

# dei



BENVENUTO

## I Primi

Pappardelle al sugo di nana;  
Pici all'aglione;  
Gnocchetti di patate viola con zucca e cavolo nero  
(1 - 3 - 9)

*Disponibili varianti per celiaci e vegani: gnocchetti e spaghetti*

## I Secondi

Guancia stufata con purè di patate;  
Tagliata di chianina con rucola, parmigiano reggiano con  
riduzione di Vino Nobile di Montepulciano Dei;  
Tartare di Chianina;  
Tortino di melanzane  
(1 - 3)

## I Contorni

Insalate Verdi;  
Insalate Miste;  
Verdure di stagione saltate

## I Dolci

Dolce alle nocciole e cioccolato;  
Cantucci fatti in casa e Vin Santo DOC DEI \*  
(1 - 3 - 8)

*Disponibili varianti per celiaci e vegani: Panna cotta con coulis di frutti di bosco*

## VINI IN ABBINAMENTO

DEI Bianco di Toscana "Martiena" IGT O DEI Rosato di Toscana "Rosa" IGT  
DEI Rosso di Montepulciano DOC  
DEI Vino Nobile di Montepulciano DOCG  
DEI Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona DOCG

\*(extra €15)

---

1- Glutine / 2- Crostacci e derivati / 3- Uova / 4- Pesce e derivati / 5- Arachidi e derivati / 6- Soia e derivati / 7- Latte e derivati / 8- Frutta a guscio e derivati / 9- Sedano e derivati / 10- Senape e derivati / 11- Semi e derivati / 12- Anidride solforosa e solfiti, superiori a 10mg/kg / 13- Lupino e derivati / 14- Molluschi e derivati

dei  osteria

# dei



## ENTRÉE

### First Courses

Pappardelle with duck ragù;  
Hand-rolled Pici pasta with aglione sauce (Tuscan garlic tomato sauce);  
Purple potato gnocchetti with pumpkin and black cabbage  
(1 - 3 - 9)

*Gluten-free and vegan options available: gnocchetti and spaghetti*

### Main Courses

Braised beef cheek with mashed potatoes;  
Chianina beef tagliata with rocket, Parmigiano Reggiano and  
Vino Nobile di Montepulciano reduction;  
Hand-cut Chianina beef tartare;  
Eggplant flan  
(1 - 3)

### Side Dishes

Green salads  
Mixed salads  
Sautéed seasonal vegetables

### Desserts

Hazelnut and chocolate cake  
Handmade Cantucci biscuits with Vin Santo DOC DEI\*  
(1 - 3 - 8)

*Gluten-free and vegan option available: panna cotta with berry coulis*

## WINE PAIRING

DEI White Bianco di Toscana “Martiena” IGT or DEI Rosé Rosato di Toscana “Rosa” IGT  
DEI Rosso di Montepulciano DOC  
DEI Vino Nobile di Montepulciano DOCG  
DEI Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona DOCG

\*(extra €15)

---

1 - Gluten / 2 - Crustaceans / 3 - Eggs / 4 - Fish / 5 - Peanuts / 6 - Soya / 7 - Milk and / 8 - Nuts and products thereof / 9 - Celery / 10 - Mustard / 11 - Sesame / 12 - Sulphites, above 10mg/kg / 13 - Lupins / 14 - Shellfish

dei  steria