

Buon anno
2026



OSTERIA
IL GIARDINO
DI PIERO

ANTIPASTI

Crostini neri toscani	€ 16
Crostini con cavolo nero	VEGA VEGE € 14
Tartare di bovino con salsa alle erbette aromatiche	BOV WHEAT HAM € 25
Sformato di gobbi con fondua e tartufo nero	VEGE € 20
Bignè con crema di zucca e taleggio	VEGE € 15
Cestino di pasta kataifi con cotechino e crema di lenticchie	€ 15

PRIMI PIATTI

Tortelli di cappone e faraona al tartufo nero pregiato	€ 28
Bringoli al ragù di suino nero e funghi	€ 20
Cannelloni di ricotta e spinaci con besciamella	
e ragù di bovino e suino nero	€ 25
Cappelletti in brodo	€ 28
Tagliolini con trifola	VEGE € 50

SECONDI PIATTI

Tagliata di bovino	BOV HAM HAM € 28
Filetto lardellato di suino nero in riduzione di vinsanto e rum con frutta di stagione e purè di patate al limone	HAM HAM € 30
Agnello fritto o scottadito	GOAT € 28
Peposo di bovino e polenta	GOAT HAM € 28
Cotiche di suino nero e fagioli zolfini	HAM HAM € 25
Trippa di bovino alle erbette aromatiche	GOAT € 25
Grigliata mista di suino nero	GOAT HAM € 28
Filetto di bovino alla griglia	GOAT HAM € 30

CONTORNI

Carciofi alla romana	WHEAT HAM VEGA VEGE € 15
Fagioli zolfini al fiasco	WHEAT HAM VEGA VEGE € 15
Spinaci saltati in padella	WHEAT HAM VEGA VEGE € 15
Insalata di valeriana e radicchio rosso	WHEAT HAM VEGA VEGE € 12

DOLCI

Frutta Glacée al Cuore Cremoso	VEGA VEGE HAM € 15
Semifreddo al caffè e cioccolato con mandorle salate	VEGA € 15
Macedonia con gelato al mango	VEGA VEGE HAM € 15
Zuppa inglese con pan di spagna e crema al cioccolato	VEGE € 15
Torta tiramisù	VEGE € 15
Strudel di mele, pinoli e uvetta con crema allo zafferano	VEGE € 15



OSTERIA
IL GIARDINO
DI PIERO



Pietanze che non contengono lattosio



Pietanze che non contengono glutine



Pietanze cucinate secondo le regole vegane



Pietanze cucinate secondo le regole vegetariane



Pietanze che non contengono carne suina

Tanti Auguri



OSTERIA
IL GIARDINO
DI PIERO