

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.



Oltrarno Osteria

Antipasti / Appetizers

Terrina di Fegatini di Pollo, Riduzione di VinSanto e Pane Tostato Chicken Liver Terrine with Toasted Bread and VinSanto Reduction	12,00 euro
Prosciutto di Montagna 24 Mesi – Macelleria Sernesi Specialty Tuscan Ham Aged 24 Months by The Sernesi Butcher Shop	12,00 euro
Flan di Cipolla con Fonduta di Parmigiano 24 mesi Savory Onion Flan with a 24 Months Parmesan Cheese Fondue	12,00 euro
Cervello Fritto e Maionese Fatta in Casa Fried Veal Brain Served with House made Mayonnaise	12,00 euro
Crostone all'Aglio e Fagioli Tondini all'Olio Toasted Bread Crostons with Garlic and White Beans in Extra Virgin Olive Oil	8,00 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

Risotto alla Zucca, Rosmarino e Pecorino Risotto with Pumpkin, Rosemary and Pecorino Cheese	14,00 euro
Vitoni Pastificio Fabbri al Pesto di Cavolo Nero Artisanal Spiral Pasta with a Seasonal Black Cabbage Sauce	12,00 euro
Spaghetti Felicetti "il Cappelli" al Pomodoro e Stracciatella di Burrata Spaghetti "Il Cappelli" Wheat with a Tomato Sauce and Burrata Cheese	12,00 euro
Tortelli di Patate al Ragù Ravioli Stuffed with Potatoes Served with Beef Ragù	14,00 euro
Tagliatelle di Pasta all'Uovo con Ragù di Faraona Fresh Flat Long Pasta Served with Slow Cooked Guineafowl Sauce	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
Calamari in Zimino di Bietole e Pane Agliato Spicy Calamari Stew with Swiss Chard and Toasted Garlic Bread	16,00 euro
Roastbeef di Manzo alle Erbe e Patate Arrosto Sliced Roast Beef with Herbs and Roasted Potatoes	16,00 euro
Coniglio all'Etrusca e Indivia Brasata Slow Braised Rabbit with Black Olives & Braised Endive	16,00 euro

Contorni / Side Dishes

Patate Arrosto Roasted Potatoes	6,00 euro
Bietole Saltate all'Aglio Sautéed Swiss Chard with Garlic	6,00 euro
Fagioli Tondino all'Olio Tondini White Beans with Extra Virgin Olive Oil	6,00 euro

Chef Nicola Chiappi

Dolce / Dessert

Tiramisù dell'Osteria Traditional Tiramisu	6,00 euro
Torta Caprese con Marmellata di Arance Amare Chocolate Cake with Almond Flour with Bitter Orange Marmalade	6,00 euro
Cantucci e Vin Santo Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	6,00 euro
Torta di Mele e Crema Inglese Apple Cake with Custard Style Cream	7,00 euro
Selezione di Formaggi Affinati Selection of Fresh and Aged Cheeses	12,00 euro

Bevande / Beverages

Bibite	3,50 euro
Birra in Bottiglia	4,00 euro

Caffe' / Coffee

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

Vini Dolci, Amari e Distillati / After Dinner Drinks

Vin Santo	5,00 euro
Liquori della Premiata Fabbrica Emilio Borsi	7,00 euro
Grappa Bianca / Invecchiata	5,00 / 7,00 euro
James Eadie Scotch Whisky – 9 Years	10,00 euro
Rhum J.M. – Rhum Agricole Martinique	9,00 euro