

## PRIMI PIATTI / ENTREES

**Lasagne Vegetariane** 280gr  
Vegetarian Lasagne

**Garganelli Gorgonzola e Speck** 280gr  
Garganelli with blue Cheese and Speck

**Pici al Ragù di Chianina** 250gr  
Pici with Chianina ragù

**Tortelli Champignon e Tartufo** 280gr  
Tortelli with Champignon and Truffle

**Polenta Fritta** 250gr  
Fried Polenta

**Tortellini Radicchio e Speck** 250gr  
Tortellini with Speck and Radicchio

**Orecchiette Rucola Pomodorini e Caciocavallo** 300gr  
Orecchiette with Cherry Tomatoes, Rocket and Caciocavallo

**Pici all'Anatra** 280gr  
Pici with Duck ragù

**Tordelli lucchesi al Ragù** 250gr  
Tordelli lucchesi with Ragù

**Penne alla Boscaiola** 300gr  
Penne alla Boscaiola

**Pappardelle al Cinghiale** 280gr  
Pappardelle with Wild Boar Ragù

**Tagliatelle ai Funghi porcini** 280gr  
Tagliatelle with Porcini Mushrooms

**Tonnarelli alla Carbonara** 280gr  
Tonnarelli alla Carbonara

**Risotto ai Carciofi** 300gr  
Risotto with Artichokes

**Penne al Pomodoro** 300gr  
Penne with Tomatoes

**Tortellini al Ragù** 250gr  
Tortellini with Ragù

**Ribollita Toscana** 300gr  
Tuscan Ribollita

**Tortellini Panna e Prosciutto** 250gr  
Tortellini with Ham and Cream

**Spaghetti Pomodoro e Basilico** 300gr  
Spaghetti with Tomatoes and Basil

**Risotto alla Pescatora** 300gr  
Risotto with Seafood

**Risotto ai Funghi** 300gr  
Risotto with Mushrooms

**Zuppa Farro e Funghi porcini** 300gr  
Spelt and Porcini Soup

**Zuppa di Legumi** 300gr  
Legumes Soup

**Pappa al Pomodoro** 300gr  
Tomato Soup thickened with Bread

**Lasagne alla Romana** 280gr  
Roman Lasagna

**Rigatoni all'Amatriciana** 300gr  
Rigatoni with Bacon and Tomato sauce

**Pici Cacio e Pepe** 300gr  
Pici with Cheese and Pepper

**Lasagne alla Bolognese** 280gr  
Lasagna Bolognese

**Ravioli Pomodoro e Basilico** 250gr  
Ravioli with Tomato and Basilico

**Insalata di Quinoa con Verdure** 280gr  
Quinoa Salad with Vegetables

**Pasta all'Olio Extravergine d'Oлива** 300gr  
Pasta with extra-virgin Olive Oil

**Penne al Salmone** 300gr  
Penne with Salmon

**Paella** 300gr  
Paella

★ BEST SELLER

**Pici alla Carrettiera**  
Pici Carrettiera style

I Pici, di origine senese, sono accompagnati dal sugo alla carrettiera, tipico della cucina povera, composto soltanto da pomodoro, aglio, peperoncino e basilico.

300gr

★ BEST SELLER

**Ravioli Salsvia Noci e Pecorino**  
Ravioli with Sage, Walnut and Pecorino

I ravioli salsvia noci e pecorino con ripieno di ricotta e spinaci sono una ricetta tipica toscana dal gusto autentico con ingredienti semplici e di qualità

250gr

## SECONDI PIATTI / MAIN DISHES

**Manzo al Forno** 150gr  
Baked Beef

**Polpette al Pomodoro** 280gr  
Meatballs with Tomato Sauce

**Bocconcini di Pollo fritti** 200gr  
Fried Chicken

**Bocconcini di Pollo al Pepe Verde** 250gr  
Chicken with Green Pepper

**Bocconcini di Pollo alla Cacciatora** 250gr  
Hunter-Style Chicken

**Cotolette di Pollo con Patate** 250gr  
Chicken Cutlet with Chips

**Arista alle Erbe aromatiche** 150gr  
Pork Meat with aromatic Herbs

**Tacchino Ripieno** 150gr  
Stuffed Turkey

**Coniglio Ripieno** 200gr  
Stuffed Rabbit

**Pepeo Fiorentino** 250gr  
Florentine Beef and Pepper Stew

**Spezzatino con Patate** 300gr  
Stew Meat with Potatoes

**Trippa alla Fiorentina** 250gr  
Florentine-style Tripe

**Melanzane alla Parmigiana** 280gr  
Eggplants with Parmesan

**Polpo con Patate** 250gr  
Octopus with Potatoes

**Polpette Spinaci e Mozzarella** 180gr  
Spinach and Mozzarella Croquettes

**Polipetti in Guazzetto** 250gr  
Baby Octopus Stew

**Filetto di Merluzzo fritto** 200gr  
Fried Coldfish filet

**Merluzzo alla Livornese** 250gr  
Coldfish Livornese style

★ BEST SELLER

**Bocconcini di Pollo alla Cacciatora**  
Hunter-Style Chicken

I nostri bocconcini di pollo alla cacciatora sono un secondo piatto tipico della cucina toscana. I principali ingredienti di questa ricetta sono il pomodoro, le olive nere e la cipolla.

250gr

★ BEST SELLER

**Pepeo Fiorentino**  
Florentine Beef and Pepper Stew

Piatto tipico di Impruneta, paese delle colline fiorentine. In un angolo del forno venivano messi tutti gli ingredienti, quali carne, pepe e aglio affogati nel vino; dopo 5 ore il piatto era pronto.

250gr

★ BEST SELLER

**Polipetti in Guazzetto**  
Baby Octopus Stew

I Polipetti in guazzetto sono un delizioso piatto di pesce che prevede l'utilizzo del pomodoro come condimento. Questo tipo di cottura rende i polipetti teneri e saporiti.

250gr

## PIATTI FREDDI / COLD DISHES

**Insalata di Pollo** 250gr  
Chicken Salad

**Fusilli Rucola e Gamberetti** 250gr  
Cold Fusilli with Rocket and Shrimps

**Insalata di Riso** 250gr  
Rice Salad

**Vitello Tonnato** 200gr  
Cold sliced Veal with Tuna fish sauce

**Insalata di Pasta** 300gr  
Pasta Salad

**Riso Venere con Totani** 250gr  
Venere Rice with flying Squid

**Insalata di Farro** 250gr  
Spelt Salad

**Riso freddo Mare** 250gr  
Seafood Rice Salad

**Cous Cous con Pollo e Verdure** 250gr  
Cous Cous with Chicken and Vegetables

★ BEST SELLER

**Vitello Tonnato**  
Cold sliced Veal with Tuna fish sauce

La terra e il mare si incontrano in questo delizioso piatto. La salsa con tonno e caperi nasconde delicate fette di vitello.

200gr

## CONTORNI / SIDE DISHES

**Fagioli all'Uccelletto** 200gr  
Beans with Tomato Sauce

**Spinaci ripassati** 200gr  
Salted Spinach

**Crocchette di Patate** 200gr  
Potatoes Croquettes

**Carciofi fritti** 200gr  
Fried Artichokes

**Broccoletti ripassati** 200gr  
Retouched Broccoli

**Cicoria ripassata** 200gr  
Salted Chicory

**Carciofi trifolati** 200gr  
Artichokes with parsley

**Piselli con Prosciutto** 200gr  
Peas and Ham

**Fagiolini al Pomodoro** 200gr  
Green Beans with Tomato Sauce

**Patate alla Mediterranea** 200gr  
Mediterranean style Potatoes

**Patate arrosto a spicchi** 200gr  
Roasted Potatoes

**Crocchette di Carne e Patate** 200gr  
Meat and Potatoes Croquettes

★ BEST SELLER

**Fagioli all'Uccelletto**  
Beans with Tomato Sauce

Storico contorno toscano vegetariano ricco e sostanzioso, ottimo per accompagnare secondi di carne o selvaggina.

200gr

★ BEST SELLER

**Patate arrosto a spicchi**  
Roasted Potatoes

Gran classico della cucina italiana, un contorno gustoso e versatile. Se state cercando qualcosa di sfizioso, non può mancare sulla vostra tavola.

200gr



## SALSE / SAUCES

**Crostino Toscano** 200gr  
Tuscan Meat Sauce

**Ragù di Carne** 200gr  
Meat Ragù

**Ragù di Cinghiale** 200gr  
Wild board Ragù

**Salsa Verde** 200gr  
Green Sauce

★ BEST SELLER

**Crostino Toscano**  
Tuscan Meat Sauce

La salsa per crostino toscano è una delle ricette storiche della cucina toscana che segue l'originale preparazione a base di fegatini di pollo, capperi e acciughe.

200gr

★ BEST SELLER

**Salsa Verde**  
Green Sauce

La salsa verde è una ricetta fresca e adatta come condimento per pesce o bollito di carne. Si può anche utilizzare per insaporire panini con varie farciture.

200gr

## DOLCI / DESSERTS

**Panna Cotta** 130gr  
Panna Cotta

**Panna Cotta al Cacao** 130gr  
Cocoa Panna Cotta

**Salsa di Arancia** 200gr  
Orange Sauce

**Salsa al Cacao** 200gr  
Chocolate Sauce

ORDINA I NOSTRI PRODOTTI NEL SITO  
ORDER OUR PRODUCTS ONLINE

www.osteriafumetti.com

