



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

I RICORDI DELL' 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

CONIGLIO | FOIE GRAS | SENAPE 25
Rabbit, foie gras, mustard

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 16
Chocolate ice cream

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

INTERPRETARE IL MARE

*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

CALAMARO | SALICORNIA | ZENZERO | CARMELLO AGRODOLCE 25
Squid, glasswort, ginger, bitter-sweet caramel

RISO CARNAROLI | ASPARAGI | GAMBERI | RICCI DI MARE 28
Carnaroli rice, asparagus, shrimps, sea urchins

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

COGLIERE LA NOSTRA TERRA

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

ASPARAGI BIANCHI | AGRETTI | CAVOLETTI

White asparagus, agretti

22

GIGLI | FAVE | PISELLI | PECORINO | CEDRO

Gigli pasta, beans, peas, pecorino, cedar

25

INDIVIA BARBECUE | LIQUIRIZIA | CIPOLLA | STRACCHINO

Barbecue endive, liquirice, onion, stracchino cheese

22

Predessert

CAROTA | ANICE | BARBABIETOLA

Carrot, anise, beetroot

14

Percorso Degustazione

Tasting Menu

85

Quattro calici in abbinamento

Four wine glasses in pairing

50

