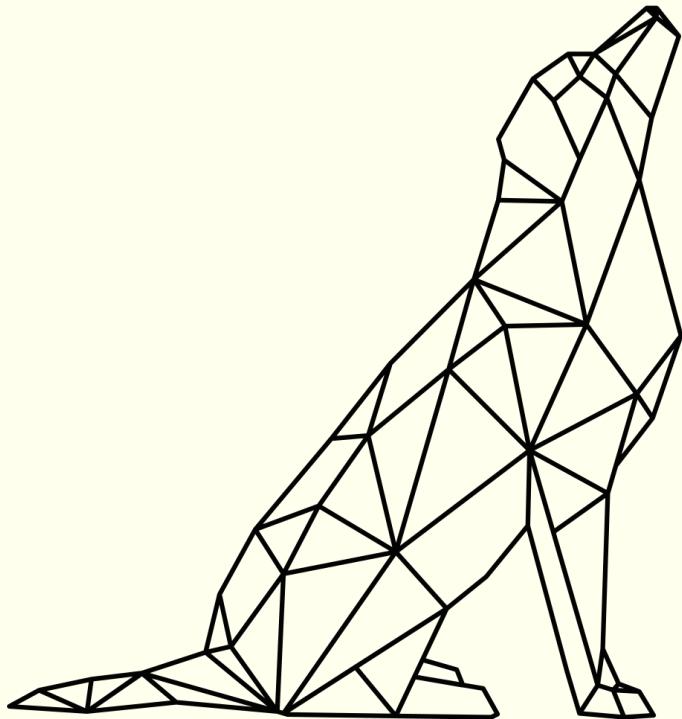




Osteria del CANBIANCO





ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi toscani € 10

Assortment of cured meats and Tuscany cheese (1,5,7,8,9,12)

*Carpaccio di manzo con misticanza
e aceto balsamico € 9*

Beef carpaccio with salad and balsamic vinegar (12)

Insalata di trippa al limone € 8

Lukewarm tripe with lemon and potatoes

Pappa al pomodoro € 8

Bread and tomato typically Tuscany soup (1,9)

Spadellata di calamari e pomodorini € 9

Squid sautéed with cherry tomato (1,4)



PRIMI PIATTI

Penne al ragù di mare € 12

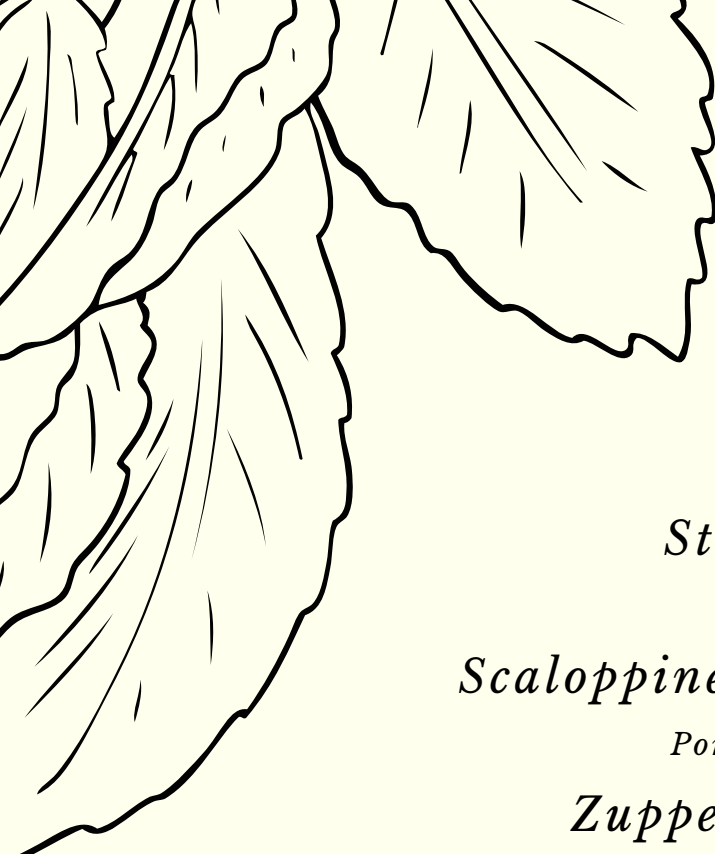
Penne pasta with mixed seafood ragout (1,2,4,14)

Spaghetti alla carbonara € 12

Spaghetti pasta with bacon and egg (1,3,7)

Risotto gorgonzola e noci € 10

Risotto with gorgonzola cheese and nuts (1,7,8)



SECONDI PIATTI

Straccetti di manzo € 12

Beef pieces

Scaloppine di maiale al vino bianco € 12

Pork escalope with white wine (1,12)

Zuppetta di seppie e patate € 12

Cuttlefish and potatoes soup (1,4)

*Insalatona mista (lattuga, radicchio,
finocchi, pomodoro e tonno) € 8*

Mixed salad (lettuce, red chicory, fennels, tomato, tuna) (4)

CONTORNI

*Insalata mista, patate arrosto,
verdure al forno, fagioli cannellini € 4*

Salad, roasted potatoes, baked vegetables, cannellini beans

PIATTI SPECIALI

*Petto di faraona cotto a bassa temperatura,
piastrato con spinaci al burro € 18*

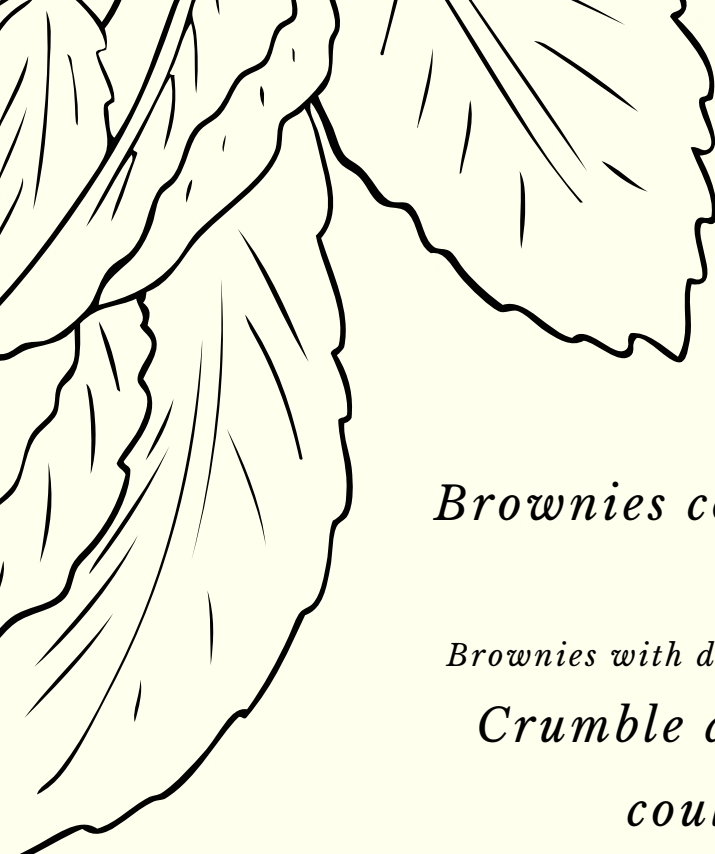
Grilled guinea fowl breast with butter spinach

Bistecca di Scottona della Garfagnana

€ 5/hg

Grilled Beef Steak





DOLCI

*Brownies con frutta secca su crema inglese
al pistacchio € 6*

Brownies with dried fruits and pistachio english cream (1,3,7,8)

*Crumble di cacao, ricotta all'arancia e
coulis di frutti di bosco € 6*

Chocolate crumble, orange ricotta cream and berries coulis (1,7)

Pastiera dell'Osteria € 6

Neapolitan pastiera (1,3,7,8)

ALLERGENI

1. GLUTINE (Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
2. CROSTACEI (Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)
3. UOVA E DERIVATI (Uova e prodotti che contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo)
4. PESCE (Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali)
5. ARACHIDI E DERIVATI (Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
6. SOIA (Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
7. LATTE E DERIVATI (Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
8. FRUTTA A GUSCIO (Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)
9. SEDANO (Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
10. SENAPE (Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
11. SESAMO (Semi interi usati per il pane, farine, anche se lo contengono in minima percentuale)
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.)
13. LUPINI (Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
14. MOLLUSCHI (Canestrello, cannolicchi, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.)

