



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina

Since 1969

Happy  
new  
Year  
2024

Menu di San Silvestro



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

# Prenota Subito!

Per richiedere la disponibilità contattare

☎ 055 213069

*Specificando:*

- Numero di persone
- Menu scelto
- Orari disponibili: 21:30
  
- Acconto in anticipo pari ad euro 25 a persona solo dopo aver ricevuto la conferma della disponibilità da parte nostra.
- La prenotazione è confermata solo dopo aver ricevuto l'accredito sul conto.
  - Le bevande si pagano a parte.
- Non abbiamo un menù bambini specifico, eventualmente possono scegliere tra quelli proposti.
  - Accettiamo prenotazioni, salvo esaurimento di posti, fino al 22 dicembre.

Non si accettano prenotazioni per tavoli con singola persona



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## **Antipasti**

Gran tagliere dell'osteria (per 2 persone) (1,4,7,9,12)  
Selezione di salumi toscani, finocchiona, sbriciolona, prosciutto crudo, salame piccante, bresaola, mozzarella di bufala, marmellata di peperoni non piccanti e marmellata di cipolle, fegatini, miele, pecorino stagionato, semi-stagionato, piccante

*House speciality – cold cut platter (Serves 2 people)*  
*(A selection of prime quality Tuscan-style cold cuts: Tuscan-style dry-cured ham, Tuscan-style salami, Sbriciolona (fennel-flavoured salami), a selection of Tuscan-style pecorino cheeses, canapés served with chicken liver pâté, red onion chutney and honey)*

## **Secondi**

Bistecca fiorentina (min. 1,2 kg per 2 persone)  
*Florentine T-bone steak (min. 1,1 kg Serves 2 people)*

## **Contorni**

Contorno a scelta tra: patate al forno, spinaci e fagioli all'olio  
*Side dish of your choice between: baked potatoes, spinach and beans in oil*

## **Dessert**

Dolci a scelta tra: tortino al cioccolato fondente e millefoglie con crema chantilly  
*Desserts to choose from: dark chocolate cake and millefeuille with Chantilly cream*

**Bottiglia di vino per due persone  
e coperto in omaggio**

*complimentary bottle of wine for two people and cover charge*

**85€**



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## **Antipasti**

a scelta

Tartare di Chianina con scaglie di tartufo e chips di patate viola  
*Chianina tartare with truffle flakes and purple potato chips*

Flan di porcini su vellutata di grana e fiori di zucca  
*Porcini flan on parmesan cream and courgette flowers*

## **Primi**

a scelta

Pici al ragù di coniglio  
*Pici with rabbit ragout*

Tortelli di burrata su crema di zucca al profumo di timo e  
rosmarino con porcini e rigatino croccante  
*Burrata tortelli on pumpkin cream flavored with thyme and  
rosemary with porcini mushrooms and crunchy rigatino*

## **Secondi**

a scelta

Tagliata di manzo ai tre Pepi con lardo sul letto di cavolo nero  
*Sliced beef with three peppers with lard on a bed of black cabbage*

Filetto di vitella con Carciofi  
*Veal fillet with artichokes*

## **Dessert**

Dolci a scelta tra: tortino al cioccolato fondente e millefoglie con  
crema chantilly

*Desserts to choose from: dark chocolate cake and millefeuille with  
Chantilly cream*

**Bottiglia di vino per due persone  
e coperto in omaggio**

*complimentary bottle of wine for two people and cover charge*

**95€**



# Osteria del Proconsolo

## locanda fiorentina

Since 1969



## Menu

FOLLOW US   

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## La nostra specialità di carne

### Grilled Specialities

Bistecca fiorentina (min. 1,2 kg per 2 persone) € 70,00 /kg  
*Florentine T-bone steak (min. 1,1 kg Serves 2 people)*

T-Bone "Chianina IGP" (min. 1,2 kg per 2 persone) € 90,00 / kg  
*I.G.P. Chianina T-Bone (min. 1,1 kg Serves 2 people)*

Bistecca nella costola "Chianina IGP" 600 gr € 50,00  
*I.G.P. Chianina Beef Ribeye Steak 600 gr*

Filetto di "Chianina IGP" € 42,00  
*I.G.P. Chianina Beef Tenderloin*

Filetto di manzo sceltissimo alla griglia € 36,00  
*Grilled prime-choice beef file*

Tagliata di manzo con rucola e grana € 35,00  
*Thickly-sliced beef served with rocket and slivers of Grana Padano cheese*

Tagliata di pollo con rucola e grana € 25,00  
*Sliced chicken with rocket and parmesan*

**Aggiunta di tartufo nero fresco € 10**

## Specialità al tartufo

### Truffle specialties

Ravioli al tartufo € 30,00  
*Ravioli with fresh truffle*

Tagliatelle al tartufo € 26,00  
*Home made pasta with fresh truffle*

Filetto al tartufo € 45,00  
*Tenderloin with fresh truffle*

Tagliata al tartufo € 45,00  
*Thickly-sliced beef with fresh truffle*

FOLLOW US  

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## Antipasti

### Starters

- Bruschetta tradizionale al pomodoro fresco e basilico (1) € 14,00  
*Traditional bruschetta with fresh tomato and basil*
- Crostini dell'osteria\* (1,4,7,9,12) € 18,00  
*Osteria house speciality canapés (A selection of four canapés: with porcini mushrooms, cannellini beans and Tuscan chicken liver pâté and classic bruschetta)*
- Soufflè di spinaci e crema di gorgonzola (1,3,7,12) € 18,00  
*Spinach soufflè served with a Gorgonzola cheese cream*
- Prosciutto e melone € 20,00  
*Honeydew melon and Italian dry-cured ham*
- Caprese di campania (Bufala) (7) € 20,00  
*Campania-style Caprese salad*
- Antipasto toscano (1,4,7,9,12) € 20,00  
*Tuscan-style starter*  
*(Slices of Tuscan salami, Finocchiona (Tuscan fennel-flavoured salami) and Italian dry-cured ham with Tuscan-style canapés served with chicken liver pâté)*
- Prosciutto e mozzarella di bufala (7) € 25,00  
*Italian dry-cured ham and buffalo mozzarella cheese*
- Degustazione di pecorino con miele e marmellata fatta in casa (7,8) € 25,00  
*Platter with pecorino cheese with honey and homemade jams*
- Gran tagliere dell'osteria(per 2 persone) (1,4,7,9,12) € 30,00  
Selezione di salumi toscani, finocchiona, sbriciolona, prosciutto crudo, salame piccante, bresaola, mozzarella di bufala, marmellata di peperoni non piccanti e marmellata di ciopolle, fegatini, miele, pecorino stagionato, semi-stagionato, piccante  
*House speciality – cold cut platter (Serves 2 people)*  
*(A selection of prime quality Tuscan-style cold cuts: Tuscan-style dry-cured ham, Tuscan-style salami, Sbriciolona (fennel-flavoured salami), a selection of Tuscan-style pecorino cheeses, canapés served with chicken liver pâté, red onion chutney and honey)*

FOLLOW US  

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## Primi piatti

### First Course Dishes

Ribollita (1,9) <i>Ribollita</i> (Tuscan-style bean, vegetable and bread stew)	€ 16,00
Pappa al pomodoro (1,9) <i>Pappa al pomodoro</i> (Tuscan-style tomato and bread soup)	€ 16,00
Minestrone di verdure (9) <i>Minestrone soup</i>	€ 15,00
Spaghetti al ragù bolognese (9,12) <i>Spaghetti Bolognese</i>	€ 18,00
Risotto radicchio rosso e taleggio (7) <i>Red radicchio and taleggio cheese risotto</i>	€ 22,00

## Primi piatti di pesce

### Fish first Course Dishes

Risotto del pescatore (2,4,7,12,14) <i>Risotto del pescatore</i> (Seafood risotto)	€ 25,00
Spaghetti, vongole e bottarga (1,14) <i>Spaghetti served with a clam and tuna roe sauce</i>	€ 26,00
Linguine all'astice* (1,4,8,12) (per 2 persone) <i>Linguine served with a lobster sauce (serves 2 people)</i>	€ 52,00

FOLLOW US  

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.





Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## **Pasta fresca**

### *Pasta fresca dishes*

Pici alla carbonara (1,3,7) <i>Pici alla carbonara</i> (Fresh pasta served with an egg and pork jowl sauce)	€ 20,00
Pici alla norcina (1,3,7) <i>Pici alla norcina</i> (Fresh pasta served with a sausage and truffle sauce)	€ 22,00
Gnocchetti fatti a mano con crema di gorgonzola e rucola (1,7,9) <i>Fresh, home-made gnocchi served with a Gorgonzola cheese and rocket</i>	€ 22,00
Tagliatelle ai funghi porcini (1,3,12) <i>Fresh tagliatelle served with a porcini mushroom sauce</i>	€ 23,00
Pappardelle al ragù di cinghiale (1,3,12) <i>Fresh pappardelle served with a wild boar ragu sauce</i>	€ 23,00
Strozzapreti Osteria (1,3,7,9) <i>Strozzapreti Osteria</i> (Fresh, hand-rolled pasta served with garlic, extra-virgin olive oil, cherry tomatoes, chilli pepper, basil and tomato sauce)	€ 22,00
Fusilli al pesto con pomodorini (1,3,7,8) <i>Fresh fusilli served with a pesto and cherry tomato sauce</i>	€ 22,00
Ravioli in salsa tartufata (1,3,7) <i>Fresh ravioli served with a truffle sauce</i>	€ 25,00
Lasagna (1,3,7,9,12) <i>Beef Lasagna</i>	€ 18,00

FOLLOW US  

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## **I nostri carpacci**

*House specialities - Carpaccios*

Carpaccio di bresaola con rucola e grana (7) € 38,00  
*Dry-salted beef carpaccio served with rocket and slivers of Grana Padano cheese*

Carpaccio di chianina con rucola e grana (7) € 38,00  
*Chianina raw beef carpaccio served with rocket and slivers of Grana Padano cheese*

## **I piatti di pesce**

*Fish Course Dishes*

Impepata di cozze marinate (2,4) € 25,00  
*Impepata di cozze (Peppered mussels)*

## **I contorni**

*Side dishes*

Fagioli all'olio € 10,00  
*Bean in olive oil*  
*(Cooked cannellini beans served with olive oil, pepper and rosemary)*

Insalata verde € 10,00  
*Green salad*

Patate al forno € 10,00  
*Roast potatoes*

Spinaci\* € 10,00  
*Spinach\**

Verdure grigliate € 10,00  
*Grilled vegetables*

FOLLOW US  

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## Secondi piatti

*Second course dishes*

Stinco arrosto di maiale con patate (1,4,7,12) € 30,00  
*Roast pork shank served with potatoes*

Piatto vegetariano con formaggi fusi (7) € 25,00  
*Vegetarian platter served with a selection of melted cheeses*

Scaloppina di vitella al limone, o ai funghi porcini o al vino bianco (1,12) € 34,00  
*Veal escalopes served with either a lemon, porcini or white wine sauce*

Ossobuco alla Fiorentina (1,5,8,9,12) € 35,00  
*Ossobuco alla Fiorentina*  
*(Florentine-style marrowbone stew)*

Pollo alla parmigiana (1,7,9,12) € 30,00  
*Parmesan-style chicken cooked in tomato sauce topped with mozzarella cheese and slivers of Parmesan cheese*

Entrecôte al pepe verde (1,4,7,12) € 32,00  
*Entrecote served with a green pepper sauce*

Filetto di Chianina gorgonzola, brandy e noci (1,4,7,12) € 46,00  
*Chianina beef tenderloin served with a Gorgonzola cheese, brandy and walnut sauce*

FOLLOW US  

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## Dolci

### Dessert

Crema Catalana (1,3,7)	€ 12,00
Tiramisù (1,3,7)	€ 12,00
Torta al cioccolato fondente (1,3,7) <i>Chocolate cake</i>	€ 12,00
Cheesecake (1,3,7)	€ 12,00
Panna Cotta (1,3,7)	€ 12,00
Biscotti di Prato e Vinsanto(1,3,7,8) <i>Biscuits of Prato and Vinsanto</i>	€ 12,00
Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	€ 12,00

## Frutta

### Fruit

Ananas <i>Fresh Pineapple</i>	€ 12,00
Frutta Fresca <i>Fresh Fruit</i>	€ 12,00

**\*IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO SARÀ SOMMINISTRATO PRODOTTO CONGELATO O SURGELATO ALL'ORIGINE.**

Si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività e la struttura del locale preparazione la possibile presenza dei seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei e prodotti derivati - 3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati - 5. Arachidi e prodotti derivati - 6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta e guscio - 9. Sedano e prodotti derivati 10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati 12. Anidride solforosa - 13 Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati.

You think you have to report, in view of the type of activity and structure of local preparing, the possible presence of allergen following:

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fisch - 5. Penauts - 6. Soy
7. Milk - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds - 12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins - 14. Clams

FOLLOW US  

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.



Osteria del Proconsolo  
locanda fiorentina  
Since 1969

## Bevande & Caffè

### Beverage & Coffees

Acqua minerale 1/2 lt	€ 4,00	Bibite	€ 6,00
Caffè	€ 4,00	Thè Caldo / Tisane	€ 4,50
Caffè Americano	€ 5,00	Spremuta	€ 7,00
Caffè Decaffeinato	€ 6,00	Bicchiere di Vino locale	€ 10,00
Caffè Corretto	€ 6,00		
Cappuccino	€ 5,00		
Succo di Frutta	€ 6,00		

## Birre

### Beers

#### Birre Artigianali



DANTE - Strong Bitter (5,1% vol) 33cl € 10,00  
ARTISTI DELLA BIRRA - FATTA IN TOSCANA

LEONARDO - Italian Lager Gluten Free (4,9% vol) 33cl € 10,00  
ARTISTI DELLA BIRRA - FATTA IN TOSCANA

AMERIGO - Strong Ale Doppio Malto (6,2% vol) 33cl € 10,00  
ARTISTI DELLA BIRRA - FATTA IN TOSCANA

GALILEO - Session Ipa (4,6% vol) 33cl € 10,00  
ARTISTI DELLA BIRRA - FATTA IN TOSCANA

Birra alla Spina (5,1% Vol.) 40cl / 1lt € 7,50/€ 10,00

Birra Analcolica (< 0,5% vol) 33cl € 10,00

## Liquori

Liquori

Liquori Riserva

€ 7,00

€ 12,00

Coperto € 2,50  
Cover Change € 2,50

FOLLOW US  

PUBBLICA LA TUA ESPERIENZA VISSUTA CON NOI.  
LE PIU' BELLE SARANNO CONDIVISE SUI NOSTRI PROFILI SOCIAL.