

# 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 negozio di "Sale e Tabacchi". 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 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*

<b>Terrina di Fegatini di Pollo, Riduzione di Vin Santo e Pane Tostato</b> Chicken Liver Terrine with Toasted Bread and Vin Santo Reduction	10,00 euro
<b>Polpette di Verdure con Maionese alla Menta</b> Vegetable Meatballs with a Mint Mayonnaise	10,00 euro
<b>Flan di Zucchine con Fonduta di Pecorino</b> Savory Zucchini Flan with Pecorino Cheese Fondue	10,00 euro
<b>Insalatina di Asparagi, Fave, Piselli, Pecorino e Crostini</b> Asparagus, Fava Beans, and Spring Peas Salad with Pecorino Cheese and Crunchy Bread	10,00 euro
<b>Coccoli, Alici alla Povera e Stracchino</b> Soft Warm Fried Dough with Anchovies and a Creamy Stracchino Cheese	12,00 euro
<b>Cervello Fritto e Maionese all'Aglio Fatta in Casa</b> Fried Veal Brain Served with Homemade Garlic Mayonnaise	12,00 euro
<b>Prosciutto di Montagna 24 Mesi – Macelleria Sernesi</b> Specialty Tuscan Ham Aged 24 Months by The Sernesi Butcher Shop	12,00 euro

Acqua Ultrafiltrata € 2,00  
Water Ultrafiltered € 2,00 free refill

Olio Nuovo Extravergine di Oliva Caprili IGP Bio 100ml € 6,00  
New Extra Virgin Olive Oil Caprili IGP Organic 100ml € 6,00

Coperto 2,50 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

## *Primi Piatti / First Courses*

Lasagne al Ragù di Salsiccia e Pecorino Toscano House-Recipe Lasagna with Sausage Ragù, Béchamel and Tuscan Pecorino Cheese	12,00 euro
Risotto agli Asparagi e Marzolino Risotto with Seasonals Asparagus and Marzolino Sheep Cheese	12,00 euro
Spaghetti Calamaretti, Piselli e Limone Spaghetti with Squid, Peas and Lemon	14,00 euro
Tortelli di Patate con Ragù di Manzo e Funghi Ravioli Stuffed with Potatoes Served with Beef and Mushrooms Ragù	14,00 euro
Vitoni Pastificio “Fabbri” con Ragù di Agnello Artisanal Spiral Pasta with Lamb Ragù	14,00 euro

## *Secondi Piatti / Second Courses*

Lampredotto in Zimino di Bietole Lampredotto Stew Served with Swiss Chard	16,00 euro
Porchetta Cotta in Forno a Legna, Cipolline e Fave Wood Burning Oven Roasted Pork, Baby Onions and Fava Beans	17,00 euro
Cacciucchino Tradizionale del Litorale Toscano con Pane Tostato Traditional “Livorno” Tuscan Seafood Stew, Served on Toasted Bread	18,00 euro
Trancio di Baccalà Fritto con Salsa di Pomodoro e Capperi Fried Cod Fish Served with Tomato Sauce and Capers	18,00 euro
Tagliata di Manzo, Lardo ed Olio aromatizzato al Rosmarino Tagliata-Style Beef with Lard and Rosemary Oil	20,00 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	7,00 euro

## *Dolce / Dessert*

Torta di Mele su Crema Inglese Apple Cake with Custard Style Creme	5,00 euro
Tiramisù dell'Osteria al Vin Santo e Cantucci Tiramisu, Made with Sweet Wine and Cantucci Cookies with Almonds	5,00 euro
Torta Caprese con Marmellata di Arance Amare Chocolate Flourless Cake with Almonds and Bitter Orange Marmalade	5,00 euro
Pere Caramellate al Vino Rosso su Crumble al Cacao e Crema Inglese Caramelized Pears in Chianti Red Wine with Cacao Crumble and Custard Style Cream	7,00 euro
Cantucci e Vin Santo Traditional Cantucci Cookies Served with Vin Santo	7,00 euro
Selezione di Formaggi Affinati Selection of Fresh and Aged Cheeses	12,00 euro

## *Bevande / Beverages*

Bibite	3,50 euro
Birra	4,00 euro

## *Caffè / Coffee*

Caffè Espresso	2,00 euro
----------------	-----------

## *Vini Dolci, Amari e Distillati / After Dinner Drinks*

Limoncello della Casa	4,00 euro
Liquori al caffè, Amari Italiani	5,00 euro
Grappa bianca	5,00 euro
Whisky, Rhum	5,00 euro
Grappa Riserva	7,00 euro