



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

130

Menù degustazione a mano libera | 6 portate
Blind tasting menu | 6 courses

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

CONIGLIO FOIE GRAS SENAPE Rabbit, foie gras, mustard	25
PICI TIRATI A MANO CREMA DI AGLIONE DELLA VALDICHIANA ORO Homemade picci pasta, white cream of Aglione, gold	28
O / or	
PAPPARDELLE DI SEMOLA RAGU DI CHIANINA Pappardelle pasta, chianina veal ragù	26
PICCIONE : PETTO COSCIA FILETTO ROCHER DI FEGATO Pigeon: breast, thigh, fillet, liver rocher	33

Predessert

LA TORTA SACHER Sacher cake	13
--------------------------------	----

Percorso Degustazione

Tasting Menu

95

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

Il Pescatore

*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

CAPESANTE ANETO ALGHE BIETOLA Scallops, dill, seaweed, chard	25
RISO CARNAROLI PREZZEMOLO RICCI DI MARE CALAMARO Carnaroli rice, parsley, sea urchins, squid	28
PESCATO DELLA SETTIMANA CONTORNO LOCALE DI STAGIONE Catch of the week, seasonal local vegetables	33

Predessert

CREMOSO DI LAMPONE GELATO AL PEPE DI SICHUAN Creamy raspberry, Sichuan pepper ice cream	13
--	----

Percorso Degustazione

Tasting Menu

95

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

Il Contadino

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

SEDANO RAPA | BARBABIETOLA | MANDORLA | MISO 22
Celeriac tagliatelle, beet, almond

TAGLIOLINO | CACIO | PEPE 25
Tagliolini pasta, cacio & pepe

INDIVIA BARBECUE | LIQUIRIZIA | CIPOLLA 22
Barbecue endive, liquirice, onion

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