OSTERIAGRANDE

Osteria Grande si affaccia su Piazza Vasari, il più storico punto di riferimento per il popolo aretino.
In origine piazza di dibattiti e decisioni cittadine, divenne in seguito luogo di scambi e baratti: dai bovini ai prodotti agricoli, fino a diventare, ancora oggi, il cuore pulsante della Fiera Antiquaria.

I nostri percorsi sono racconti personali e contemporanei, dedicati ai mestieri più legati alla piazza, che l'hanno animata e resa viva nel corso della sua storia.

Riproporre con sensibilità e tatto le antiche raccolte di ricette, tramandate fino ai nostri giorni, è l'atto più significativo che possiamo compiere per rendere omaggio alla storia di questa città e a tutta la cultura gastronomica che la circonda.

Osteria Grande is located in front of Piazza Vasari, the most iconic and historic square in Arezzo.
Once a meeting place for civic debates and public decisions, the square later became a marketplace for trading livestock and agricultural products. Today, it remains the lively center of the famous Antiques Fair.
Our menus tell personal and contemporary stories, inspired by the trades and traditions that once filled this square with life and meaning.

Reviving old family recipes, passed down through generations, is our way of paying tribute to the city's history and the culinary culture that surrounds it.

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 pici pasta, white cream of Aglione, gold

O / or

"BARILLA CHE BRILLA" 28
“Shining Barilla”

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

IL PESCATORE

Il Nostro Benvenuto
Our Welcome

Lievitati & Mousse di Burro
Leavening products & Butter Mousse

SGOMBRO MARINATO | FINOCCHIETTO FRESCO | GUANCIALE DI GRIGIO 25
marinated mackerel, fresh fennel, local pork cheek

LINGUINA DI GRANO DURO | RICCI DI MARE | VONGOLE VERACI | BURRO FUMÈ 28
Linguina pasta, sea urchins, clams, smoked butter

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

Predessert

CIOCCOLATO BIANCO | FRAGOLA 15
White chocolate, strawerries

Percorso Degustazione
Tasting Menu
95

Quattro calici in abbinamento
Four wine glasses in pairing
50

IL CONTADINO

Il Nostro Benvenuto

Our Welcome

Lievitati & Mousse di Burro

Leavening products & Butter Mousse

INSALATA DI CAMPO | TUORLO | MENTA | COCCO 22
Seasonal salad, yolk, mint, coconut

GNOCCO DI CAPRINO | CAROTA | ANICE | BALSAMICO 25
Caprino's gnocchi, carrots, anice, balsamic vinegar

PATATE BIANCHE DELLA VALDICHIANA | PEPERONE | GINEPRO | ASPARAGI 22
Valdichiana's white potatoes, peppers, juniper, asparagus

Predessert

TIRAMISÚ 15

Percorso Degustazione
Tasting Menu
85

Quattro calici in abbinamento
Four wine glasses in pairing
50