatoes - min. 1,3kg	79/kg
GRIGLIATA MISTA DI CARNE_ manzo, pollo, salsiccia e verdure MIXED GRILLED MEAT_ beef, chicken, sausage and vegetables	39

Per 2 persone
For two people

• INDIVIDUALI / INDIVIDUAL

FILETTO DI MANZO al rosmarino, aceto balsamico o scaglie di grana BEEF FILLET with rosemary, balsamic vinegar or grana cheese flakes	29
TAGLIATA DI MANZO al rosmarino, aceto balsamico o scaglie di grana SLICED BEEF with rosemary, balsamic vinegar or Grana cheese scales	21
PARMIGIANA DI MELANZANE EGGPLANT PARMIGIANA	15
TRIPPA ALLA FIORENTINA FIORENTINA TRIPE	12
BACCALÀ ALLA LIVORNESE COD IN TOMATO SAUCE, LIVORNO STYLE	21
HAMBURGER DI ANGUS & CHIPS ANGUS HAMBURGER DI ANGUS & CHIPS	15
PEPOSO ALL'IMPRUNETINA BEEF STEWED, MEDIEVAL RECIPE	15
TAGLIATA DI POLLO cotta a bassa temperatura con pomodorini, capperi e scaglie di grana SLICED CHICKEN cooked at low temperature with cherry tomatoes, capers and grana cheese flakes	15

Contorni

SIDE DISHES

FAGIOLI AL FIASCO 6
AL FIASCO BEANS

ORTO LESSO patate, fagiolini 6
BOILED VEGETABLES potatoes, green beans

INSALATA MISTA 6
MIXED SALAD

PATATE ARROSTO/FRITTE 6
ROASTED OR FRIED POTATOES

VERDURE GRIGLIATE 7
GRILLED VEGETABLES

BISTECCA ALLA FIORENTINA
FIORENTINA STEAK

"Abbina la giusta bibita"
"Match the right drink"



Insalate

SALADS

CAPRESE CON BUFALA	12
100gg - 250gg	15
CAPRESE WITH BUFALA CHEESE	
100gg - 250gg	
INSALATA GRECA	12
feta, cetrioli, cipolla rossa, pomodori, olive, origano	
GREEK SALAD	
lfeta cheese, cucumbers, red onion, tomatoes, olives, oregano	
INSALATA DI POLLO	15
patate, lattuga, pollo, fegiolini verdi, scaglie di mandorle, salsa vinaigrette	
CHICKEN SALAD	
potatoes, lettuce, chicken, green beans, flaked almonds, vinaigrettesauce	
INSALATA AL SALMONE	15
lattuga, salmone, finocchi, verdure grigliate, avocado, salsa salmoriglio, cialda di pane	
SALMON SALAD	
lattuce, salmon, fennel grilled, vegetables, avocado, salmoriglio sauce, bread wafer	
INSALATA CEASAR CON GAMBERI	18
lattuga romana, cubetti di pane croccante, gamberetti, parmigiano, salsa caesar	
CAESAR SALAD WITH SHRIMPS	
romaine lettuce, crusty bread cubes, shrimp, parmesan, caesar sauce	

Ingredienti di qualità'

QUALITY LOCAL INGREDIENTS



Olio extra-vergine di oliva
Extra virgin olive oil



Aceto balsamico
Balsamic vinegar



Pane fresco
Fresh bread

"La perfetta conclusione"
"The perfect ending"



I nostri dolci

DESSERTS

FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUIT	5
CANTUCCINI E VINSANTO CANTUCCINI BISCUITS AND VINSANTO	7
TIRAMISÙ DELLA CASA HOMEMADE TIRAMISÙ	6
PANNA COTTA COOKED CREAM	6
TORTINO AL CIOCCOLATO E PISTACCHI "cuore caldo" con gelato su caschetto di biscotto CHOCOLATE AND PISTACHIO "warm heart" tart with ice-cream and biscuit	9
ZUCCOTTO pan di spagna, panna, ricotta e alchermes ZUCCOTTO sponge cake, cream, ricotta and alchermes	6



Aperitivi

APERITIFS

POMODORO CONDITO VIRGIN MARY	5
PROSECCO	6
AMERICANO	7
KIR CON PROSECCO KIR PROSECCO	7
SPRITZ (Aperol, Campari)	7
NEGRONI	7
VERMOUTH PELITIS ROSSO o BIANCO RED VERMOUTH PELITIS OR WHITE	7

Consigliato
Recommended

TORTINO AL CIOCCOLATO E PISTACCHI
CHOCOLATE AND PISTACHIO



SCOPRI QUI
LE NOSTRE BEVANDE

FIND OUT
HERE OUR BEVERAGE

CHIEDI AL PERSONALE
DI SALA IL MENU CON
GLI ALLERGENI.

ASK TO YOUR WAITER
THE MENU WITH
ALLERGENS

COPERTO € 3,00

COVER CHARGE € 3,00



Via Faenza

62 rosso, Firenze

Tel. +39 055 281122

info@osteriadelborgoflorence.com

osteriadelborgoflorence.com