

# Osteria la Piana dal 1955

Tel 0577-270737

## **ANTIPASTI** Starters

### **Bruschette miste casalinghe**

(bread, toasted, pecorino cheese, chicken Liver paté, fresh tomato, new oil)

€ 7,00

### **Tartara di Chianina con freschezze dell'Orto**

(tartar Fiorentina with fresh from the garden)

€ 9,00

### **Bocconcini di Polenta frita con fonduta di Gorgonzola**

(morsels of fried polenta with gorgonzola cheese)

€ 8,00

### **Pecorino grigliato con Rigatino**

(grilled pecorino cheese spiced up with bacon)

€ 8,00

### **Gran tagliere Misto Toscano della Casa**

(Big Tuscan starter: salame, ham and small slices of toasted bread topped with chicken liver pate, cheese..)

€ 15,00

### **Fagottino al forno di Zucca gialla e Porri**

(Bundle of yellow squash and leeks)

€ 7,00

### **Terrina di Pappa al Pomodoro fresco**

(Bowl of tomato soup)

€ 7,00

### **Acciughe del Cantabrico con Burro Bio e pan briosce tostato**

(Cantabrian anchovies with organic butter and brioche bread)

€ 12,00

## **Insalatone..Big Salads**

POSITANO	insalata, rucola, pakino, olive nere, tonno e gamberetti, mais (arugula, pachino tomatoes, prawns, sweetcorn, black olives, corn, tuna)	€10,00
CAPRI	Insalata, radicchio, tonno, uovo sodo, pomodorini, sedano e olive nere (lettuce, chicory, tuna, boiled egg, pachino tomatoes, black olives, celery)	€ 9,50
SORRENTO	Insalata, pomodoro, radicchio, mozzarella di bufala, olive nere, basilico (lettuce, tomatoes, chicory, bufala mozzarella, black olives, basil)	€ 9,50
PANAREA	Insalata, pomodorini, pakino, carote, sedano, petto di pollo grill, olive nere (lettuce, carrot, pachino tomatoes, celery, grilled chicken breast, black olives)	€10,00
PROCIDA	Insalata, radicchio rosso, pomodorini, cetriolo, rucola, mais, carote. (lettuce, red chicory, pachino tomatoes, corn, cucumber, arugula, carrot)	€ 9,00

# I Pici

(a wonderful... pici are long stripes of pasta simply made with water and corn flour)

## **Picio Cacio e pepe**

(...pici with cheese and black pepper...)

€ 8,00

## **Picio della Piana**

(typical home pici, garlic oil peperoncino tomatoes dried basil ,cherry tomatoes and parmigiano)

€ 9,00

## **Picio all' Aglione**

(pici with garlic and tomato)

€ 8,00

## **Picio al ragù di carne Chianina**

(pici with chianina meat sauce)

€ 9,00

# PRIMI PIATTI

## **First courses of pasta**

### **Risotto con Zucca gialla, Speck e Taleggio**

(risotto with pumpkin, bacon and taleggio cheese )

€ 9,50

### **Mezze maniche con Porri, Guancia di Cinta e Cipolla di Tropea**

(Mezze maniche pasta with leeks ,pork cheek, and onion)

€ 9,00

### **Spaghetti alla Carbonara**

(spaghetti with bacon and eggs..)

€ 11,00

### **Gnocchetti di patate con fiori di Zucca, Ricotta e Zafferano**

(a delicious potato gnocchi, with yellow squash, saffron and ricotta cheese)

€ 9,50

### **Spaghetti con Rigatino croccante, Pomodori secchi e Scaglie di Ricotta**

(spaghetti with bacon, dried tomatoes and cheese)

€ 10,00

### **Tagliolini all'uovo al Tartufo fresco di stagione**

(tagliatelle with truffle fresh seasonal)

€ 13,00

### **Pappardelle al Ragù di Cinghiale**

(a typical Tuscan dish: wide, fresh homemade pasta with a red sauce of wild boar)

€ 12,00

### **Orecchiette al Chianti con Cavolo Nero e Lardo di Colonnata**

(Orecchiette pasta with Chianti turnip tops and colonnata lard)

€ 9,00

### **Vellutata con Verza ,Patate e Scalogno**

(soup with cabbage, potatoes and onion )

€ 9,00

# **SECONDI PIATTI**

## **Main courses of meat**

### **Chiocciole in umido alla Senese**

(Stewed snails alla Senese)

€ 15,00

### **Tagliata di Pollo su letto di verdure con aceto Balsamico**

(sliced chicken served on a bed of vegetables and balsamic vinegar)

€ 11,00

### **Fagiano del Chianti al tegame**

(Tuscan stewed pheasant)

€ 13,00

### **Controfiletto alla griglia**

(Sirloin grilled beef)

€ 15,00

### **Coniglio Ubriaco alla Vernaccia con Olive Taggiasche**

(drunks Rabbit with olive and vernaccia wine)

€ 13,00

### **Le Uova al tegamino con Tartufo fresco**

(Fried eggs with fresh truffles)

€ 12,00

### **Tartara di Chianina con Tartufo fresco**

(Tartar steak with fresh truffle)

€ 13,00

### **Ossobuco alla Senese**

(beef with bone and marrow cooked in its own sauce)

€ 13,00

### **Bistecca alla Fiorentina**

(the traditional thick T-bone steak of very high quality beef, grilled in the Florentine way: absolutely rare! The following price is per weight, and the minimum cut is about 1 kilograms)

€ 4,50 x hg (1 hg = 100 grams)

### **Baccalà alla Livornese**

(Salt fried and tomato sauce with onion Livorno)

€ 13,00

### **Tagliata di manzo Rucola e Grana**

(sliced beef with rocket and parmesan cheese)

€ 15,00

### **Tagliata di manzo con Lardo e Rosmarino**

(sliced beef with bacon and rosemary Siena)

€ 15,00

## I CONTORNI Side dish

### **Patate fritte**

(fried potatoes)

€ 5,00

### **Insalatine verdi o miste**

(green or mixed salads, to your choice)

€ 4,00

### **Spinaci saltati**

(boiled spinach sautéed with olive oil and just a bit of garlic)

€ 5,00

### **Fagioli al fiasco**

(white beans)

€ 4,00

### **Ceci lessi al naturale**

(ceci read to the natural)

€ 4,00

## Dolci della casa (Homemade desserts)

### **Tiramisù**

(Tiramisu with mascarpone and egg biscuits with coffee)

€ 5,00

### **Crem Caramel**

€ 5,00

### **Torta della nonna con Crema e pinoli**

(Grandmother's cake)

€ 5,00

### **Torta Caprese al Cioccolato**

(Cioccolate Caprese cake)

€ 5,00

### **Cantucci e Vin santo**

(Typical Cookies with Sweet wine)

€ 5,00

### **Frutta fresca di Stagione**

(Fresh fruit in season)

€ 4,00

### **Salame al Cioccolato**

(chocolate salame with biscuits)

€ 5,00

## **Bevande Drinks**

Acqua naturale o gassata (natural or sparkling water), L.1 € 1,50

Bibite analcoliche, Coca-cola, Fanta € 3,00

Birra 33cl € 4,00 Birra 66cl € 6,00

Coperto € 1,50 a persona