

osteria
LAVAGNINI

ENGLISH

osteria

LAVAGNINI

SALUMI & FORMAGGI

Our cured meats come from "Le Selve di Vallolmo" in Poppi (AR), and our cheeses are sourced from the affineur "De' Magi" in Castiglion Fiorentino (AR).

Our selection of cured meats, cheeses and deli products:

CROSTINI DI FEGATINI (1,4,7,12)	9
CROSTINI DEL GIORNO	9
BURRATA IN FOGLIA 250g (7)	15
TAGLIERE DI SALUMI MISTI (12)	18
with artisanal giardiniera, marinated artichokes, and Borettane onions	
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI (7,8,10)	25
with honey, mostarda, and preserves	
TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI (7,8,10,12)	22
with marinated vegetables, mostarda, and preserves	
TAGLIERE DI PROSCIUTTO GRIGIO DEL CASENTINO	18
(100gr). A Slow Food Presidium	

Our cured meats and cheeses by weight (100gr):

CAPOCOLLO	7
LOMBO STAGIONATO	7
RUFFIANA	6
LARDO DI GRIGIO DEL CASENTINO	7
FIOCO DI SPALLA	7
PECORINO FRESCO	8
"CROCCOLO"	10
aged sheep's milk cheese, cave-aged	
"ANTANI"	8
mountain cow's milk cheese with a semi-hard paste	
"LA BRINA"	7
bloomy-rind cow's milk cheese	
"BRIACACIO" FORMAGGIO ERBORINATO	11
aged in a soaking bath with Panbriacone raisins	
GORGONZOLA DOLCE DOP	6
spoonable Extra-creamy blue cow's milk cheese	

CONTORNI

CICORIE RIPASSATE.....	6
PURÈ DI PATATE (1,7)	6
INSALATA VERDE AL LIMONE	6
CIPOLLE ROSSE FRITTE	6
CIME DI RAPA	6

ANTIPASTI

ZUCCA DELICA ARROSTO (12)	9
sautéed dandelion with garlic and vinegar	
PUNTARELLE (4,12)	9
anchovies and garlic	
INSALATA DI CARCIOFI (7)	10
Extra Vergin Olive oil and Parmigiano Reggiano	
CECINA (8,9,12)	11
with lardo and giardiniera	
SFORMATO DI CAVOLFIORE ARROSTO (3,7)	10
with Gorgonzola DOP and radicchio	
INSALATA DI CASTELFRANCO (7)	11
fennel, olives, citrus and ricotta salad	

PRIMI

RISOTTO AL TOPINAMBUR (7,8,9)	16
with hazelnuts	
MALTAGLIATI AL RAGÙ DI FARAONA (1,3,7,8,9)	15
pine nuts and thyme	
PASTA & CACCIUCCO (1,2,4,9,12,14)	18
shellfish broth with Fisherman's stew	
TORTELLI MUGELLANI (1,3,7)	16
with rustic tomato sauce, basil and parmesan	

PASTA E FAGIOLI (1,9)	14
tubetti pasta with Borlotti beans and sage	

SECONDI

CAPOCOLLO DI MAIALE ARROSTO (12)	22
chicory, garlic and chili	
SALSICCIA DI GRIGIO DEL CASENTINO (7,12)	20
with mashed potatoes	
UOVO POCHÉ (3,7)	18
with Tuscan mushrooms, black cabbage and potatoes, topped with pecorino sauce	
TAGLIATA DI MANZO (12)	22
with salmoriglio	
BACCALÀ IN PADELLA (4,8)	24
tomato "guazzetto", olives, and potato	
CARDI GRATINATI (1,7)	22
with Parmigiano Reggiano and black truffle	

COVER CHARGE 2,5 PER PERSON

1 Gluten 2 Shellfish 3 Eggs 4 Fish 5 Peanuts 6 Soy
7 Milk 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame
12 Sulfur dioxide 13 Lupines 14 Mollusks

osteria

LAVAGNINI

DOLCI

DANUBIO (1,3,7,12)	8
with zabaione	
TORTA ANACAPRESE (1,3,7)	8
served with lemon curd	
TIRAMISÙ (1,3,7)	7
MOUSSE AL CIOCCOLATO (3,7)	6

AMARI

MONTENEGRO	5
LIMONCELLO	5
GRAPPA	5
HAVANA 3YRS	6
HAVANA 7YRS	7
JAMESON	8

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2
DOUBLE ESPRESSO	2,8
CAPPUCCINO	2,5
CAFFÈ LATTE	3
CAFFÈ AMERICANO	2,5
ORZO	2,5
GINSENG	2,5
TÈ	3,5
CIOCCOLATA CALDA	4,5

BOLLICINE

PROSECCO DOC EXTRA DRY.....	6,5 11
La Tordera (Glera - Bio)	
PROSECCO VALDOBBIADENE.....	16
Mil. Dosaggio zero. Conca D'oro	
SPUMANTE BRUT ROSÈ.....	10 45
Fèlsina (Sangiovese, Pinot nero, Chardonnay - Organic)	
BRUT TRENTO DOC.....	58
Metodo Classico (100% Chardonnay - Natural)	
CHAMPAGNE BRUT TRADITION.....	98
Gardet (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)	

VINI BIANCHI

I CIPRESSI TOSCANA BIANCO IGT.....	25
Fèlsina (100% Vermentino)	
PEPESTRINO TOSCANA BIANCO IGT.....	6 27
Fèlsina (Trebiano, Chardonnay, Sauvignon)	
SASSOBIANCO.....	29
Marchesi Gondi (Sauvignon Blanc, Chardonnay)	
JOCÒ.....	30
Fontezoppa, Pecorino, Abruzzo	
LITORALE VERMENTINO.....	7 32
Maremma Toscana DOC, Val Delle Rose (Vermentino - Bio)	
MONNA 1475 BIANCO TOSCANA IGT.....	7 30
Capezzana (Chardonnay, Sauvignon - Bio)	
PINOT GRIGIO TOSCANA IGT.....	7 30
Col D'orcia (Pinot Grigio - Bio)	
LAMELLE IGT TOSCANA BIO.....	35
Il Borro (Chardonnay)	
PINOT GRIGIO FRIULI DOC.....	38
Sirch (Pinot Grigio - B Corp)	
STRABILIO BOLGHERI BIANCO DOC.....	45
Campo alle Comete (Sauvignon Blanc, Vermentino)	
VÌOR TOSCANA VIOGNER IGT.....	48
I Greppi (Vioigner - Natural)	

VINI ROSÈ

MONNA 1475 ROSATO TOSCANA IGT.....	7 35
Capezzana (Merlot, Sangiovese, Syrah - Bio)	
BORROSA - IGT TOSCANA BIO.....	32
100% Sangiovese	
VILLA DI BAGNOLO IGT.....	45
Pancrazi (Pinot Nero)	

VINI DOLCI

UVE STRAMATURE.....	60
Felsina	

VINI ROSSI

CHIANTI GINEPRONE DOCG.....	6 25
Col D'orcia (Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon - bio)	
CHIANTI RUFINA DOCG.....	7 29
Colognole (Sangiovese, Colorino)	
PRIMOCOLLE CHIANTI CLASSICO DOCG.....	30
Cecchi (Sangiovese, Colorino)	
BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC.....	8 30
Capezzana (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Bio)	
GREPPIROSSO TOSCANA ROSSO IGT.....	40
I Greppi (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot - Natural)	
OLTRESOGNO TOSCANA IGT.....	32
Campo alle Comete (Cabernet Sauvignon)	
BORRIGIANO.....	35
Il Borro (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	
BOLGHERI IGT.....	35
Podere Le Scuderie (Merlot)	
FONTALPINO CHIANTI CLASSICO.....	35
(Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Colorino, Merlot)	
STUPORE BOLGHERI ROSSO DOC.....	48
Campo alle Comete (Merlot, Cabernet Sauvignon)	
VILLA DI CAPEZZANA CARMIGNANO DOCG.....	49
Tenuta di Capezzana (Sangiovese, Cabernet Sauvignon - Bio)	
MAZON ALTO ADIGE DOC.....	70
Castelfeder (Pinot Nero)	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG.....	80
Col D'Orcia (100% Sangiovese - Bio)	

COCKTAILS

SPRITZ.....	8
AMERICANO.....	8
NEGRONI.....	8
GIN TONIC.....	8
VODKA TONIC.....	8

BIRRE

BAFFO D'ORO MORETTI.....	6,5
ICHNUSA.....	7

BEVANDE

COCA COLA.....	4,5
COCA COLA ZERO.....	4,5
FANTA.....	4,5
SPRITE.....	4,5
ICED TEA.....	4,5
TONIC WATER.....	4,5
PANNA STILL WATER 75cl.....	3
PANNA SPARKLING WATER 75cl.....	3