



OSTERIA VESPUCCI

Menu



ANTIPASTI

APPETIZER

Le Bruschette al Pomodoro e Basilico ^(1,12) <i>Bruschetta with Fresh Tomato, Garlic, Olive Oil and Basil</i>	8,80
Crostino Toscano ai Fegatini ^(1,10,12) <i>Tuscan Crostino with Chicken Liver Pâté</i>	10,80
Polpettine di Manzo al Pomodoro ^(1,3,12) <i>Beef Meatballs in Tomato Sauce</i>	16,80
La Nostra Parmigiana di Melanzane ^(1,3,7,9) <i>Our Eggplant Parmigiana</i>	16,80
Caprese di Burrata con Pomodori Marinati ⁽⁷⁾ <i>Burrata Caprese with Marinated Tomatoes</i>	17,80
Tartare di Chianina al Coltello Servita con i suoi Condimenti ^(3,5,10,12) <i>Hand-Cut Chianina Beef Tartare Served with Traditional Condiments</i>	24,80
Tartare di Tonno alla Mediterranea ^(4,9,12) <i>Mediterranean-Style Tuna Tartare</i>	25,80
Selezione di Formaggi Locali con Confetture Fatte in Casa ^(7,12) <i>Selection of Local Cheeses Served with Homemade Fruit Preserves</i>	26,80
Gran Tagliere della Casa (per 2 persone) ^(1,7,12) <i>House Selection (for 2 people)</i>	31,80
Carpaccio di Wagyu, Fichi Caramellati, Senape e Pan Brioche ^(1,3,7,10,12) <i>Wagyu Carpaccio with Caramelized Figs, Mustard and Toasted Brioche</i>	34,80
Patanegra con Pane e Pomodoro ⁽¹⁾ <i>Pata Negra Iberian Ham with Rustic Bread and Fresh Tomato</i>	38,80
Gran Selezione di Pesce Crudo e Crostacei della Casa (per 2 persone) ^(2,4,12,14) <i>House Selection of Raw Seafood and Shellfish (for 2 people)</i>	60,80

SELEZIONE DI OSTRICHE

OYSTER BAR

Gillardeau ⁽¹⁴⁾	7 € cad/each
Spéciale de Claire ⁽¹⁴⁾	6€ cad /each
Fine de Claire ⁽¹⁴⁾	6€ cad /each

TARTUFO

TRUFFLE

Gnudi Burro e Salvia con Tartufo Fresco ^(1,3,7,9) <i>Gnudi with Butter, Sage and Fresh Truffle</i>	22,80
Tartare di Manzo al Coltello con Burrata e Tartufo Fresco ^(4,7) <i>Hand-Cut Beef Tartare with Burrata and Fresh Truffle</i>	25,80
Mezzemaniche alla Carbonara con Guanciale e Tartufo Fresco ^(1,3,7,9) <i>Mezze Maniche Carbonara with Guanciale and Fresh Truffle</i>	25,80
Filetto di Manzo alla Griglia con Tartufo Fresco <i>Grilled Beef Tenderloin with Fresh Truffle</i>	38,80

PRIMI PIATTI

HOMEMADE FRESH PASTA

Rigatoni al Pomodoro, Mozzarella Filante e Basilico ^(1,3,7,9) <i>Rigatoni with Tomato Sauce, Melted Mozzarella and Fresh Basil</i>	13,80
Gnudi Burro e Salvia al Ragù di Cortile ^(1,3,7,9,12) <i>Gnudi with Butter and Sage, Served with Farmyard Ragù</i>	16,80
Pici Senesi al Ragù di Chianina ^(1,7,9,12) <i>Pici Senesi with Chianina Beef Ragù</i>	18,80
Gnocchi di Patate alla Trabaccolara ^(1,2,3,4,9,12) <i>Potato Gnocchi with Trabaccolara Seafood Sauce</i>	18,80
Pappardelle al Cinghiale ^(1,3,9,12) <i>Pappardelle with Wild Boar Ragù</i>	20,80
Mezze Maniche alla Carbonara con Guanciale ^(1,3,7) <i>Mezze Maniche Carbonara with Guanciale</i>	20,80
Spaghettono alle Vongole Veraci ^(1,3,4,9,14) <i>Spaghettoni with Manila Clams</i>	20,80
Risotto ai Frutti di Mare ^(1,2,4,7,9,12,14) <i>Seafood Risotto</i>	20,80
Ravioli di Fossa, Peperone Arrosto e Maggiorana ^(1,3,7,9) <i>Ravioli Filled with Fossa Cheese, Roasted Bell Pepper and Marjoram</i>	24,80
La Nostra Lasagna al Ragù (per 2 persone) ^(1,3,7,9,12) <i>Our Homemade Lasagna with Meat Ragù (for 2 people)</i>	30,80

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Salsiccia a Punta di Coltello, Patata affumicata e Melanzane Marinate ^(7,12) <i>Hand-Cut Sausage with Smoked Potato and Marinated Eggplant</i>	17,80
Coniglio Ripieno alla Cacciatora ^(9,12) <i>Stuffed Rabbit alla Cacciatora</i>	23,80
Pollo Nostrale al Mattone, il suo Fondo e Limone ^(7,12) <i>Brick-Pressed Free-Range Chicken with Its Natural Jus and Lemon</i>	23,80
Peposo di Manzo all'Impruneta ⁽¹²⁾ <i>Traditional Tuscan Beef Stew from Impruneta</i>	24,80
Calamari Arrosto con Zucchine alla Scapece e Aioli ^(1,3,8,12,14) <i>Grilled Calamari with Zucchini Marinated in Vinegar, Mint & Garlic, Served with Aioli</i>	24,80
Pescato del Giorno all'Isolana (minimo per 2 persone) ⁽⁴⁾ <i>Island-Style Catch of the Day (minimum 2 people)</i>	30,80 a persona/per person
Crostacei alla Catalana (per 2 persone) ^(2,9,12) <i>Catalan-Style Shellfish (for 2 people)</i>	60,80

CONTORNI

SIDE DISH

Patate al Forno <i>Roasted Potatoes</i>	8,80
Fagioli <i>Beans</i>	8,80
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	8,80
Bieta Ripassata <i>Sautéed Swiss Chard</i>	8,80
Verdure alla Griglia <i>Mixed Grilled Vegetables</i>	10,80

BISTECCA ALLA FIORENTINA

28 GIORNI DI FROLLATURA DRY-AGED



BISTECCA ALLA FIORENTINA



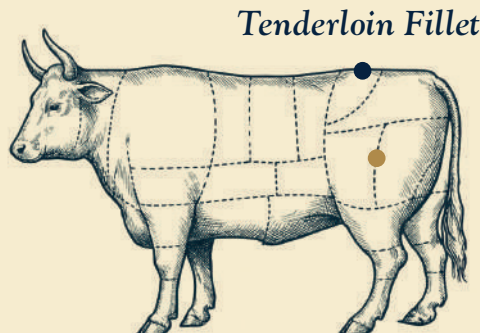
CONTROFILETTO



COSTATA



FILETTO



Tenderloin Fillet

Loin Bistecca
t-Bone

Bistecca alla Fiorentina Scottona

Grilled Florentine T-bone Steak

70€/kg

Bistecca alla Fiorentina di Chianina

Chianina Grilled Florentine T-bone Steak



90€/kg

Bistecca alla Fiorentina di Simmental

Simmental Florentine T-Bone Steak

100€/kg

Bistecca alla Fiorentina di Rubia Gallega

Florentine T-Bone Steak – Rubia Gallega Beef

120€/kg



Bistecca di Wagyu

Wagyu Steak

150€/kg

Wagyu A5

42€/100g

Tagliata di Manzo

Grilled Sliced Beef Steak

24,80

Filetto alla Griglia

Grilled Beef Fillet

32,80

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

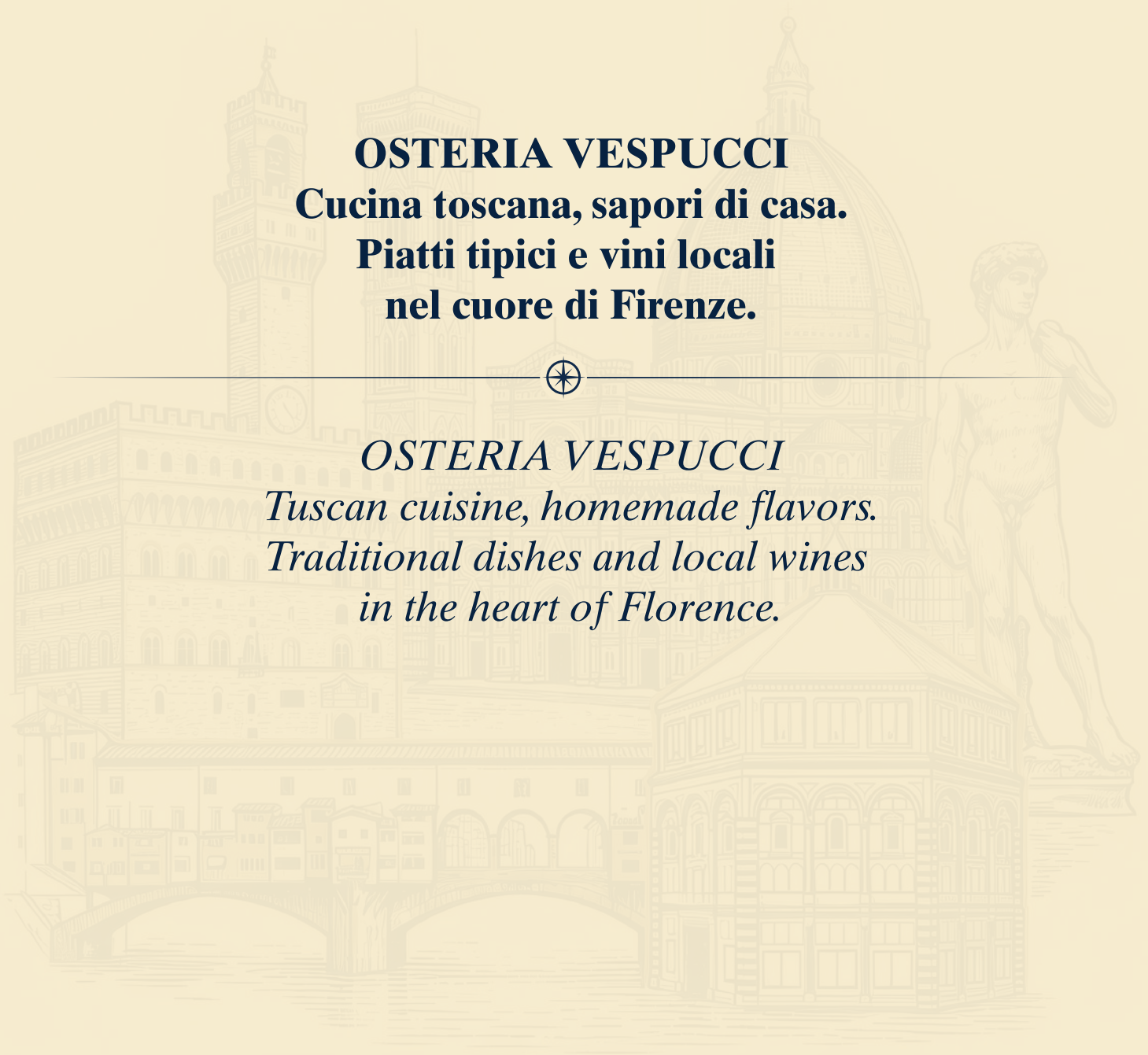
Scansiona il QR code
Scan the QR code



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

