

all'osteria OiO nel mese di Aprile serviamo:

Intanto spizzico

Bon dell' OiO (x due persone)

antipasto dell'osteria	€ 16
(parmigiana, caponata, crostino di milza ,fagioli all'uccelletto ,sformato di patate , scafata di fave, Melanzane imbottite	€ 8
Affettati e sott'olio	€ 10
Pecorini toscani e marmellate	€ 8
Parmigiana di Melanzane	€ 8
Tortino di pecorino di fossa e PISELLI	€ 8
frittata di asparagi bosco e bufala	€ 8
carciofi fritti	€ 7

Cestino di FRITTO DELL'OSTERIA OIO

€ 10

zucchine, salvia ,melanzane,cipolle, carciofi , pera ,fragola e pomodoro verde

Frittura di animelle e cervello €12

Adesso mangio (primi piatti)

GNOCCHO ALL'AMATRICE	€ 10
Umbricelli cacio e pepe	€ 8
Caramelle di castelmagno e pere	€ 10
Tortelloni Maremma pomodorini e basilico	€ 8
Chitarrini Fave e fiori	€ 10
rigatoni al sugo di coda	€ 8

Poi... secondi piatti

Stinco di maiale e prugne	€ 15
Coda alla vaccinara	€ 12
Coscia d'anatra glassata e fave	€ 15
La Tagliata (oliorosmarino § acetobalsamico § rucolagrana, lardo § tartufo)	€ 15
La Fiorentina (euro 35 al kg, min 1,2 kg)	

all'osteria OiO nel mese di Aprile serviamo:

l'acqua naturale e gassata è servita
gratuitamente

Da contorno € 6

Le Patate Bone

Cicoria di campo

Radicchio al forno

Bietola saltata in padella olio e limone

Dolci €5

Semifreddo al Caffè

Flan di cioccolato fondente

Crostata di marmellata

Crema brulè

N.B. servizio pane e coperto 2 euro.

all'osteria OíO nel mese di Aprile serviamo:

sassicaia 2005

euro 90,00

suggerimenti per i vini del mese

Cimalta Cantina Spina	euro 10,00
sagrantino antignano	euro 15,00
chianti classico	euro 10,00
Barbera venti	euro 15,00
castello di magione	euro 10,00
eburneo bianco spina	euro 10,00
primitivo conti zecca	euro 16,00
nero d'avola saganà	euro 18,00
Tener brut	euro 12,00
bollinger champagne	euro 40,00
cepparello isole e olena	euro 50,00
syrah cortona d'alessandro	euro 20,00