

Antipasti - (i classici)

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 tra produttori del Territorio e presidi 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)

LA TARTARA DI CHIANINA (2-3-5-6-8) € 12,00

(Beef Tartare)

IL VEGETARIANO (1-2-3-6-8) € 10,00

L'Antipasto vegetariano che cambia secondo la stagione, chiedere al personale

(Vegetarian Starters that changes according to the season, ask the staff)

Antipasti - (le specialità)

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)

ANTIPASTO DI MARE € 12,00/ € 14,00

Rigorosamente in stile pisano varia in funzione del mercato e della stagione

(Appetizer fish Pisan-style ask the staff) (1-2-3-4-8-9-10-11-12)

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)

LA CACCIAGIONE (1-4-6-12) € 14,00

Maltagliato del Pastificio Morelli con ragù di cacciagione che varia secondo mercato

(Pasta with wild boar ragù)

TESTAROLO DEL PRESIDIO (1-2-8) € 13,00

i Testaroli artigianali Presidio Slow Food al pesto di cavolo nero

(Pasta with black cabbage pesto)

IL MUCCO² (1-2-3-4-12) € 13,00

Ravioli di Mucco Pisano artigianali al ragù di Mucco Pisano della Macelleria Morelli

(Ravioli with Pisan beef ragù)

LA "NOSTRA" RENAIOLA (1-6-10) € 14,00

Il piatto popolare pisano in una versione moderna con il Fusillo di Pisa Martelli, la crema di rape e il cefalo affumicato di Orbetello Presidio Slow Food

(Pasta with tunip greens and smoked fish)

COZZE & BOTTARGA (1-9-11-12) € 14,00

Linguine con cozze e la bottarga di Muggine del presidio Slow Food

(Pasta mussels and bottarga)

Contorni

- PATATE AL FORNO € 5,00
- VERDURA DI STAGIONE
- LEGUMI

(ROASTER POTATOES - SEASONAL VEGETABLES - LEGUMES - SALAD)

LA TRIPPA ALLA PISANA (4-12) € 14,00

Preparata secondo la tradizione servita con le patate in umido

(Tripe Pisan Style)

LE BRACIOLINE FRITTE E MESSE IN SALSA (1-3) € 14,00

Il Confort food pisano che richiama all'infanzia, le fettine di manzo impanate e fritte vengono servite con una salsa di pomodoro profumata con aglio e prezzemolo

(Typical Pisan food - fried beef chops in tomato sauce)

IL FILETTO DI MAIALE (6-12) € 16,00

Filetto di maiale Toscano bardato al lardo, cotto a bassa temperatura, con fagiolo Rosso di Lucca presio Slow Food

(Pork fillet with lard and red beans)

IL PEPOSÒ (6-12) € 16,00

Secondo l'antica ricetta medioevale, il Muscolo di Mucco Pisano cotto nel vino aromatizzato con pepe nero

(Beef Stew with Black peppers - Typical Tuscany)

IL PARCO (2) € 19,00

La Tagliata di manzo ai profumi del Parco, con il Pecorino pisano, il timo e il miele di spiaggia 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, rye-eye or T-bone)

IL BACCALA' CO' PORRI (11) € 15,00

La tradizionale ricetta popolare pisana

(Cod fish with leeks)

Dolci

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Consultare la lista specifica e chiedere al personale di sala

DESSERT HOME MADE

Consult the specific menu and ask the waiting staff



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)

RAVIOLO DI MUCCO PISANO

E IL SUO RAGU'
(1-4-6-12)

(RAVIOLI WITH MEAT RAGU')

IL PEPOSO DI MUCCO PISANO

SECONDO L'ANTICA RICETTA
(2-6-12)

(BEEF STEW WITH BLACK PEPPERS - TYPICAL TUSCANY)

Acqua ¼ di Vino IGT PISANO tenuta Spazzavento e coperto inclusi

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

In Domo

Osteria Pisana

LE DEGUSTAZIONI

DEGUSTAZIONE BISTECCA

€ 58

SALUMI MISTI TOSCANI

CURED MEAT SELCTION

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

€ 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 :

- MALTAGLIATI al RAGU' di MUCCO
- FUSILLO al PESTO di CAVOLO NERO
- PICI ALL'AGLIONE

First courses of you choise :

- PASTA WITH MEAT RAGOUT
- FUYSILLI WITH BLACK CABBAGE PESTO
- 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

Si informa la gentile clientela che in mancanza di reperibilita' 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.

