



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 omaggio alla tradizione antiquaria di Arezzo,
ricordando i mercanti giunti
qui da ogni parte d'Europa insieme ai loro sapori che si fondono col gusto
toscano.*

Il Nostro Benvenuto

Our Welcome

Pane & Burro

Bread & Butter

CRUDO DI FILETTO DI VITELLO | RUCOLA | GRANA | POMODORO 25
Raw veal fillet, rocket, parmesan, tomato

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

O / or

PAPPARDELLE DI SEMOLA | RAGU DI CHIANINA E ANIMELLA 28
Pappardelle pasta, chianina veal ragù

PICCIONE : PETTO | COSCIA | FILETTO | ROCHER DI FEGATO 33
Pigeon: breast, thigh, fillet, liver rocher

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 nostri migliori mari, culla di civiltà, che nel tempo hanno arricchito
la nostra storia e la nostra tavola.*

*Un menu che è un invito al viaggio intorno al gusto iodato, ricco di influenze
e sfumature inconsuete, ma sempre nostre.*

Il Nostro Benvenuto

Our Welcome

Pane & Burro

Bread & Butter

CEVICHE DI RICCIOLA | CETRIOLO | BRODO DI AGRUMI 25
Amberjack ceviche, cucumber, citrus broth

GIGLI | BURRO FUMÈ | COZZE | ZUCCHINE | LIMONE 28
Gigli pasta, smoky butter, mussels, zucchini, lemon

PESCATO DELLA SETTIMANA | ORTAGGI LOCALI DI STAGIONE 33
Catch of the week, seasonal local vegetables

Predessert

TORTA LIMONATA 15
Lemon cake

Percorso Degustazione

Tasting Menu

95

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

RADICI

Un viaggio alla ricerca dei produttori migliori di una terra forte e ricca di tutti quegli ingredienti che rendono grande la cucina italiana e mediterranea. Il mercato ci ispira ogni giorno nel cogliere i sapori da portare in tavola, assecondando le stagioni e il desiderio del buono e del bello.

Il Nostro Benvenuto

Our Welcome

Pane & Burro

Bread & Butter

ZUCCHINA IN FIORE 22
Courgette in bloom

RISOTTO TRICOLORE 25
Tricolor risotto

CAMPO DI MELANZANA 22
Eggplant field

Predessert

TI-RA-MI-SÙ 15

Percorso Degustazione

Tasting Menu

85

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

