



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 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

LINGUA DI CHIANINA | ALICI | SALSINA VERDE | SUSINA | CAPPERO 25
Chianina veal tongue, anchovies, green sauce, plum, caper

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 | 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 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

POLPO CAMELLATO | SOIA | ZENZERO | ERBA CIPOLLINA | MACIS 25
Caramelled octopus, soy, ginger, chives, macis

GIGLI | BURRO FUMÈ | COZZE | CIME DI RAPA | LIMONE FERMENTATO 28
Gigli pasta, smoky butter, mussels, turnip tops, fermented lemon

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

Predessert

TORTA DELLA NONNA 15
"Grandmother's 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

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

22

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

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

A SPASSO NEL BOSCO

15

Walking in the forest

Percorso Degustazione

Tasting Menu

85

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

