



L'Osteria è un posto accogliente, dall'atmosfera tanto semplice quanto curata, perché desidera ricevere come in una casa, o in un Castello. È questo lo spirito del nostro luogo: è qui che avviene l'incontro con il nostro territorio, nel piatto e nel bicchiere. Oltre al paesaggio, suggeritore di chiaro fascino, l'orto vicino è di grande ispirazione per i nostri chef che trasformano e interpretano le stagioni e i profumi del Chianti più classico. Piatti della tradizione accanto a nuove intuizioni vedono protagonisti esclusivamente i prodotti della terra toscana: gli oli di carattere, le carni saporite, i pesci del vicino mare sono tutti arricchiti, una volta arrivati a tavola, dall'abbinamento nel bicchiere. A volte anche con sorpresa.

Francesco Ricasoli

The Osteria offers a welcoming ambiance, with a simplicity and attention to detail that will make you feel both comfortably at home and in an elegant castle. This is the spirit of our restaurant, where you encounter our terroir in our dishes and in your glass. In addition to the breathtaking views, our nearby vegetable garden is the inspiration for our chefs, who elegantly transform and interpret the seasons and the quintessential essences of the most classic Chianti. The menu is based on traditional dishes alongside contemporary creations using only Tuscan ingredients: our extra virgin olive oils, distinctive meats and fresh seafood, all thoughtfully prepared. Paired with the perfect wine, you might even be surprised.

Francesco Ricasoli

Vini al Bicchiere - Wine by the Glass

<i>Torricella 2015 Toscana Igt (Chardonnay, Sauvignon Blanc)</i>	€ 6,00
<i>Brolio 2015 Chianti Classico Docg</i>	€ 5,00
<i>Brolio Riserva 2014 Chianti Classico Docg Riserva</i>	€ 7,00
<i>Castello di Brolio 2013 Chianti Classico Docg Gran Selezione</i>	€ 10,00
<i>Granello 2016 Toscana Igt Passito</i>	€ 6,00
<i>Castello di Brolio 2010 Vinsanto del Chianti Classico Doc</i>	€ 8,00

Bevande - Drinks

<i>Acqua minerale naturale Verna (0.75l.) - Verna mineral bottled water (0.75l.)</i>	€ 2,50
<i>Birra artigianale toscana (33cl.) - Tuscan beer (cl.33)</i>	€ 7,00
<i>Bibite toscane con acqua minerale dell'Amiata (33cl.): limonata, cola, aranciata, tonica, gazzosa</i>	
<i>Bottled Tuscan soft drinks with mineral water from Mt. Amiata (cl.33): cola, tonic, lemon, soda, orange</i>	€ 3,50
<i>Succhi di frutta biologici toscani - Organic Tuscan fruit juices</i>	€ 4,00
<i>Caffè - Coffee</i>	€ 1,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Amari, liquori e distillati - Bitters, Spirits & Grappas</i>	€ 4,00

Menu Degustazione - Tasting Menu

Selezione di odori e sapori del nostro territorio secondo le stagioni - 4 portate e 3 vini	€ 45,00
- 5 portate e 4 vini	€ 60,00
<i>A selection of scents and flavours from our region, mirroring the Seasons - 4 courses and 3 wines</i>	€ 45,00
- 5 courses and 4 wines	€ 60,00

* * *

Gli antipasti - Appetizers

Salumi toscani con crostini - Tuscan cured meats with bruschettas	€ 12,00
Sformatino di melanzane, crema di pomodoro e gocce di basilico - Eggplant flan, tomato cream and basil droplets	€ 10,00
Insalata dell'orto con caprino scottato e salsa di pere - Our garden salad with grilled goat cheese and pear sauce	€ 10,00
Baccalà mantecato, cialda all'acciuga e gocce di caffè - Whipped dried cod, anchovy wafer and coffee droplets	€ 12,00

I primi - First Courses

Tortelli di diaframma di manzo, acqua di pomodoro, diaframma marinato e agrumi - Beef stuffed tortelli, tomato water, marinated beef and citrus fruits	€ 14,00
Gnocchi all'ortica, trota in due modi con spugnole e salsa allo zafferano - Nettle gnocchi, trout variation with morel mushrooms and saffron sauce	€ 14,00
Tagliatelle agli asparagi, zabaione salato e mirtilli disidratati - Tagliatelle with asparagus, savory zabaione and dehydrated blueberries	€ 12,00
Zuppa di legumi, profumi e sapori toscani - Beans soup, Tuscan aromas and flavours	€ 12,00

Il piatto della tradizione - The Traditional Dish

La trippa alla fiorentina - Florentine tripe €14,00

I secondi - Main Courses

Il piccione dell'Osteria del Castello - Osteria del Castello's squab	€ 22,00
Petto d'anatra, salsa ai lamponi, purè di cavolfiore e miele - Duck breast, raspberry sauce, cauliflower and honey purée	€ 18,00
Filetto di maiale con scalogno al cartoccio e melanzane - Pork filet with shallot baked in foil and eggplants	€ 18,00
Tagliata con crema all'aglio - Sliced Tuscan beef steak with garlic sauce	€ 20,00
Bistecca alla Fiorentina - The real Florentine steak	Al kg € 55,00

I contorni - Side dishes

Ogni giorno dall'orto di Brolio - Daily from Brolio's vegetable garden

Insalate di stagione - Seasonal salads	€ 6,00
Verdure cotte a fantasia - Cooked vegetables with a twist	€ 6,00

I dolci - Desserts

Mousse di pompelmo rosa e cioccolato bianco - Pink grapefruit and white chocolate mousse	€ 8,00
Crema di carote e zenzero con croccante di sesamo - Carrot and ginger cream with sesame brittle	€ 8,00
Semifreddo ai frutti rossi con salsa alle spezie e meringa - Red fruits semifreddo with spices cream and meringue	€ 8,00
Selezione di formaggi locali con le confetture - Selection of local cheeses with the jams	€ 14,00

Pane e coperto a persona - Table cover charge per person: € 2,00

I membri del Wine Club sono invitati a mostrare la loro tessera quando chiedono il conto, grazie.
Ricasoli Wine Club members are kindly requested to show their card when asking for the bill. Thank you.