

La Nostra Passione



Per iniziare volevamo parlarVi di noi.....

Quelli che con tanto impegno, quotidianamente selezionano, cucinano e curano i migliori prodotti per farVi mangiare bene offrendovi così il meglio della cucina tipica toscana ma anche quella creativa di ultima generazione.

Ricordandovi che l'anatra all'arancia e i maccheroni all'anatra sono i nostri piatti tipici.

Periodicamente ci aggiorniamo sulle ultime tendenze culinarie offrendo così ai nostri clienti l'opportunità di gustare qualcosa di ricercato, il tutto accompagnato da una cantina di vini dove si trovano i migliori prodotti Italiani.

E per concludere volevamo ringraziarVi della Vostra preferenza grazie alla quale ci avete dato la possibilità di continuare con tanta passione questo antico mestiere dell'OSTE.

Non ci resta che augurarVi..... BUON APPETITO

LA STORIA

In pieno periodo rinascimentale, quando l'America compiva il suo 88esimo compleanno, l'Agnolo iniziava già a servire i suoi primi piatti.

E secondo quanto narrato da un documentario della tv francese, anche gli amici di Leonardo da Vinci, proprio qui si riunivano accompagnati da un certo Michel de Montaigne, noto filosofo e scrittore dell'epoca, abituale avventore nei suoi frequenti soggiorni fiorentini.

Nata nel 1580 sotto il nome "Locanda dell'Agnolo", l'Osteria di borgo San Lorenzo è indiscutibilmente il ristorante più antico del mondo, pur non avendo mai richiesto nessun riconoscimento ufficiale (Botín a Madrid è datato 1725).

Situata a soli 100 metri dal duomo di Firenze, l'Osteria dell'Agnolo è tutt'oggi considerato uno dei punti di riferimento per la cucina toscana e la miscita dei pregiati vini Chianti DOCG.

Tradizione e storia si fondono assieme in un'oasi di sapori e profumi, che vedono nella pasta fresca fatta a mano e nella celebre "fiorentina", due fra i piatti forti di questo locale, rinomato anche per la sua pizzeria con forno a legna. Arredata in stile country, l'Osteria è sviluppata su due piani, dispone di 200 posti ed è corredata di impianto stereo, sei monitor al plasma, TV satellitare e climatizzazione automatica, il tutto per offrire un comfort ottimale in un atmosfera dal gusto familiare.

L'Osteria dell'Agnolo ha un altro pregio che la rende unica nel suo genere: è aperta 365 giorni all'anno, con orario continuato dalle 11.30 alle 1.30 di notte.



“Antipasti”

<i>Bruschetta al pomodoro fresco e basilico</i>	€ 4,00
<i>Crostini misti (pomodoro, funghi e fegatini)</i>	€ 5,00
<i>Crostino ai funghi porcini e grana</i>	€ 7,00
<i>Crostini di polenta e funghi</i>	€ 7,00
<i>Prosciutto crudo e melone (di stagione)</i>	€ 7,00
<i>Bresaola e scamorza affumicata con rucola</i>	€ 9,00
<i>Prosciutto crudo e caprino</i>	€ 9,00
<i>Affettati misti toscani</i>	€ 9,00
<i>Tagliere di formaggi stagionati con pere</i>	€ 10,00

“Selezione di cacciagione”

<i>Tagliere di:</i>	
<i>Salame d'oca affumicato</i>	€ 9,00
<i>Prosciutto e salame di cervo</i>	€ 12,00
<i>Prosciutto e salame di cinghiale</i>	€ 12,00

Servizio: € 2,00

PRIMI PIATTI

“I classici”

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico	€ 5,50
Fettuccine Alfredo (panna e grana)	€ 7,00
Gnocchi di patate con pomodoro e basilico	€ 7,00
Bucatini all'Amatriciana	€ 7,00
Tagliatelle al ragu'	€ 7,00
Risotto degli ortolani con il meglio delle verdure	€ 8,00
Lasagne al forno	€ 8,00
Piatto dell'Osteria i maccheroni all'anatra	€ 12,00

“Dal Mare”

Spaghetti allo scoglio *	€ 12,00
Linguine vongole, pesto e basilico *	€ 12,00
Pennette salmone affumicato e provola	€ 12,00
Risotto alla marinara *	€ 12,00
Penne imperiali (gamberoni, scampi e pomodoro) *	€ 12,00
Linguine all'astice *	€ 20,00

“Birra alla spina”

Birra alla spina Piccola Warsteiner	€ 3,00
Birra alla spina Media Warsteiner	€ 4,00
Birra alla spina Grande Warsteiner	€ 9,00

“Birre in bottiglia”

Corona 33 cl	€ 4,00
Ceres 33 cl	€ 4,00
Beck's 66 cl	€ 5,00
Heineken 66 cl	€ 5,00
Moretti 66 cl	€ 5,00



“Bevande”

Acqua naturalizzata naturale	€ 2,00
Acqua naturalizzata gassata	€ 2,00
Vino della casa bianco o rosso 1/2 lt	€ 6,00
Vino della casa bianco o rosso 1 lt	€ 12,00

“Bibite”

Lemonsoda	€ 3,50
Coca cola	€ 3,50
Coca Cola light	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Schweppes	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Succo ace	€ 3,50
Succo d'arancia	€ 3,50
Succo d'ananas	€ 3,50
The freddo pesca	€ 3,50
The freddo limone	€ 3,50




“Le specialità”

Farfalline speck e scamorza	€ 8,00
Ravioli speck, zucchine e zafferano	€ 10,00
Tagliolini 3 P (pomodoro, pesto e pecorino)	€ 10,00
Gnocchi radicchio rosso e scamorza	€ 10,00
Maltagliati funghi porcini e taleggio	€ 10,00
Gnudi alla fiorentina burro e salvia (bocconcini ricotta e spinaci)	€ 10,00
Ravioli alla giorgina (pomodoro piccante e pecorino)	€ 10,00
Penne con pollo arrosto e broccoli	€ 10,00
Risotto tartufo e taleggio	€ 12,00
Gnocchi Salsiccia e tartufo	€ 12,00

“Le zuppe”

Minestrone alla toscana	€ 7,00
Pappa al pomodoro	€ 7,00
Ribollita	€ 7,00
Zuppa di verdure	€ 7,00
Pasta e fagioli /ceci	€ 7,00
Polenta ai funghi porcini	€ 8,00



SECONDI PIATTI

“Dalla griglia”

Salsiccia alla toscana	€ 8,50
¼ di pollo arrosto	€ 9,50
Bistecchina di maiale	€ 10,00
Arista al forno	€ 10,00
Piccione	€ 13,00
Fritto dell'aia (pollo, coniglio e verdure di stagione)	€ 15,00
Gran Grigliata toscana (bistecca di maiale, salsiccia, pancetta e rosticciana)	€ 15,00
Tagliata Firenze	€ 17,00
Filetto alla griglia	€ 19,00
Filetto avvolto in bacon	€ 20,00
Fiorentina all'antica maniera	(€ 40,00 al kg)

“In Umido”

Salsiccia e fagioli all'uccelletto	€ 10,00
Ossobuco alla fiorentina	€ 11,00
Trippa alla fiorentina	€ 11,00
Scaloppine porcini e taleggio	€ 11,00
Straccetti di manzo rucola e pomodoro fresco	€ 12,00
Piatto dell'Osteria anatra all'arancia	€ 15,00
Peposo Imprunetino	€ 15,00
Entrecote al gorgonzola	€ 15,00
Filetto all'aceto balsamico	€ 20,00
Filetto al pepe verde	€ 20,00
Filetto al ristretto di Brunello	€ 22,00

“Dessert”

Ananas al naturale o al Maraschino	€ 6,00
Tozzetti e Vin santo	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Gelato vari gusti	€ 6,00
Profiterols	€ 6,00
Tartufo bianco o nero	€ 6,00
I nostri dolci del giorno	€ 6,00

“Caffetteria”

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,00
Cioccolata calda	€ 2,50
Caffelatte	€ 2,50
The/camomilla	€ 2,00
Liquori/amari	€ 3,00
Whisky e grappe	€ 4,00
Aperitivi e cocktail	€ 5,00

“Le Focacce”

Al lardo di colonnata	€ 7,00
Prosciutto crudo	€ 7,00
La “Lunigiana” (porcini, rucola e crudo)	€ 9,00
La “Norvegese” (rucola e salmone affumicato)	€ 9,00
La “Tirolese” (speck, scamorza e rucola)	€ 9,00
La “Valtellina” (mozzarella, bresaola, scamorza, rucola)	€ 9,00
La “Caprese” (pomodoro, mozzarella, rucola, acciughe e capperi)	€ 9,00

“I Calzoni”

Al Prosciutto cotto e mozzarella	€ 7,00
Alla Salsiccia	€ 7,00
Al Gorgonzola e melanzane	€ 8,00
Il Capriccioso con olive, carciofi, p.cotto e mozzarella	€ 8,50

“Selezione di carne pregiate”

menù su ordinazione (il giorno prima)

Pernice/Colombo (esclusivamente nel periodo di caccia)	€ 13,00
Maialino da latte intero (min. 10 pers - a porz)	€ 13,00
Petto d'anatra al Campari o alla griglia	€ 15,00
Cervo in umido	€ 17,00
Cinghiale in umido	€ 17,00
Lepre in umido	€ 17,00
Capriolo in umido	€ 17,00
Filetto di bisonte	€ 28,00

“ Dal mare”

Zuppa di cozze e vongole *	€ 12,00
Scottata di calamari e pomodorini pachino su letto di rucola*	€ 12,00
Frittura di calamari e gamberi *	€ 12,00
Stoccafisso lessato e ceci	€ 15,00
Spadellata Mediterranea (vongole, cozze, gamberi e calamari) *	€ 15,00

“Contorni”

Patate fritte *	€ 4,00
Fagioli al fiasco/uccelletta	€ 4,50
Spinaci saltati *	€ 4,50
Ceci all'olio	€ 4,50
Patate arrosto	€ 4,50
Fritto di carciofi *	€ 6,00
Fritto di verdure	€ 7,00
Funghi porcini fritti o trifolati *	€ 10,00

“Le insalate”

Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 5,00
Insalata pomodoro, cetrioli e basilico	€ 5,00
“Campana” (insalata, pomodoro, tonno, mozz., uovo e olive)	€ 8,00
“Caprese” (pomodoro, mozzarella e basilico)	€ 8,00
“Cesar” (insalata, rosso d'uovo, capp., acciughe, parmigiano, crostoni e senape)	€ 8,00
“Giulia” (rucola, pomodoro, pecorino, pere e noci)	€ 8,00
“Greca” (insalata, feta, pomodori, cetrioli e olive)	€ 8,00
“Nizzarda” (uovo, insalata, capperi, acciughe e cipolla)	€ 8,00
“Regina” (insalata, pomodoro, bresaola, fontina, crudo e grana)	€ 8,50

“Le pizze”

Marinara	€ 4,50
Margherita	€ 5,00
Napoli	€ 6,50
Prosciutto	€ 6,50
Baffona (pomodoro, mozzarella, capperi, aglio, cipolla, olive nere)	€ 7,00
Wurstel	€ 7,00
Quattro stagioni	€ 7,00
Salame piccante	€ 7,00
Capricciosa	€ 7,00
Primavera (mozzarella, gorgonzola, pomodoro fresco a fette, rucola e olive)	€ 7,00
Salsiccia e broccoli	€ 7,50
Prosciutto e funghi	€ 7,50
Gorgonzola e melanzane	€ 8,00
Campana (uovo e bacon)	€ 8,00
Quattro formaggi	€ 8,00
Tonno e olive	€ 8,00
Vegetariana	€ 8,50
Frutti di mare *	€ 8,50
Hawaii (pomodoro, mozzarella, p.cotto e ananas)	€ 8,50
Lulu (mascarpone e crudo)	€ 8,50
Porcini	€ 8,50
Prosciutto crudo	€ 8,50
Tosta (doppia pasta, pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, p.cotto e s.piccante)	€ 10,00
Pizza del giorno	€ 13,00
Pizza a piacere	€ 13,00