

Osteria

45

ANTIPASTI DI TERRA / EARTHFOOD APPETIZERS

GRAN TAGLIERE (PER DUE PERSONE) (Prosciutto, Salame Toscano, Finocchiona, Capocollo, Pecorino e Crostini misti) (Parma Ham, Tuscan Salami, Finocchiona, Capocollo, Pecorino Cheese, Toasted Bread Crostini)	19 €
COCCOLI PROSCIUTTO E BURRATA (Coccoli, Parma Ham and Burrata Cheese)	10 €
BRUSCHETTA DEL FRANTOIO (Bruschetta with Tomatoes)	6 €
CROSTINI MISTI TOSCANI (Pomodoro, Paté di Fegatini) (Tuscany mixed toasted Bread Crostini)	8 €
CARPACCIO DI MANZO (Beef Carpaccio)	12 €
TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE (Selections of Cheese with Honey)	12 €
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO (Caprese Salad, Tomatoes, Bufala Mozzarella and Basil)	10 €
PROSCIUTTO E MELONE (Parma Ham and Melon)	8 €

ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD APPETIZERS

CARPACCIO DI SPADA CON RUCOLA, CAPPERI E POMODORINI (Swordfish Carpaccio with Rocket, Cappers and Cherry Tomatoes)	14 €
IMPEPATA DI COZZE (Peppered Mussels)	10 €

PRIMI DI TERRA - EARTH FOOD / FIRST COURSES

LASAGNE DELLA CASA (Homemade Lasagne)	8,5 €
PICI CON RAGU' E FUNGHI (Pici Pasta with Meat souce and mushorooms)	10 €
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (Carbonara Spaghetti)	10 €
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON CREMA DI TARTUFO (Ricotta and Spinach Ravioli with Truffle Cream)	15 €
TORTELLI DI PATATE CON GORGONZOLA E PERE (Potato Tortelli with Gorgonzola Cheese and Pears)	12 €
PAPPARDELLE AL SUGO DI CINGHIALE (Pappardelle with Wild Board Sauce)	12 €
SPAGHETTI POMODORO E BASILICO (Spaghetti with Tomatoes and Basil)	8 €
TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI (Tagliatelle with Porcini Mushrooms)	12 €
GNOCCHI AL PESTO (Gnocchi Pesto souce)	8 €
RISOTTO AI 4 FORMAGGI (Risotto with 4 cheese)	8 €

PRIMI DI MARE - SEA FOOD / FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (Spaghetti with grooved carpet sheels)	12 €
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL SUGO DI ZUCCHINE, GAMBERI E ZAFFERANO (Ricotta and Spinach Ravioli with Zucchini sauce, shrips and Saffron)	13 €

SECONDI DI TERRA (GRIGLIA) / MEAT (MAIN COURSES) - GRILLED

BISTECCA ALLA FIORENTINA (Florentine Steak)	4,50 € / 100g
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (Grilled Beef Fillet)	18 €
TAGLIATA DI MANZO CON PATATE, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO (Grilled sliced Beef with Rocket and Parmesan Cheese)	16 €
TAGLIATA DI POLLO ALL' ACETO BALSAMICO (Grilled sliced Chicken Steak with Balsamic Glace)	13 €
FETTINA DI MAIALE ALLA GRIGLIA (Pork Steak)	10 €

SECONDI DI TERRA - MEAT (MAIN COURSES)

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (Beef Fillet with Green Pepper Sauce)	20 €
PETTO DI POLLO AL GORGONZOLA E FUNGHI MEDICI (Chicken Breat with Gorgonzola and mushroom)	15 €

SECONDI DI PESCE - FISH (MAIN COURSES)

GRAN FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI (Fried Clamari and Shrimps)	18 €
GAMBERONI AL GUAZZETTO CON POMODORINI, BRANDY, AGLIO E PEP. (Prawns with Stew Tomatoes, Brandy, Garlic and Chili Peppers)	20 €
ZUPPA DI PESCE (Seafood Soup)	20 €

* TUTTI I SECONDI PIATTI VENGONO ACCOMPAGNATI DA UN CONTORNO
(* All the Main courses are accompanied by a side dish)

ZUPPE / SOUPS

RIBOLLITA TOSCANA (Typical Tuscany vegetables and bread soup)	7 €
ZUPPA VEGETARIANA (Vegetables soup)	6 €
PAPPA AL POMODORO (Tomatoes and Bread soup)	7 €
ZUPPA AI FUNGHI PORCINI (Porcini Mushrooms soup)	8 €

LE INSALATONE / BIG SALADAS

INSALATA FIORENTINA (Pomodoro, Tonno, Cipolla, Uova, Olive) (Tomatoes, Tuna, Onion, Eggs and Olives)	8 €
INSALATA GRECA (Pomodoro, Cipolla, Feta, Olive, Cetrioli) (Tomatoes, Onion, Feta Cheese, Cucumbers and Olives)	8 €
INSALATA MEDITERRANEA (Pomodoro, Acciughe, Capperi e Olive) (Tomatoes, Anchovies, Cappers and Olives)	8 €
INSALATA MEDICI (Prosciutto Cotto, Parmigiano, Capperi, Uvetta e Noci) (Cooked Ham, Parmesan Cheese, Cappers, Raisin and Walnuts)	8 €
INSALATA OSTERIA 45 (Pomodoro, Mozzarella, Mais e Tonno) (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Corn and Tuna)	8 €

DESSERTS

TIRAMISU'	5 €
CHEESCAKE CIOCCOLATO / FRUTTI DI BOSCO (Chocolate / Red Fruits)	5 €
PANNA COTTA CIOCCOLATO / FRUTTI DI BOSCO (Chocolate / Red Fruits)	5 €
CANTUCCI CON VIN SANTO (Local Dried Biscuits and Sweet Dessert Wine)	5 €
SORBETTO AL LIMONE	5 €
GELATO CREMA / CIOCCOLATO (Icecream Chocolate / Cream)	5 €

LE PIZZE / PIZZAS

MARGHERITA (Tomato Souce and Mozzarella Cheese)	6 €
MARINARA (Tomato Souce, Gralic and Oregano)	5,5 €
4 FORMAGGI (Tomato Souce and 4 Cheese)	8 €
FIORENTINA (Tomato Souce, Tuscan Salami, Peppers, Parmisan Cheese)	9 €
SALAMINO PICCANTE (Spicy Salami)	8 €
MAIALONA (Tomato Souse, Mozzarella Cheese, Cooched Ham, Wurstel, Sausages, Spicy Salami)	9 €
VEGETARIANA (Tomato Souce, Mozzarella Cheese, eggplant, Zucchini, Peppers)	8 €
4 STAGIONI (Tomato Souce, Mozzarella Cheese, Cooked Ham, Mushrooms, Artichokes, Olives)	8 €
PROSCIUTTO E FUNGHI (Tomato Souce and Mozzarella Cheese, Cooked Ham and Mushrooms)	8 €
NAPOLI (Tomato Souce, Mozzarella Cheese, anchovies, capers, oregano)	8 €
BIANCA RUCOLA, SPADA E POMODORINI (White, Rocket, Swordfish, Cherry Tomatoes)	12 €
BIANCA CON CRUDO, BURRATA E SCAGLIE DI GRANA (White, Parma Ham, Burrata Cheese and Parmesan Cheese)	10 €
CALZONE CLASSICO (Mozzarella Cheese, Cooked Ham)	9 €
CALZONE FARCITO (Mozzarella Cheese, Cooked Ham, Mushrooms, Artichokes)	9 €

ATTENZIONE

Tutti i nostri prodotti possono contenere tracce di allergeni, per qualsiasi dubbio chiedere al personale. Grazie.
All products may contain traces of allergenes if you have any questions, ask the staff. Thank you.

La cucina dell'Osteria 45, predilige ingredienti freschi e di primissima scelta legati alla stagionalità, in caso di mancata reperibilità sul mercato, può utilizzare ingredienti surgelati di qualità.

The cuisine of Osteria 45, prefers fresh and top-quality ingredients linked to seasonality, in case of non-availability on the market, it can use quality frozen ingredients.

SERVICE - COVER CHARGE - SERVIZIO E COPERTO 2 €

BEVANDE / DRINKS

ACQUA 0,5 L (Water 0,5 Litres)	1,5 €
ACQUA 1 L (Water 1 Litres)	2,5 €
CAFFE' (Coffe)	2 €
CAPPUCCINO	3,5 €
THE CALDO (Hot Tea)	3,5 €
SUCCHI DI FRUTTA (Juices)	4 €
BIBITE (Sodas)	3,5 €
PROSECCO	4,5 €
BIRRA PICCOLA ALLA SPINA (Small Draft Beer)	3 €
BIRRA MEDIA ALLA SPINA (Medium Draft Beer)	5 €
VINO BIANCO/ROSSO	0,5 L 7 € 1 L 12 €
VINO BIANCO/ROSSO DELLA CASA AL BICCHIERE (House Wine by Glass)	4 €
VINI ROSSI AL BICCHIERE (Red Wine by Glass)	
- CHIANTI CLASSICO	6 €
- ROSSO DI MONTALCINO	8 €
VINI BIANCHI AL BICCHIERE (White Wine by Glass)	
- CHARDONNAY	5 €
- PINOT GRIGIO	5 €
AMARI (Bitters)	4 €
WHISKEY	6 €
COCKTAILS	5 €