



## OSTERIA GRANDE

*Essere in una delle più suggestive piazze italiane è sinonimo di responsabilità e senso di dovere.*

*La volontà è quella di riuscire a trasmettere la storia e la cultura che circondano la città di Arezzo, dal baratto all'antiquariato, dalla selvaggina all'orto; non solo con il cibo, ma soprattutto con l'atmosfera.*

*L'Osteria è luogo di ritrovo e condivisione.*

### **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*

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

60

# L' ANTIQUARIO

## *Il Nostro Benvenuto*

Our Welcome

## *Lievitati & Mousse di Burro*

Leavening products & Butter Mousse

CONIGLIO | PREZZEMOLO | SEMI DI SENAPE | OLIVE 25  
Rabbit rollè, parsley, mustard seeds, olives

PICI TIRATI A MANO | CREMA DI AGLIONE DELLA VALDICHIANA | ORO 23KT 28  
Homemade picci pasta, white cream of Aglione, gold

O / or

BOTTONI DI FEGATELLI | POPCORN DI COTICHE 28  
Bottoni pasta stuffed with pork liver and belly popcorn

PICCIONE : PETTO | COSCIA | FILETTO | FEGATO | NOCCIOLA 33  
Pigeon: breast, thigh, fillet, liver, hazelnut

## *Predessert*

GELATO AL CIOCCOLATO "IN 7 MINUTI" 16  
Chocolate ice cream in 7 minutes

*Dedicato a / dedicated to 'La Vita é Bella' di Roberto Benigni*

## **Percorso Degustazione**

Tasting Menu

95

Quattro calici in abbinamento  
Four wine glasses in pairing

50

# FONDALE

## *Il Nostro Benvenuto*

Our Welcome

## *Lievitati & Mousse di Burro*

Leavening products & Butter Mousse

POLPO CAMELLATO | SOIA | ZENZERO |  
ERBA CIPOLLINA | FINOCCHIETTO

Caramelled octopus, soy, ginger, chives, fennel

25

RISO CARNAROLI | CIME DI RAPA | GAMBERO NOSTRALE | RICCI DI MARE 28

Carnaroli rice, turnip tops, shrimps, sea urchins

PESCATO DELLA SETTIMANA | ORTAGGI LOCALI DI STAGIONE 33

Catch of the week, seasonal local vegetables

## *Predessert*

TORTA DELLA NONNA  
“Grandmother's cake”

15

## **Percorso Degustazione**

Tasting Menu

95

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50



# RADICI

## *Il Nostro Benvenuto*

Our Welcome

## *Lievitati & Mousse di Burro*

Leavening products & Butter Mousse

CIPOLLA DELLA VALDICHIANA | LATTE DI MANDORLA |  
CARDAMOMO | SEMI DI ZUCCA | ALGHE

22

Valdichiana's onion, almond milk, cardamom, pumpkin seeds, seaweed

GNUDI DI RICOTTA DEL CASENTINO | SPINACI |  
BRODO DI CICORIA

25

'Gnudi' with Casentino's ricotta, spinach, chicory broth

RADICCHIO | TALEGGIO | LIQUIRIZIA

22

Radish, Taleggio cheese, liquorice

## *Predessert*

CIOCCOLATO BIANCO & PERE

15

White chocolate & pears

## **Percorso Degustazione**

Tasting Menu

85

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

