

Oltrarno Osteria

Oltrarno Osteria nasce dalla stessa Passione per l'Enogastronomia e la Convivialità che negli ultimi 15 anni ha dato vita a Firenze all' Osteria dell'Enoteca, Enoteca Pitti Gola e Cantina e Enoteca de' Giusti. Il Locale nasce nell'Ottobre 2023 e sorge in quelli che un tempo furono i locali di un antico Sale e Tabacchi . La Cucina è guidata dallo Chef Nicola Chiappi. I Quadri alle pareti sono parte di una mostra in continuo aggiornamento a cura della Galleria Iguarnieri, sita a pochi minuti di distanza sempre nel quartiere di San Niccolò. Vi auguriamo un caldo Benvenuto da parte di tutti noi!

La Famiglia si Allarga! - The Family Has Grown!

We are proud to now have 4 very different and unique locations



ENOTECA
PITTI GOLA E CANTINA
Piazza Pitti, 16 – Firenze



ENOTECA DE'GIUSTI
Via Giuseppe Giusti, 2/r – Firenze



Oltrarno Osteria
Via di San Niccolò, 39/r – Firenze



Osteria dell'Enoteca
Via Romana, 70/r – Firenze

Oltrarno Osteria

Oltrarno Osteria is brought to you by the Team behind Osteria dell'Enoteca, Enoteca Pitti Gola e Cantina and Enoteca de'Giusti. Owners Edoardo Fioravanti, Manuele Giovanelli, Zeno Fioravanti, Lorenzo Ricci and Nicola Chiappi look forward to this new location as an opportunity to share their love for food and wine. Opened in October of 2023 they have created a place where they can offer memorable dining experiences in a refined and yet relaxed environment. The kitchen is led by Executive Chef Nicola Chiappi who we are honoured to have as Chef of Osteria dell'Enoteca as well. The artwork on the walls is part of an ever changing exposition featuring local artists' work curated by Galleria Iguarnieri. The gallery is just down the street still in the historic San Niccolò Quarter. On behalf of us all we welcome you to Oltrarno Osteria.

WiFi: Oltrarno Osteria Guest
Password: oltrarno2023



Oltrarno Osteria

Antipasti / Appetizers

Terrina di Fegatini di Pollo, Riduzione di VinSanto e Pane Tostato Chicken Liver Terrine with Toasted Bread and VinSanto Reduction	10,00 euro
Prosciutto di Montagna 24 Mesi – Macelleria Sernesi Specialty Tuscan Ham Aged 24 Months by The Sernesi Butcher Shop	10,00 euro
Zuppetta di Pesce in Rosso Tomato Based Seafood Soup	12,00 euro
Cervello Fritto e Maionese Fatta in Casa Fried Veal Brain Served with Mayonnaise Made in House	12,00 euro
Insalatina di Asparagi, Fave, Piselli, Pecorino e Crostini Asparagus, Fava Bean, Spring Pea Salad with Pecorino Cheese and Crunchy Bread	12,00 euro

**Per Allergie o Intolleranze Alimentari per Favore Segnalatecelo e
Richiedete la Lista degli Allergeni al Personale di Sala**

For Food Allergies or Intolerances Please Consult Your Server

Coperto 2,50 euro

Chef Nicola Chiappi

Primi Piatti / First Courses

Crema di Piselli, Mousse di Caprino e Pancetta Croccante An Cream of Spring Peas with a Mousse of Goat Cheese and Crispy Pancetta	12,00 euro
Spaghetti Monograno Felicetti "il Cappelli" agli Asparagi e Pecorino Spaghetti Made with Speciality "Il Cappelli" Wheat in a Sauce of Asparagus and Pecorino	12,00 euro
Tortelli di Patate con Ragu' di Vitella Ravioli Stuffed with Potatoes Served in a Veal Ragout	14,00 euro
Tagliatelle al Sugo di Coniglio al Tegame Tagliatelle Pasta with Slow Cooked Rabbit Sauce	14,00 euro
Vitoni Pastificio Fabbri con Ragu di Agnello Artisanal Spiral Pasta with a Lamb Ragu	14,00 euro

Secondi Piatti / Second Courses

Polpette di Manzo Rifatte al Pomodoro e Patate Schiacciate Meatballs in Tomato Sauce with Smashed Potatoes	14,00 euro
Trippa alla Fiorentina Gratinata in Forno Oven Baked Florentine Tripe	14,00 euro
Trancio di Baccalà Fritto con Salsa di Pomodoro e Capperi Fried Cod Fish Served with a Tomato Sauce and Capers	16,00 euro
Roastbeef di Manzo alle Erbe e Bietole Saltate Sliced Roast Beef with Herbs and Sauteed Swiss Chard	16,00 euro
Peposo di Cinghiale con Polenta alla Piastra Slow Cooked Peppered Stew of Wild Boar Served with Crunchy Polenta	16,00 euro

Contorni / Side Dishes

Patate Arrosto Roasted Potatoes	6,00 euro
Bietole Saltate all'Aglio Sauteed Swiss Chard with Garlic	6,00 euro
Asparagi Olio e Limone Asparagus with Olive Oil and Lemon	10,00 euro

Chef Nicola Chiappi

Dolce / Dessert

Tiramisù dell'Osteria Traditional Tiramisu	6,00 euro
Torta Caprese con Marmellata di Arance Amare Chocolate Flourless Cake with Almonds and Bitter Orange Marmalade	6,00 euro
Cantucci e Vin Santo Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	6,00 euro
Selezione di Formaggi Affinati Selection of Fresh and Aged Cheeses	12,00 euro

Bevande / Beverages

Bibite	3,50 euro
Birra Menabrea	4,00 euro

Caffe' / Coffee

Caffe' Espresso	2,00 euro
-----------------	-----------

Vini Dolci, Amari e Distillati / After Dinner Drinks

Vino da Uve Stramature – Felsina	5,00 euro
Liquori della Premiata Fabbrica Emilio Borsi	7,00 euro
Grappa Storica Nera / Riserva - Domenis 1898	7,00/9,00 euro
James Eadie Scotch Whisky – 9 Years	10,00 euro
Rhum J.M. – Rhum Agricole Martinique	9,00 euro