

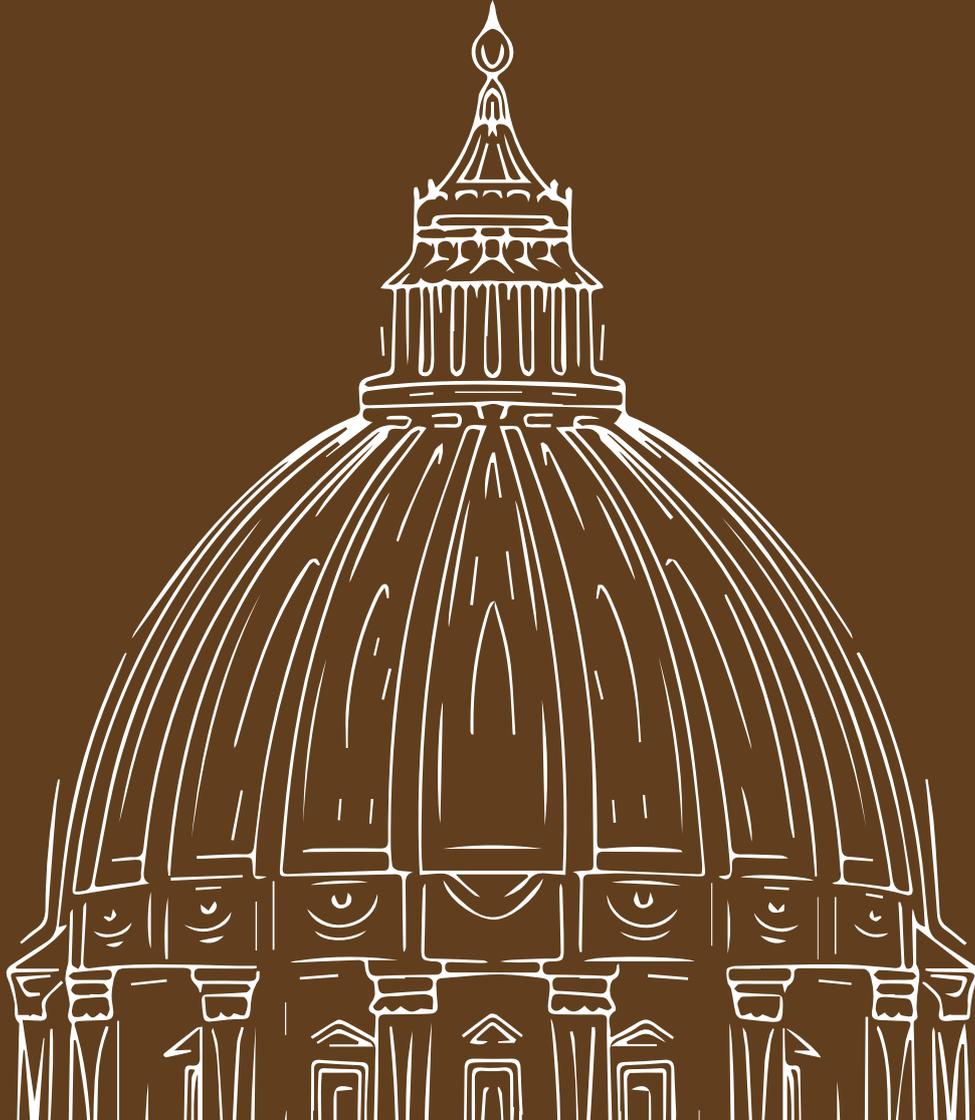


Osteria del Giglio



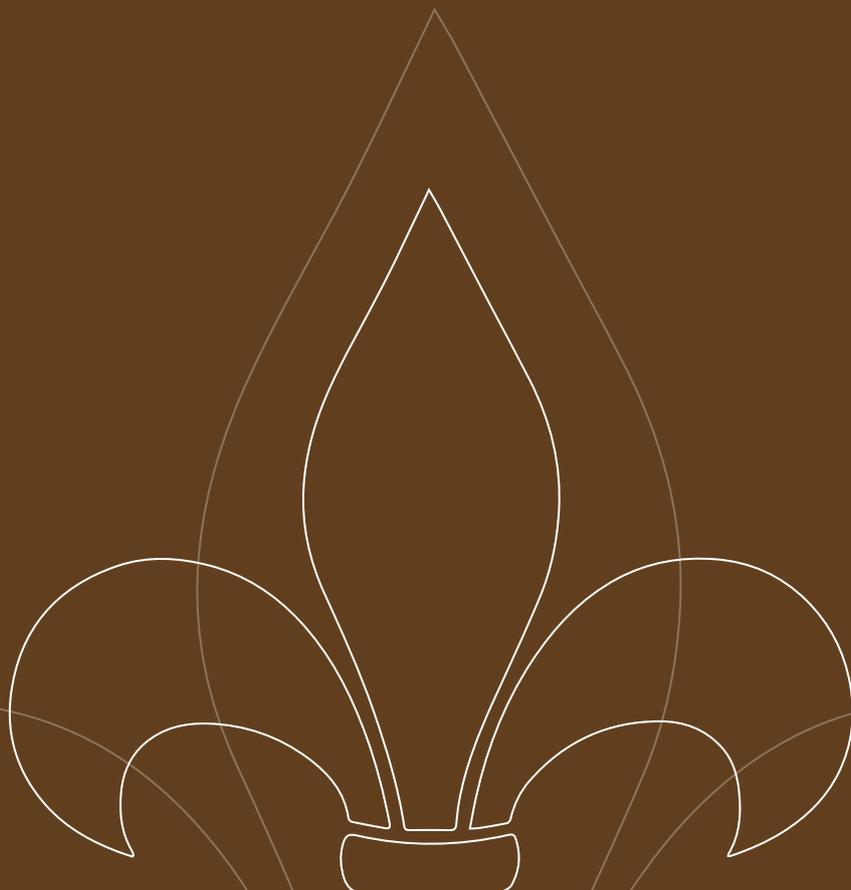
Cucina Toscana

Menù



La Storia del GIGLIO

GIGLIO'S History



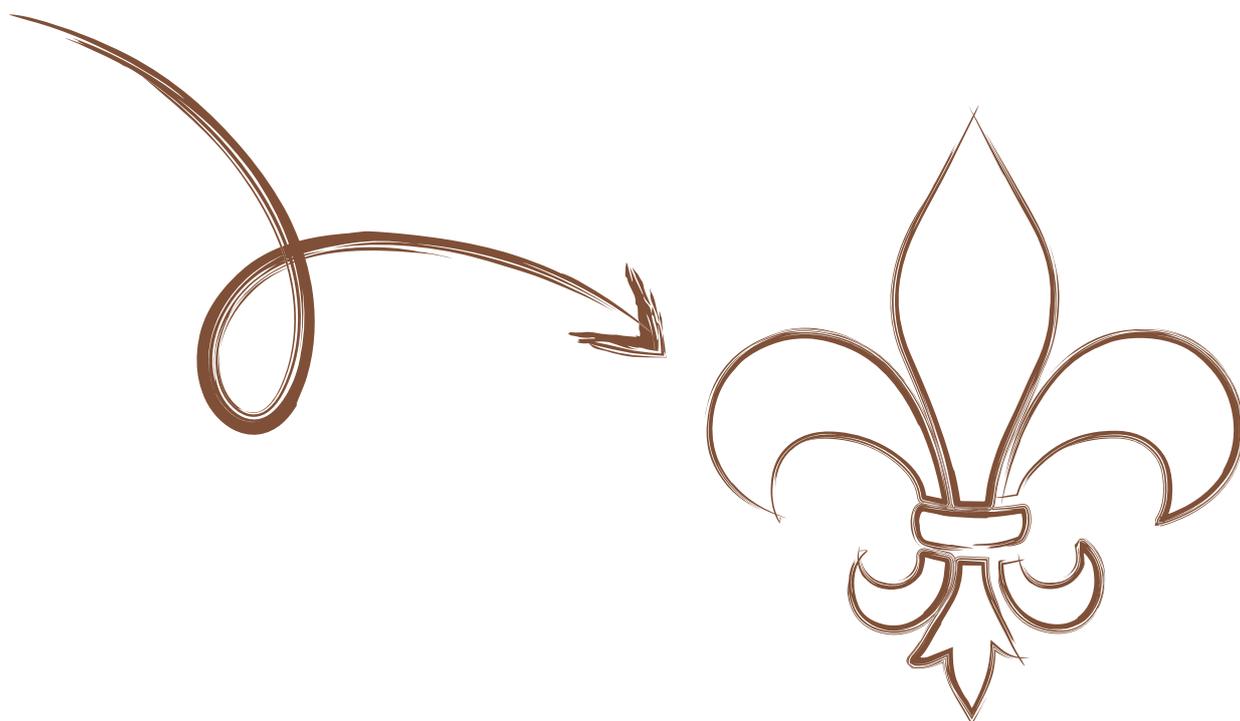
Un fiore e la sua città, il Giglio e Firenze.

Osteriadel Giglio, prende il nome dal simbolo della città stessa, siamo nel 59 a.C, quando secondo al leggenda e il nome dela città "Florentina" congiunto ala simbologia dela rinascita, del arrivo di primavera e al dea flora. Il nome fu scelto dai romani che ricadde durante le celebrazioni per l'avvento della primavera e i festeggiamenti in onore alla dea Flora (Ludi Floraleso Floralia).

Il giglio di Firenze rappresenta al città, lo è stato anche nei tempi remoti fin dal XI XII il giglio detto giaggioio, è un fiore speciale che cresce nei dintorni della città, le caratteristiche sono quelle di essere divisa in tre fogli e dei stami più sottili.

Iris per tutti i Fiorentini giglio il simbolo di purezza maestra e fede, oggi il giglio rappresenta la nostra cultura al nostra squadra ma sopra ogni cosa è nel Gonfalone del Comune identità dela città.

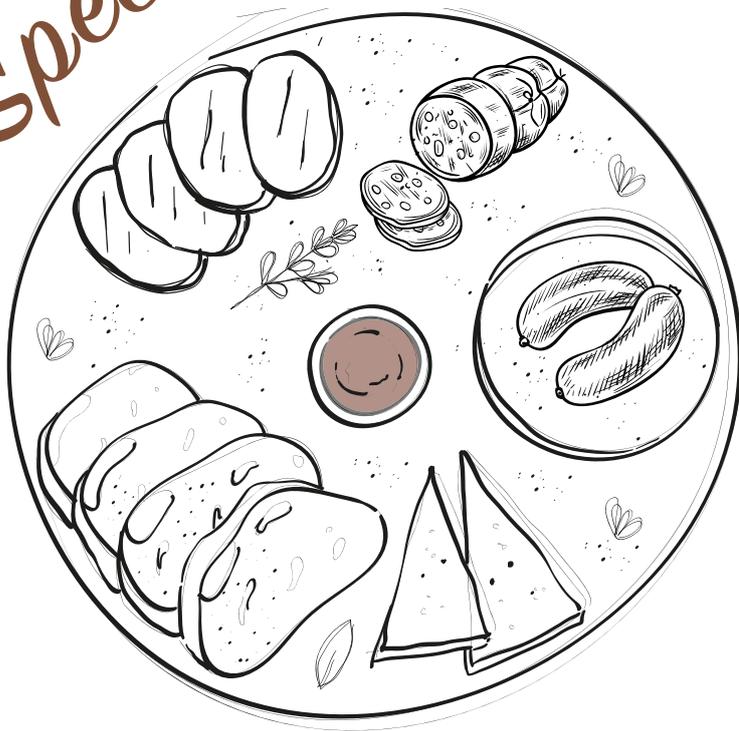
Noi nella nostra Osteria vogliamo portare avanti i valori della città la nostra storia, e la nostra tradizione, proponendo un menù con i piatti tipici della nostra tradizione.



English version



Tuscan Speciality



Ogni viaggio inizia da qui!
Start from here!

Antipasti / Appertizer

La classica bruschetta con pomodorini e basilico ¹ <i>Classic toasted bread with cherry tomatoes and basil</i>	8,50 €
Antipasto toscano ¹¹⁷ Prosciutto crudo, salame toscano, sbriciolona accompagnato con dei crostini Tuscan Appetizer <i>Prosciutto and Tuscan salamis served with toasts</i>	14,00 €
Prosciutto toscano DOP e burrata ⁷ <i>Tuscan Prosciutto with burrata</i>	12,00 €
Crostini dell'Osteria ¹¹⁷¹⁸ Selezione di quattro tartine: tartufo, salsiccia di maiale e stracchino, funghi porcini e fagioli cannellini Osteria Toast <i>A selection of four toasts: truffle, pork sausage and crescenza, porcini mushrooms, and cannellini beans</i>	10,50 €
Crostini al ragù di fegatini ¹ <i>Toast with chicken liver pâté</i>	9,00 €
Caprese di bufala ⁷ <i>Bufala caprese</i>	13,00 €
Flan di zucca con fonduta di parmigiano e crumble di pane ¹¹³¹⁷ <i>Pumpkin flan with parmesan fondue and breadcrumbs</i>	12,00 €
Degustazioni di pecorini con miele e marmellate ¹⁸¹⁵ <i>Selection of sheep's milk cheeses with honey and jams</i>	18,50 €
Gran tagliere dell'osteria ¹⁷ Una variazione di salumi toscani di prima qualità: prosciutto crudo toscano, salame toscano, sbriciolata mortadella di prato, e salsiccia di cinghiale accompagnato con marmellate e formaggi del posto Osteria Charcuterie Board <i>A selection of top quality Tuscan cured meats: prosciutto, salami, mortadella, and wild boar sausage served with local jams and cheeses</i>	27,00 €
Tartare di manzo ¹⁸¹⁵ tagliato a coltello con straciatella, pesto di cavolo nero e cipolla rosa caramellata ⁷¹⁸ <i>Beef tartare with straciatella, black cabbage pesto and caramelized onions</i>	21,00 €
Tartare di manzo ¹⁸¹⁵ tagliato a coltello con capperi, erba cipollina, uovo croccante e pomodorini secchi ³ <i>Beef tartare with capers, chives, fried egg and sun-dried tomatoes</i>	24,00 €
Carpaccio black angus marinato, rucola e grana e pomodorini ⁷ <i>Marinated "Black Angus" carpaccio, rocket, and grana padano</i>	19,00 €
Il nostro carpaccio di vitello tonnato <i>Veal carpaccio with tuna sauce</i>	22,00 €



La Storia della Bistecca alla Fiorentina

Typical Florentine Steak: The History

Tutto nasce una sera del 10 agosto di metà 500, quando in occasione delle feste in onore di San Lorenzo, nell'omonima piazza, per volere della stessa famiglia Medici si distribuisce un bue girato alla brace ardente.

Ebbene, in mezzo alla folla si aggirano anche alcuni appartenenti all'élite socio-culturale inglese. Sono giunti a Firenze per chiudere importanti affari e inebriati dall'invitante profumo di quei fumanti pezzi di carne, ne reclamano prontamente un pezzo a suon di "beef-steak".

Prima italianizzata e poi fiorentinizzata, quell'espressione figlia di una leggenda popolare, non impiega molto tempo prima di convertirsi nell'universale "bi-stecca".

La prima e più accreditata testimonianza sulla preparazione della bistecca alla fiorentina è datata tre secoli dopo, per l'esattezza al 1891.

È il libro culinario del maestro Pellegrino Artusi: " ... mettetela in gratella a fuoco ardente di carbone, così naturale come viene dalla bestia o tuttal più lavandola ed asciugandola: rivoltatela più volte, conditela con sale e pepe quando è cotta, e mandatela in tavola".

Non deve essere troppo cotta perché il suo bello è che, tagliandola, getti abbondante sugo nel piatto.

Un'icona, con dieci facili annotazioni da osservare quando si va a prepararla e degustarla: deve essere innanzitutto sempre di manzo, per la precisione di vitellone e possibilmente di provenienza Chianina. La carne va frollata per almeno cinque o sei giorni.

La forma dell'osso deve rappresentare la classica "T" mentre il suo peso dev'essere di almeno 1.200 grammi.

La fiorentina si distingue poi dalla comune bistecca per alcune precise caratteristiche: età del bovino macellato, la sua alimentazione, la macellazione, la frollatura, ma anche il taglio dalla costata e la sua cottura.

Il resto si completa nel piatto di portata ben caldo e l'utilizzo di un coltello a lama rigorosamente liscia.

Per la fiorentina autentica è fondamentale il taglio della carne: esso deve essere nella lombata e comprendere l'osso, il filetto e il controfiletto.

Ah, che sia almeno alta 4 dita e... guai a chiederla ben cotta!



Carne / Meat Dishes

Specialità della casa / House specialties

Bistecca alla Fiorentina Chianina (taglio minimo 1,2 kg)
Florentine "Chianina" Steak (minimum cut 1,2 kg)

78,00 €/kg

Bistecca alla Fiorentina Scottona
Florentine "Scottona" Steak

62,00 €/kg

Bistecca Wagyu Australia
Australian Wagyu Steak

155,00 €/kg

Bistecca alla Fiorentina Black Angus
Florentine "Black Angus" Steak

76,00 €/kg

*TOP
Quality*



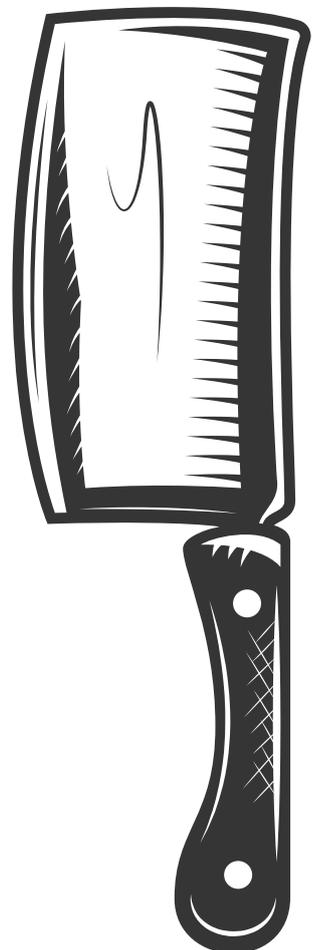
Menù Costata

Costata di Scottona 1kg
Ribeye Scottona Steak 1kg

+

1 Patata al forno
1 Roasted potatoes

50,00 €



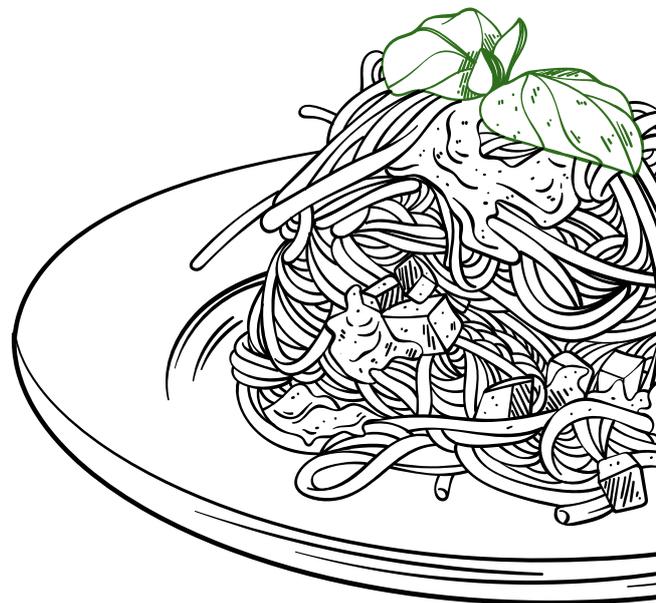
Primi / First Dishes

Pici dell' Osteria ¹ <i>Pici with pork sausage, black cabbage and truffle cream</i>	14,80 €
Pici al ragù Toscano ¹¹⁹ <i>Pici with Tuscan ragù</i>	13,00 €
Mezzelune ripiene di patate al ragù d'anatra ¹¹⁹ <i>Potato stuffed half moon shaped pasta with duck ragù</i>	16,00 €
Pappardelle al ragù di cinghiale ¹¹⁹ <i>Pappardelle with boar ragù</i>	16,00 €
Tagliatelle ai funghi porcini ¹¹⁸ <i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	16,80 €
Pici alla carbonara ⁷ <i>Pici with bacon, egg, and parmesan</i>	14,00 €
Paccheri 100% grano italiano al pomodoro rose con ricotta salata e basilico fresco ⁷ <i>Paccheri with heirloom tomatoes, burrata, and fresh basil</i>	14,00 €
Risotto alla zucca gialla con funghi porcini e polvere di porcini secchi <i>Pumpkin risotto with porcini mushrooms and parmesan fondue</i>	14,00 €
Ravioli tricolori Ravioli verdi ripieni di ricotta e spinaci con burro salvia e pomodorini <i>Green ravioli stuffed with ricotta and spinach with sage butter and cherry tomatoes</i>	16,00 €
Cannelloni di ricotta e spinaci con salsa di tartufo e tartufo fresco ¹¹³¹⁷ <i>Ricotta and spinach stuffed cannelloni with truffle sauce and fresh truffle</i>	21,00 €

Tuscan Speciality

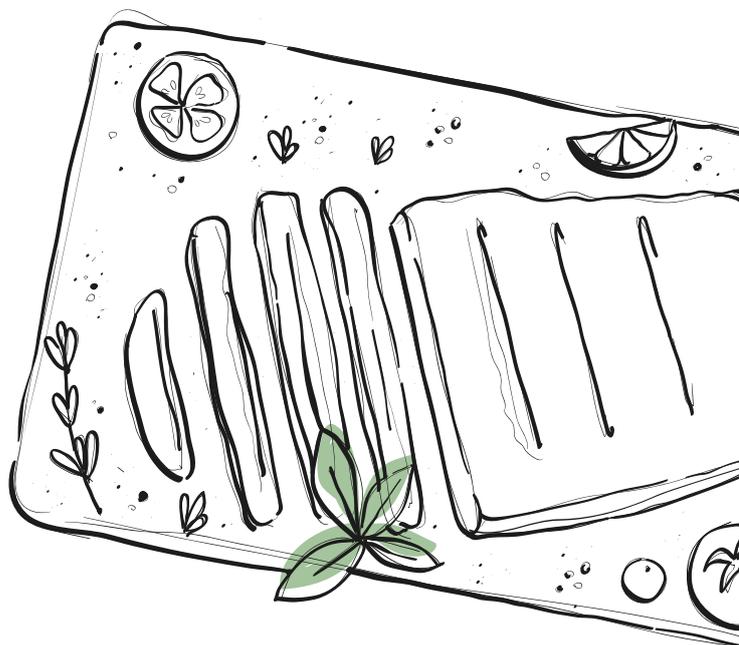
Zuppe / Soups

Minestrone ¹¹⁹ <i>Minestrone</i>	9,00 €
Ribollita ¹¹⁹ <i>Traditional Tuscan bread and vegetable soup</i>	9,00 €
Pappa al pomodoro ¹ <i>Traditional Tuscan bread in a tomato sauce</i>	9,00 €



Secondi / Main Dishes

Ossobuco alla Fiorentina ¹⁰ <i>Florentine Ossobuco</i>	28,00 €
Stinco di maiale con patate al forno ¹⁰ <i>Pork shank with roasted potatoes</i>	24,00 €
Filetto di Chianina alla griglia <i>Grilled Chianina fillet steak</i>	32,00 €
Filetto di manzo sceltissimo al pepe verde e brandy ¹¹⁷¹¹⁰ <i>Beef fillet with green peppers and brandy</i>	26,50 €
Filetto di manzo sceltissimo ai funghi porcini ¹¹⁸ <i>Beef fillet with porcini mushrooms</i>	27,00 €
Filetto di manzo sceltissimo gorgonzola brendi e noci ¹¹⁷¹⁸ <i>Beef fillet with gorgonzola and walnuts</i>	29,00 €
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con patate e la sua riduzione <i>Pork fillet cooked at low temperature with potatoes and its reduction</i>	25,00 €
Controfiletto di manzo con rucola e grana ⁷ <i>Steak sirloin with rocket and grana padano</i>	22,00 €
Controfiletto di manzo con lardo e olio di rosmarino <i>PSteak sirloin with lard and rosemary oil</i>	24,00 €
Petto di pollo alla parmigiana ⁷ <i>Chicken parmesan</i>	19,00 €



Contorni / Sides

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	7,00 €
Verdura alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	8,00 €
Insalata di spinaci, lime, pomodorini e grana ⁷ <i>Spinach salad with lime, cherry tomatoes, and grana padano</i>	7,50 €
Fagioli all'uccelletto e salsiccia <i>Tuscan beans and sausage</i>	7,50 €
Insalata rucola, grana e pomodorini ⁷ <i>Rocket salad, grana padano and cherry tomatoes</i>	7,50 €
Purea di zucca con olio di rosmarino <i>Pumpkin purée with rosemary oil</i>	7,00 €

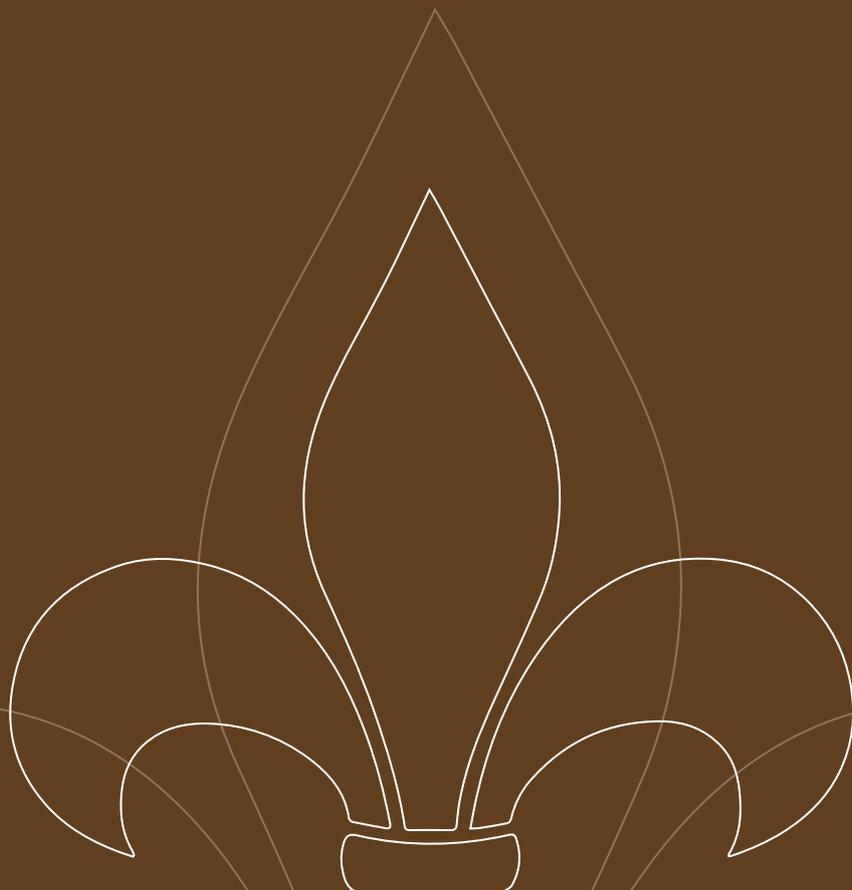
Insalate / Salads

Insalata verde <i>Green Salad</i>	7,00 €
Insalata Caesar Pollo, cetrioli, salsa caesar, pane croccante, e scaglie di grana ¹¹⁷¹¹⁰ Caesar Salad <i>Chicken, cucumber, caesar dressing, croutons, and shaved grana padano</i>	13,00 €
Insalata Toscana: Pomodorini, mais, olive, fagioli <i>Tuscan Salad: Cherry tomatoes, corn, olives, cannellini beans</i>	11,00 €
Insalata dell' Osteria: Mozzarella, tonno, pomodorini, olive, uovo croccante ⁷¹³¹⁴ <i>Osteria Salad: Mozzarella, tuna, cherry tomatoes, olives, fried egg</i>	13,00 €



Specialità della casa

House specialities



Pesce / Seafood

Specialità della casa / House specialties

Sautè di cozze al vino bianco ¹¹² <i>Sautéed mussels in white wine</i>	14,00 €
Paccheri ai frutti di mare ¹¹²¹⁴ <i>Paccheri with seafood</i>	16,00 €
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga ¹¹² <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	17,80 €
Risotto con pesto di cavolo nero, tartare di gamberi e straciatella ²¹⁷¹⁸ <i>Risotto with black cabbage pesto, prawn tartare and straciatella cheese</i>	16,00 €
Orata all'isolana - Pescato del giorno <i>Fresh caught Island Bream</i>	32,00 €



Tartufo / Truffle

Specialità della casa / House specialties

Uova al tegamino con fonduta di parmigiano e tartufo fresco ³¹⁷ <i>Fried egg with parmesan fondue and fresh truffle</i>	14,00 €
Carpaccio black angus marinato, con stracciatella , pomodorini e tartufo fresco ⁸ <i>Marinated "Black Angus" carpaccio , cherry tomatoes and fresh truffle</i>	21,00 €
Tagliolini al parmigiano e tartufo fresco ¹⁷ <i>Tagliolini with parmesan and fresh truffle</i>	19,00 €
Cannelloni di ricotta spinaci con salsa di tartufo e tartufo fresco ¹¹³¹⁷ <i>Ricotta and spinach stuffed green ravioli with truffle sauce and fresh truffle</i>	21,00 €
Filetto di manzo sceltissimo con salsa tartufo e tartufo fresco <i>Beef filet with truffle sauce and fresh truffle</i>	32,00 €

*TOP
Quality*



Italiano

È disponibile il Registro Allergeni (italiano)

- 1 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base al latte (incluso il lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L), nocchie (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wandenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletio excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e i loro prodotti.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Deutsch

Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)

- 1 Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte: Mandeln (*Amygdalus communis* L), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Wäselnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* Wandenh K. Koch), Paranüsse (*Bertholletio excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia oder Queenslandnüsse (*Macadamia temifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

English

The Register of Allergens is available (italian)

- 1 Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
- 2 Crustaceans and products thereof
- 3 Eggs and product thereof
- 4 Fish and product thereof
- 5 Peanuts and product thereof
- 6 Soybeans and product thereof
- 7 Milk and product thereof (including lactose)
- 8 Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wandenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletio excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia temifolia*) and products thereof.
- 9 Celery and products thereof
- 10 Mustard and products thereof
- 11 Sesame seeds and products thereof.
- 12 Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
- 13 Lupin and products thereof
- 14 Molluscs and products thereof

Français

Le Registre des Allergènes est disponible (italien)

- 1 Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 Œuf et produits à base d'œuf
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachides
- 6 Soja et produits à base de soja
- 7 Lait et produits à base de lait (y compris la lactose)
- 8 Fruit à coque: amandes (*Amygdalus communis* L), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* Wandenh K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletio excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia temifolia*) et produits à base de ces fruits.
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques

Coperto / Cover charge 3 €

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

* Il prodotto potrebbe essere surgelato.

Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerance is available by contacting the staff on duty.

*The product could be frozen.

