



OSTERIA VESPUCCI

Menu



ANTIPASTI

APPETIZER

Bruschetta al Pomodoro e Basilico ⁽¹⁾	7
<i>Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil and Basil</i>	
Classici Crostini Toscani con Fegato di Pollo ^(1,4,9)	8
<i>Classic Tuscan Crostini with Chicken Liver Pâté</i>	
Sformatino di Zucchine con Fonduta di Pecorino ^(1,3,7)	14
<i>Zucchini Flan with Pecorino Cheese Fondue</i>	
Caprese di Bufala ⁽⁷⁾	16
<i>Buffalo Mozzarella Caprese</i>	
Melanzana alla Parmigiana ^(1,7)	18
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
Antipasto Toscano con Salumi e Pecorino ⁽⁷⁾	20
<i>Tuscan Appetizer with Cured Meats and Pecorino Cheese</i>	
Tartare di Tonno con Crema al Lime	22
<i>Tuna Tartare with Lime Cream</i>	
Carpaccio di Manzo su Letto di Rucola con Grana Padano e Glassa Balsamica ⁽⁷⁾	24
<i>Beef Carpaccio on a Bed of Arugula with Grana Padano and Balsamic Glaze</i>	
Degustazione di Formaggi Accompagnata da Miele e Mostarda di Pere ^(7,8)	24
<i>Cheese Tasting Served with Honey and Pear Mustard</i>	
Gran Tagliere della Casa X 2 Persone ^(1,7)	28
<i>House Selection for 2</i>	

ZUPPE

SOUPS

Pappa al Pomodoro ^(1,9,10,11)	12
<i>Traditional Tuscan Tomato and Bread Soup</i>	
Ribollita ^(1,9,10,11)	14
<i>Tuscan Vegetable and Bread Soup</i>	

TARTUFO

TRUFFLE

Crostini Viziosi con Funghi Porcini e Tartufo Fresco ⁽¹⁾	16
<i>Gourmet Crostini with Porcini Mushrooms and Fresh Truffle</i>	
Uova al Tegamino con Tartufo Fresco ⁽³⁾	20
<i>Sunny-Side Up Eggs with Fresh Truffle</i>	
Tartare di Filetto Battuto al Coltello con Burrata e Tartufo Fresco ⁽⁷⁾	22
<i>Hand-Chopped Beef Fillet Tartare with Burrata and Fresh Truffle</i>	
Pici Cacio e Pepe con Tartufo Fresco ^(1,7)	22
<i>Pici Pasta with Cacio e Pepe Sauce and Fresh Truffle</i>	
Carbonara al Tartufo Fresco ^(3,7)	24
<i>Carbonara with Fresh Truffle</i>	
Filetto al Tartufo Fresco ⁽⁷⁾	39
<i>Grilled Beef Fillet with Fresh Truffle</i>	

PRIMI PIATTI

HOMEMADE FRESH PASTA

Spaghetti alla Chitarra con Pomodoro, Basilico e Colatura di Burrata ^(1,7)	11
<i>Spaghetti with Tomatoes, Basil and Burrata Cheese</i>	
Gnocchi ai Quattro Formaggi ^(1,7)	13
<i>Gnocchi with Four Cheeses</i>	
Lasagna della Nonna ^(1,3,7)	17
<i>Traditional Homemade Lasagna</i>	
Tortello Mugellano al Ragù di Scottona ^(1,7,9,10,12)	18
<i>Mugellani Tortelli Stuffed with Potatoes and Scottona Beef Ragù</i>	
Spaghetti con Polpette al Sugo ^(3,7,9)	18
<i>Spaghetti with Meatballs in Tomato Sauce</i>	
Pappardelle al Cinghiale ^(1,9)	18
<i>Pappardelle with Wild Boar Ragù</i>	
Pici Senesi al Ragù di Chianina ^(1,7)	19
<i>Pici Senesi with Chianina Beef Ragù</i>	
Pici alla Carbonara con Guanciale ^(1,3,7)	20
<i>Pici Carbonara with Guanciale</i>	
Spaghetti alle Vongole Veraci con Profumo di Basilico e Pomodorini ^(13,14)	20
<i>Spaghetti with Clams and the Scent of Basil and Cherry Tomatoes</i>	
Risotto ai Funghi Porcini ⁽⁷⁾	21
<i>Porcini Mushroom Risotto</i>	
Ravioli al Formaggio di Fossa e Pere, Affogati al Pecorino e Granella di Noci ^(1,7)	24
<i>Pear Ravioli with Fossa Cheese, Drenched in Pecorino Cheese and Topped with Crushed Walnut</i>	

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Trippa alla Fiorentina ^(9,12) <i>Florentine-style Beef Tripe in Tomato Sauce</i>	16
Straccetti di Pollo all'Aceto Balsamico <i>Chicken Strips with Balsamic Vinegar</i>	17
Peposo all'Impruneta ⁽⁹⁾ <i>Traditional Tuscan Beef Stew from Impruneta</i>	24
Roast-beef alla Vecchia Maniera ⁽⁹⁾ <i>Traditional Tuscan Roast Beef</i>	26
Cinghiale in Umido <i>Wild Boar Stew</i>	27
Ossobuco alla Fiorentina ⁽⁹⁾ <i>Marrow Bone with Tuscan Sauce</i>	28
Filetto di Tonno alla Piastra con Purea di Patate ⁽⁴⁾ <i>Grilled Tuna Fillet with Mashed Potatoes</i>	28



TAGLIATA DI MANZO
SIRLOIN STEAK

Tagliata Rucola e Grana ⁽⁷⁾ <i>Sliced Beef Steak with Arugula and Grana Cheese</i>	29
Tagliata ai Funghi Porcini <i>Sliced Beef Steak with Porcini Mushrooms</i>	33

CONTORNI

SIDE DISH

Patate al Forno <i>Roasted Potatoes</i>	8
Fagioli Cannellini Toscani <i>Cannellini Beans with Olive Oil</i>	9
Insalata Rucola e Pomodorini <i>Rocket Salad and Fresh Cherry Tomatoes</i>	9
Spinaci Saltati <i>Sautéed Spinach with Olive Oil and Garlic</i>	9
Purè <i>Mashed Potatoes</i>	10
Verdure alla Griglia <i>Mixed Grilled Vegetables</i>	12
Insalata Greca ⁽⁷⁾ <i>Salad, Tomatoes, Onion, Olives, Greek Feta Cheese and Oregano</i>	14

BISTECCA ALLA FIORENTINA

28 GIORNI DI FROLLATURA DRY-AGED



BISTECCA ALLA FIORENTINA



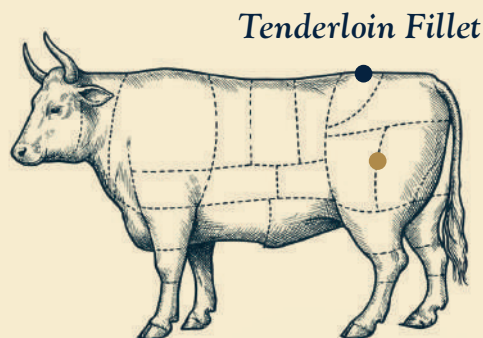
CONTROFILETTO



COSTATA



FILETTO



Tenderloin Fillet

Loin Bistecca
t-Bone

Bistecca alla Fiorentina Scottona

70€/kg

Grilled Florentine T-bone Steak

Bistecca alla Fiorentina Scottona Chianina

80€/kg

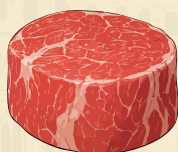
Chianina Grilled Florentine T-bone Steak



Bistecca alla Fiorentina Black Angus

95€/kg

Grilled Florentine T-bone Steak Black Angus



**FILETTO DI SCOTTONA
SPECIALITÀ**

Filetto di Chianina alla Griglia

35

Grilled Chianina Beef Fillet

Filetto di Chianina al Pepe Verde ⁽⁷⁾

36

Chianina Beef Fillet with Green Pepper Sauce

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia
- 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo
- 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

Substances or products that may cause allergic reaction

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk and derived products
- 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulfur Dioxide and Sulfites - 13. Lupins - 14. Clams

*prodotto surgelato / abbattuto – *frozen / blast chilled product

COCKTAILS

CLASSICI

Aperol Spritz	10
Campari, Hugo, Limoncello, Spritz	10
Negroni / Negroni Sbagliato	12
Americano	12
Gin / Tonic - Lemon	12
Rum & Cola	12
Vodka / Tonic - Lemon	12

LIQUORI

Amaro del Capo	5
Montenegro	5
Limoncello	5
Grappa Bianca	5
Grappa Barrique	5
Sambuca	5

VINI DA DESSERT A BICCHIERE

Moscato D'Asti	8
Vin Santo FRESCOBALDI	8

BEVANDE

Caffè	3
Cappuccino ⁽⁷⁾ / Caffè Americano	3,5
Bibite <i>Soft Drinks</i>	4
Acqua <i>Water</i>	4
Cioccolata Calda <i>Hot chocolate</i>	8
Birra in Bottiglia <i>Bottled Beer</i> ⁽¹⁾	9
La Ghibellina ⁽¹⁾	9

Scansiona il QR code

Scan the QR code



OSTERIA VESPUCCI

Cucina toscana, sapori di casa.

Piatti tipici e vini locali

nel cuore di Firenze.



OSTERIA VESPUCCI

Tuscan cuisine, homemade flavors.

Traditional dishes and local wines

in the heart of Florence.



OSTERIA VESPUCCI

