

Antipasti

W LA PAPPÀ (1-2) € 9,00
La Tradizionale Pappa al pomodoro servita con fonduta e olio al basilico
(*Traditional Tuscany bread tomato soup*)

I SALUMI € 12,00
La nostra selezione di salumi del Territorio, *la Finocchiona, lo Sgambato, il Rigatino* e la *Mortadella di Prato* presidio Slow Food
(*Selection of local cured meats*)

I FORMAGGI (2) € 14,00
La selezione di formaggi locali con vari livelli di stagionatura
(*Selection of local cheese*)

IL TONNO DI COLLINA & IL FAGIOLO € 12,00
Insalatina di Tonno del Chianti (maiale) e *Fagiolo Rosso di Lucca* (4-12)
Presidio Slow Food, con giardiniera estiva
(*Salad with pork and reds bean Slow Food Presidium, and vegetables*)

IL VEGETARIANO (1-2-3-6-8) € 10,00
lo sfornatino di zucchine, le sue chips croccanti e la fonduta leggera
(*Flan di zuchinis and fondue cheese*)

LE POLPETTE (1-3-4-5-6-10) € 12,00
di Francesina alla pisana, La nostra reinterpretazione di un piatto della cucina popolare
(*Meatballs pulled beef*)

RI-VISITANDO PISA (1-2-3-4-5-6-8-12) € 12,00
4 Assaggi di cucina Pisana che variano secondo mercato
(*Four tapas of Pisan Cuisine*)

PANZANELLA DI MARE (1-4-8-10-11) € 14,00
con pane toscano, calamari, gamberi, cozze e verdure
(*Seafood salad with bread and vegetables*)

• **CONTORNI** € 5,00
(*side dishes*)

Pane & Coperto 2€ (cover charge)

L'AGLIONE (1) € 11,00
Pici artigianali con sugo di pomodoro e **Aglione della Val di Chiana**
(*Pici with tomato sauce and garlic*)

LA CINTA (1-4-6-12) € 14,00
Pici artigianali al ragù bianco con **Cinta Senese** profumato al timo
(*Pici with pork ragout*)

IL TARTUFO (1-2-3) € 16,00
Ttagliatelle con burro, parmigiano e tartufo nero
(*Tagliatelle with butter, parmesan and black truffle*)

TESTAROLO DEL PRESIDIO (1-2-8) € 13,00
i Testaroli artigianali **Presidio Slow Food** pesto di zucchine e basilico, caprino
(*Pasta with zucchini cream, basil and goat cheese*)

LASAGNA AL RAGU' DI CHIANINA € 15,00
La Tradizionale lasagna in sfoglia verde al ragù di **Chianina** (1-2-3-4-12)
(*Traditional Lasagna with beef Chianina ragù*)

LA RENAIOLA (1-6-10) € 14,00
Il piatto popolare pisano in una versione moderna con il **Fusillo di Pisa Martelli**,
crema di erbe e il **Cefalo affumicato di Orbetello** **Presidio Slow Food**
(*Pasta with tunip greens and smoked fish*)

I PACCHERI AL MARE (1-9-10-11-12) € 16,00
Paccheri del **Pastificio Morelli** con gamberi, cozze, calamari, pomodorini e **bottarga di Muggine di Orbetello** **Presidio Slow Food**
(*Paccheri with seafood, cherry tomato and bottarga*)

Dolci

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Consultare il menù dei dolci
DESSERT HOME MADE

Consult the dessert menu

LA TRIPPA ALLA PISANA (4-12) € 15,00
Preparata secondo la tradizione servita con le patate in umido
(*Tripe Pisan Style*)

IL POLLETTO TOSCANO (4-12) € 15,00
ai profumi dell'aia, la coscia e sovracoscia di pollo toscano in doppia cottura con peperoni spadellati
(*Roasted Tuscan Chicken with stewed peppers*)

LA ROSTINCIANA (6-12) € 15,00
Le Ribs di maiale cotte a bassa temperatura, con **fagiolo piattella pisana all'uccelletto**
(*Pork ribs with white pisan beans*)

IL CINGHIALE (6-12) € 17,00
Bocconcini di Cinghiale stufati al Chianti delle Colline Pisane con olive nostrali
(*Wild boar morsels stewed in Chianti from the Pisan Hills with local olives*)

IL PARCO (2) € 19,00
La Tagliata di manzo ai profumi del Parco, con il Pecorino pisano, il timo e il **miele del Parco di San Rossore** della Donatella Baldi
(*Sliced Beef with pecorino cheese, honey and tyme*)

LA BISTECCA € 49,00 X KG
di manzo taglio Costata o Fiorentina
(*Beef Steak, rib-eye or T-bone*)

IL PESCE (11) € 16,00
Filetto di branzino al forno, patate, pomodorini e salsa alla Mediterranea
(*Baked sea bass fillet with Mediterranean sauce*)

bevande (drinks)

ACQUA RIGENERATA (REGENERATED WATER) € 1,50
ACQUA 500 ML (WATER) € 1,00
CALICE VINO (GLAS WINE) € 5,00 / € 8,00
CAFFE' (ESPRESSO) € 2,00
CAPPUCCINO, CORRETTO € 2,50
BIBITE (SOFT DRINK) € 3,00
BIRRE MORETTI 33CL / 66CL (MORETTI BEER) € 3,50 / € 6,50
BIRRA ARTIGINALE PISANA 50CL (HAND MADE BEER 50CL) € 10,00
APERITIVI (COCKTAIL) € 6,00
AMARI, LIQUORI, DISTILLATI (DISTILLED, BITTER) € 3,00 / € 6,00
VINO SFUSO IGT TOSCANO ¼, 1/2, 1LT (HOUSE WINE) € 6,00 / 10€ / 16,00



DEGUSTAZIONE TERRE DI PISA

€ 33

MINIMO 2 PERSONE - MINIMUM TWO PERSON

RI-VISITANDO PISA

LE TAPAS DI CUCINA TRADIZIONALE PISANA
CHE VARIANO SECONDO MERCATO
(1-2-3-4-5-6-8-12)

TIPICAL START PISAN STYLE

PACCHERO DEL MORELLI AL RAGU' DI MUCCO PISANO

PACCHERI WITH MEAT RAGU'
(1-4-12)

IL CINGHIALE (2)

al Chianti delle Colline pisane con fagiolo piattella

WILD BOAR WITH OLIVES AND BEANS

Acqua ¼ di Vino IGT PISANO tenuta Spazzavento e
coperto inclusi

WATER AND 1/4 LITER WINE (TENUTA SPAZZAVENTO) AND COVER CHARGE



Si informa la gentile clientela che
in mancanza di reperibilità alcuni
ingredienti nel menù potrebbero
essere sostituiti con prodotti
surgelati all'origine o congelati in
loco mediante abbattimento rapido
di temperatura.

We inform our customers that if
some ingredients on the menu are
unavailable, they may be replaced
with products frozen at source or
frozen on site using rapid blast
chilling.

In Domo
Osteria Pisana

LE DEGUSTAZIONI

DEGUSTAZIONE BISTECCA

€ 58

SALUMI MISTI TOSCANI
CURED MEAT SELECTION

1 KG DI BISTECCA DI MANZO

1 KG GRILL BEEF STEAK

PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOS

VUOI + CICCIA ? (More Steak ?)

1.2 KG e oltre di BISTECCA DI MANZO + €10

1,2 KG and over GRILL BEEF STEAK

1.4 KG e oltre di BISTECCA DI MANZO + €20

1,4 KG and over GRILL BEEF STEAK

MENU' DA CONDIVIDERE CONSIGLIATO PER 2 / 3 PERSONE
SHARING MENU RECOMMENDED FOR 2/3 PEOPLE

Acqua e coperto inclusi

WATER AND COVER CHARGE



ASSAGGIO DI TOSCANA (AROUND TUSCANY)

SOLO A PRANZO - ONLY FOR LUNCH
ESCLUSO I FESTIVI - HOLIDAYS EXCLUDED

€ 18

ANTIPASTO a scelta tra :

- PAPPAL POMODORO
- PICCOLA SELEZIONE DI SALUMI
- ANTIPASTO VEGETARIANO

APPETIZER of you choise :

- TOMATO BREAD SOUP
- SELECTION OF LOCAL CURED MEATS
- STARTER VEGETARIAN

PRIMO piatto a scelta tra :

- FUSILLI al RAGU' di MUCCO
- PASTA CON POMODORO, PECORINO E
RIGATINO CROCCANTE
- PICI ALL'AGLIONE

First courses of you choise :

- PASTA WITH MEAT RAGOUT
- PASTA TOMATO, PECORINO CHEESE , CRISPY BACON
- PASTA WITH TOMATO AND GARLIC

Acqua e coperto inclusi

WATER AND COVER CHARGE

ELENCO DEGLI ALLERGENI (ALLERGENS)

Per intolleranze e/o allergeni chiedere e/o informare il
personale di sala

1) Glutine 2) Lattosio 3) Uova 4) Sedano 5) Senape 6) Soia 7)
Arachidini 8) Frutta a Guscio 9) Crostacei 10) Pesce 11) Molluschi 12)
Solfiti 13) Sesamo 14) Lupini

**For intolerances and/or allergens, please ask and/or inform the
dining room staff:**

1) Gluten 2) Lactose 3) Eggs 4) Celery 5) Mustard 6) Soy 7) Peanuts 8)
Tree Nuts 9) Crustaceans 10) Fish 11) Molluscs 12) Sulphites 13)
Sesame 14) Lupins