OSTERIAGRANDE

La nostra cucina è un atto di custodia e restituzione: sentiamo la responsabilità culturale di mantenere vivo il patrimonio storico di Arezzo, traducendo la sua memoria rurale in un linguaggio contemporaneo.

Se I Ricordi dell'Antiquario e Le Quattro Vallate Aretine affondano le radici nella memoria profonda di antiche ricette e prodotti locali, elevati attraverso lo studio del tempo, delle maturazioni e delle fermentazioni, Desiderio Marino rappresenta la nostra massima libertà espressiva: una tela bianca che permette di osservare il mare con la prospettiva colta dell'entroterra.

Our cuisine is an act of stewardship and restitution: we embrace the cultural responsibility of keeping Arezzo's historical heritage alive, translating its rural memory into a contemporary language.

While I Ricordi dell'Antiquario and Le Quattro Vallate Aretine are deeply rooted in the ancestral memory of heritage recipes and local ingredients—elevated through the study of time, maturation, and fermentation—Desiderio Marino represents our ultimate creative freedom: a blank canvas that contemplates the sea from the refined perspective of the inland.

LA VITA È BELLA

Degustazione a mano libera | 6 portate
Blind tasting menu | 6 courses

130

La scelta del menù degustazione è richiesta per tutto il tavolo
The choice of this tasting menu is request for all the table

Cinque calici in abbinamento
Four wine glasses in pairing
60

I RICORDI DELL' ANTIQUARIO

Benvenuto

Our Welcome

Lievitati & Montati

Leavening products & Butter Mousse

CERVO

BRODO DI DASHI | RAPA ROSSA | PEPE | NESPOLA 25

Venison tartare, dashi broth, red turnip, pepper, medlar

PICI

CREMA DI FORMAGGIO | AGLIONE DELLA VALDICHIANA | ORO 23KT 28

Homemade pici pasta, white cream of Aglione, gold

O / or

TORTELLONI

GALLO DI VALDICHIANA | FONDO BRUNO | OLIVE 28

Tortelloni pasta, Valdichiana rooster, demi-glace, olives

PICCIONE

PETTO | FILETTO | FEGATO | MIRTILLI 33

Pigeon: breast, fillet, liver, blueberries

Predessert

GELATO AL LATTE DEL CASENTINO

OLIO AL ROSMARINO | GRANO SOFFIATO 16

Casentino milk ice cream, rosemary oil, puffed wheat

Percorso Degustazione

Tasting Menu

95

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

DESIDERIO MARINO

Benvenuto

Our Welcome

Lievitati & Montati

Leavening products & Butter Mousse

TONNO

RAVANELLO | SOYA | RUCOLA | CAVIALE 25

Tuna, radish, soy sauce, rocket, caviar

GNUDO

MAZZANCOLLE | FUMETTO BIANCO | ALGA VERDE 28

Prawns dumplings, white fish broth, green algae

PESCATO DELLA SETTIMANA

ORTAGGI LOCALI DI STAGIONE 33

Catch of the week, seasonal local vegetables

Predessert

BISCOTTO

CREMA | ARANCIA | MANDARINO | CARAMELLO SALATO 15

Biscuit, cream, orange, mandarin, salted caramel

Percorso Degustazione

Tasting Menu

95

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

LE QUATTRO VALLATE ARETINE

Benvenuto

Our Welcome

Lievitati & Montati

Leavening products & Butter Mousse

LATTUGA

SENAPE COTTA | PINOLI | PEPERONE 22

Lettuce, cooked mustard, pine nuts, pepper

RISO CARNAROLI

ASPARAGO | PORRO | GARUM DI ASPARAGI 25

Carnaroli rice, asparagus, leek, asparagus garum

MELANZANA

CURRY | MANDORLA | ZUCCA | POMODORO 22

Eggplant, curry, almond, pumpkin, tomato

Predessert

RIBES

CAPRINO | OLIO DI MENTA | RADICCHIO 15

Redcurrants, goat cheese, mint oil, radicchio

Percorso Degustazione

Tasting Menu

85

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50