
OSTERIA DEI MEDICI

Local Food & Good Wine



ANTIPASTI STARTERS

Bruschetta al pomodoro e basilico <i>Tomato and basil bruschetta</i>	7
Crostini Medici 3 crostini con fegatino, porcini e pomodoro <i>With chicken liver pâté, porcini mushrooms and tomato</i>	9
Caprese di bufala con crostino al pesto genovese <i>Buffalo mozzarella caprese with pesto sauce</i>	12
Selezione di formaggi con confetture <i>Selection of cheeses with jams</i>	15
Prosciutto crudo toscano con melone o burrata <i>Tuscan cured ham with melon or burrata</i>	13
Gran tagliere <i>Mixed platter</i>	PER 2 PERSONE 22
Carpaccio di manzo <i>Beef carpaccio</i>	20
Tartare di manzo o Chianina <i>Beef or Chianina tartare</i>	20
Carpaccio di pesce spada affumicato <i>Smoked swordfish carpaccio</i>	19
Impepata di cozze <i>Mussels in black pepper sauce</i>	16
Mozzarella in carrozza <i>Fried mozzarella</i>	13

ZUPPE SOUPS

Minestrone <i>Vegetable soup</i>	8
Ribollita <i>Traditional Tuscan bread soup</i>	8
Pappa al pomodoro <i>Tomato and bread soup</i>	8



PASTA FRESCA

FRESH PASTA

Pici all'aglione <i>Pici with garlic tomato sauce</i>	10
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti aglio, olio and hot pepper</i>	9
Tortelli ripieni di patate ai funghi porcini <i>Potato-filled tortelli with porcini mushrooms</i>	14
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	13
Paccheri cacio, pepe, asparagi e pancetta <i>Paccheri cacio and pepe with asparagus and pancetta</i>	15
Lasagna <i>Lasagna</i>	12
Tagliatelle al ragù di manzo <i>Tagliatelle with beef ragù</i>	13
Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Pappardelle with wild boar ragù</i>	15
Ravioli di ricotta e spinaci con salsa ai pomodori fiammanti, aglio e basilico <i>Ricotta and spinach ravioli with tomato, garlic and basil sauce</i>	14
Gnocchi di patate con gorgonzola, pere e noci <i>Potato gnocchi with gorgonzola, pear and walnuts</i>	11
Linguine all'astice fresco <i>Linguine with fresh lobster</i>	56
Spaghetti ai frutti di mare <i>Seafood spaghetti</i>	16
Tagliolini al tartufo serviti nella forma di Grana Padano 120 mesi <i>cooking show</i>	PER 2 PERSONE 56
<i>Tagliolini with truffle served in 120-month aged Grana Padano</i>	

RISOTTI

RISOTTO

Risotto Brunelleschi con soffritto di pancetta, fonduta di pecorino e porcini <i>Brunelleschi risotto with fried bacon, pecorino fondue and porcini mushrooms</i>	15
Risotto gamberi, zucchini e zafferano <i>Shrimp, zucchini and saffron risotto</i>	15
Risotto alla fiorentina con ragù di carne, piselli e pecorino <i>Florentine-style risotto with meat ragù, peas and pecorino</i>	14
Risotto ai frutti di mare <i>Seafood risotto</i>	15



SECONDI MAIN COURSES

Tagliata di pollo con verdure di stagione, salsa di menta, miele e glassa balsamica <i>Chicken steak with seasonal vegetables, mint, honey and balsamic glaze</i>	18
Ossobuco alla fiorentina <i>Florentine-style Ossobuco</i>	25
Burger di manzo con patatine fritte <i>Beef burger with French fries</i>	20
Salmone al forno con verdure di stagione, accompagnato da salsa dello chef <i>Baked salmon with seasonal vegetables and chef's sauce</i>	22
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant Parmigiana</i>	14
Polpette della nonna <i>Grandma's meatballs</i>	19
Salsiccia ripiena di scamorza <i>Sausage stuffed with smoked scamorza cheese</i>	17
Polpo alla griglia con purè di patate <i>Grilled octopus with mashed potatoes</i>	19
Uova in camicia con spinaci saltati e tartufo fresco <i>Poached eggs with sautéed spinach and fresh truffle</i>	18
Branzino all'isolana <i>Seabass "Isolana style"</i>	22

INSALATE SALADS

NIZZARDA	12
Insalata fresca di stagione, uovo sodo, tonno, acciughe, pomodoro, pane croccante e capperi <i>Seasonal fresh salad, hard-boiled egg, tuna, anchovies, tomato, crusty bread and capers</i>	
LA NOSTRA CAESAR	12
Insalata fresca di stagione, fette di pollo grigliato, scaglie di parmigiano, salsa caesar, pane croccante, peperoni e zucchine grigliate <i>Fresh seasonal salad with grilled chicken slices, parmesan shavings, Caesar dressing, crispy bread, grilled peppers and zucchini</i>	
GRECA	12
Insalata fresca di stagione, feta, olive, cipolla, cetrioli, pomodoro, origano <i>Seasonal fresh salad, feta, olives, onion, cucumber, tomato, oregano</i>	



GRIGLIA GRILLED

Tagliata di manzo con patate, rucola e glassa balsamica <i>Sliced beef steak with potatoes, rocket and balsamic glaze</i>	25
Tagliata di manzo ai funghi porcini <i>Sliced beef steak with porcini mushrooms</i>	27
Tagliata di manzo con gorgonzola e noci <i>Sliced beef steak with gorgonzola and walnuts</i>	28
Filetto al pepe verde e Vin Santo <i>Beef fillet with green pepper sauce and Vin Santo</i>	30
Filetto al tartufo nero toscano e fonduta di pecorino <i>Beef fillet with Tuscan black truffle and pecorino fondue</i>	32
Filetto dello Chef con mele caramellate e brandy <i>Chef's fillet with caramelized apples and brandy</i>	34

LE NOSTRE BISTECHE OUR STEAKS

Chianina IGP	7/100gr
Chef's selection	8.5/100gr
Rubia Gallega	9.5/100gr

CONTORNI SIDES

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	6
Spinaci saltati <i>Sautéed spinach</i>	6
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	7
Fagioli all'uccelletto <i>Tuscan-style beans</i>	6



BEVANDE

DRINKS

Acqua <i>Water</i>	3
Bibite <i>Soft drinks</i>	4
Birra in bottiglia <i>Bottled beer</i>	5
Birra artigianale <i>Craft beer</i>	7

Coperto <i>Cover charge</i>	2.5
--------------------------------	-----

Per lista allergeni chiedere al nostro staff



VINI WINES

ROSSI

Montescudaio — Vino della casa <i>50% C. Sauvignon, 50% Sangiovese</i>	24
Chianti classico Vitticio <i>95% Sangiovese, 5% Merlot</i>	24
Chianti classico Peppoli <i>90% Sangiovese, 10% Merlot</i>	30
Chianti classico Capotondo <i>90% Sangiovese, 10% Canaiolo</i>	27
Chianti riserva Rufina Nipozzano <i>90% Sangiovese, 10% Merlot</i>	30
Chianti classico riserva Lodolaio <i>100% Sangiovese</i>	34
Chianti classico riserva Antinori <i>90% Sangiovese, 10% Cabernet</i>	38
Nobile di Montepulciano Tenuta del Cerro <i>Prugnolo Gentile (Sangiovese) min. 70%, Canaiolo Nero e altri vitigni complementari fino al 30%</i>	27
Nobile di Montepulciano Nobile Bracesca Antinori <i>90% Sangiovese, 10% Merlot</i>	30
Bolgheri Campo al mare <i>60% Merlot, 20% C. Sauvignon, 15% C. Franc, 5% P. Verdot</i>	33
Bolgheri Botrosecco Antinori <i>80% C. Franc, 20% C. Sauvignon</i>	35
Syrah Achelo <i>100% Syrah</i>	28

ITALY'S FINEST WINES

Lucente <i>Merlot 50%, Sangiovese 35%, Cabernet Sauvignon 15%</i>	48
Solana <i>Sangiovese 50%, Merlot 25%, Syrah 25%</i>	90
Baia al Vento <i>50% Merlot, 50% C. Franc</i>	85
Pareto <i>100% C. Sauvignon in purezza</i>	95
Pian delle vigne Brunello <i>100% Sangiovese</i>	99
CastelGiocondo Brunello <i>100% Sangiovese</i>	70
Cabreo <i>34% Sangiovese, 33% C. Sauvignon, 33% Merlot</i>	54
Amarone <i>60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara</i>	75
Monile IGT <i>80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot</i>	60



BIANCHI E ROSÉ

Pinot grigio Bosco del Merlo <i>100% Pinot Grigio</i>	24
Chardonnay Bosco del Merlo <i>100% Chardonnay</i>	24
Sauvignon Blanc Bosco del Merlo <i>100% Sauvignon Blanc</i>	26
Traminer aromatizzato Bosco del Merlo <i>100% Traminer</i>	26
Vermentino Campo al Mare bianco Bolgheri <i>100% Vermentino</i>	25
Alie Rosé <i>95% Syrah, 5% Vermentino</i>	28
Vitticio Rosé biologico <i>50% Sangiovese, 50% Syrah</i>	28

BOLLICINE

Prosecco Cantinaia <i>100% Glera</i>	25
--	----

AL CALICE

Vino della casa	7
Chianti classico	6
Chianti riserva	8
Nobile Montepulciano	8
Bolgheri	9
Brunello di Montalcino	14
Super Tuscan	13
Pinot grigio	6
Chardonnay	6
Sauvignon	8
Traminer	9
Vermentino Bolgheri	8



OSTERIA DEI MEDICI

Local Food & Good Wine

DOLCI
DESSERTS

Tiramisù classico <i>Classic tiramisù</i>	7
Chessecake frutti di bosco o cioccolato <i>Berries or Chocolate</i>	7
Panna cotta frutti di bosco o cioccolato <i>Berries or Chocolate</i>	7
Cantucci e Vin Santo <i>Cantucci with Vin Santo</i>	6
Cannoli ripieni di crema al pistacchio <i>Cannoli stuffed with pistachio cream</i>	8

CAFFETTERIA
COFFEE

Caffè espresso/macchiato	2.5
Caffè americano	3.5
Cappuccino	3.5
Caffè latte	3.5



AMARI *BITTERS*

Amaro toscano	5
Amaro Dante	5
Limoncello	5
Meloncello	5
Amaro del Capo	5
Montenegro	5

COCKTAILS

Aperol Spritz	7
Hugo Spritz	7
Limoncello Spritz	7
Negroni	7
Rum e Coca	7
Espresso Martini	10
Vodka Martini	10

