



O S T E R I A G R A N D E

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

