
OSTERIA KONNUBIO
Menu

OSTERIA
KONNUBIO
CUCINA TOSCANA

Osteria Konnubio. Il nome dice già tutto.
È l'unione di sapori, trame, arte e attenzione ai dettagli.
Offriamo un'esperienza autentica in un ambiente
elegante e accogliente.

Il menu celebra i grandi sapori della tradizione
con ingredienti selezionati, pasta fresca fatta in casa
e la famosa bistecca alla Fiorentina.

Una selezione curata di pregiati vini toscani
accompagna ogni piatto, attraverso le stanze
con un fascino contemporaneo.
Vi auguriamo una memorabile
esperienza culinaria con noi.

Osteria Konnubio. The name says it all.
It represents the union of flavors, textures, art
and attention to detail. We offer an authentic
experience in an elegant and welcoming atmosphere.

Our menu celebrates the great flavors of tradition
with carefully selected ingredients, homemade
fresh pasta, and our famous Florentine Steak.

A curated selection of Tuscan wines accompanies
every dish, taking you through rooms
with a contemporary charm.
We wish you a memorable
culinary experience with us.

OSTERIA
KONNUBIO
CUCINA TOSCANA

ANTIPASTI - Starters

La classica bruschetta con pomodori ciliegini e basilico (1) 8€
Classic toasted bread with cherry tomatoes and basil

Tagliere di salumi selezionati dallo Chef - per 2 persone (1,7) 28€
Accompagnato con marmellate e formaggi del posto
Chef's selection of cured meats served with local jams and cheeses - for 2 people

Selezione formaggi e selezioni di marmellate (1, 7, 8) 24€
Cheese Selection with a selection of jams

Burratine con prosciutto crudo toscano e pesto di pistacchi (7,8) 15€
Burrata cheese with Tuscan cured ham and pistachio pesto

Uovo pochè con spuma di patata, porcini trifolati,crostini di pane nero e tartufo (1-3-7-9) 16€
Poached egg with potato foam, sautéed porcini mushrooms, dark bread croutons and truffle

Crostini dell'Osteria (1, 2, 7) 12€
Una selezione di quattro tartine: burro al tarufo e tartare di manzo, salsiccia e cavolo nero, bruschetta con pomodorino e crostino di fegatini
A selection of four canapés: truffle butter and beef tartare, sausage and Tuscan kale, cherry tomato bruschetta, and chicken liver pâté crostini

Tartare di manzo (1-7-9-12-14) 19€
Con polvere di frutti rossi, salsa bearnaise e crumble di pane al burro
With red berry powder, béarnaise sauce and buttered bread crumble

Tartare di pomodori secchi e rapa rossa (1,10) 14€
Con rafano fresco e salsa ai capperi e prezzemolo
With fresh horseradish and a caper and parsley sauce

Carpaccio di Black Angus marinato (1, 7, 8) 22€
con crema al tartufo, mandorle tostate, maionese al lime e pomodorini
Marinated Black Angus beef Carpaccio truffle cream, toasted almonds, lime mayonnaise and cherry tomatoes

Involtini di bresaola ripieni di ricotta e parmigiano (7, 8, 12) 18€
Con pesto di rucola, pomodori confit e riduzione di aceto balsamico
With rocket pesto, confit tomatoes and balsamic glaze

OSTERIA
KONNUBIO
CUCINA TOSCANA

PASTA FRESCA - Handmade pasta

Tagliolini mantecati al parmigiano e tartufo nero pregiato (1, 3, 7,9) 22€
Tagliolini creamed with parmesan and fine black truffle

Tuscan Speciality

Pappardelle al ragù di cinghiale (1, 3,7,9) 16€
aromatizzate al timo
Pappardelle with wild boar ragù flavored with thyme

Cappellacci ripieni di parmigiano (1,3,7) 22€
con crema di carote, brasato di manzo e verdure
Parmesan-stuffed cappellacci, carrot cream, braised beef and vegetables

Cannelloni gratinati ripieni di cavolo nero e salsiccia (1-3-4-7-9) 21€
con besciamella al pecorino
Cannelloni au gratin filled with Tuscan kale and sausage, with pecorino béchamel sauce

Chitarrina ai funghi porcini e fondo di bue (1, 3, 7) 18€
Con crema di ceci e porcini, tartufo e sbriciolona
Chitarrina pasta with porcini mushrooms and beef jus, chickpea and porcini cream, truffle and Tuscan fennel salami

Risotto al parmigiano reggiano 36 mesi, tuorlo d'uovo e tartufo fresco grattugiato (3-7-9) 17€
Risotto with 36-month-aged Parmigiano Reggiano, egg yolk and freshly grated truffle

Mezzi paccheri filanti alla zucca mantovana (1,3,7,8,9) 18€
Con guanciale croccante e crumble di nocciole aromatizzate al rosmarino
Mezzi paccheri pasta with Mantuan pumpkin and melted cheese, crispy guanciale and rosemary-scented hazelnut crumble

Spaghetto aglio olio e peperoncino con ricci di mare e stracciatella (1,3,7,9,12) 17€
Spaghetti with garlic, olive oil and chilli, sea urchin and stracciatella cheese

Tortelli ripieni di gamberi e patate (1, 2, 3, 7, 9,14) 17€
con crema di scampi
Tortelli filled with prawns and potatoes, served with a langoustine cream sauce

Pici con crema di broccoli peperone crusco e crumble di pane (1, 9) 16€
Pici pasta with broccoli cream, crispy dried sweet pepper and bread crumble

OSTERIA
KONNUBIO
CUCINA TOSCANA

SECONDI - Main courses

Guancia di maiale in porchetta (7, 9) — 26€
con purea di cavolfiore e guanciale croccante
Porchetta-style pork cheek with cauliflower purée and crispy guanciale

Costina di manzo 24 ore (7-9-10-12) — 29€
BBQ di rapa rossa, panna acida e senape al miele
24-hour slow-cooked beef short rib with beetroot BBQ sauce, sour cream and honey mustard

Polpette di ceci e zucchine (1-9)
Con funghi porcini trifolati — 22€
Chickpea and courgette balls with sautéed porcini mushrooms

Ossobuco alla Fiorentina (1,9) — 34€
Florentine-style Ossobuco

Carrè d'agnello alla griglia (1,7,9) — 32€
con finocchi gratinati,crema di topinambur e riduzione di finocchi
Grilled rack of lamb with fennel gratin, Jerusalem artichoke purée and fennel reduction

Filetto di chianina scelto al tartufo e porcini (7,9) — 38€
con crema al tartufo e porcini
Prime Chianina beef fillet with truffle and porcini mushrooms, served with a truffle and porcini cream sauce

Chef selection

Filetto alla Rossini (1-3-7-9-12) — 38€
con pan brioche tostato,foie grass e tartufo
Beef fillet Rossini with toasted brioche, foie gras and truffle

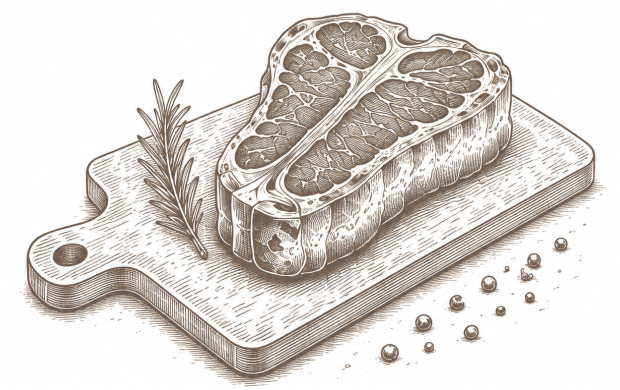
Trancio di baccalà (1-4-7-9) — 29€
con battuto di broccoli alle acciughe e maionese di baccalà
Salt cod fillet with finely chopped broccoli and anchovies, and salt cod mayonnaise

OSTERIA
KONNUBIO
CUCINA TOSCANA

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Florentine Steak

Taglio minimo 1.2 kg / Minimum order 1.2kg



IL NOSTRO TAGLIO
OUR CUT

Ogni bistecca è tagliata al momento per garantire freschezza e qualità
Each steak is cut to order to ensure freshness and quality.

PESO MINIMO 1.2kg
MINIMUM WEIGHT 1.2kg

Bistecca Chianina IGP della Val di Chiana

Chianina igp steak from the Val di Chiana

82€/KG

•

Bistecca Scottona

Scottona Steak

68€/KG

•

Wagyu

Australia

190€/KG

•

Rubia Gallega

Spagna

130€/KG

Degustazione dell'osteria

Steak experience

1 Antipasto
Selection of Tuscan appetizers

+

1 Bistecca alla Fiorentina 1.2KG
Fiorentina Steak 1.2kg

+

1 Contorno
Side Dish

+

1 Dolce
Homemade Dessert

45€ A PERSONA
PER PERSON

MINIMO 2 PERSONE / MINIMUM 2 PEOPLE

OSTERIA
KONNUBIO
CUCINA TOSCANA

CONTORNI - Side dishes

Patata arrosto alle erbe 7€
Roasted potatoes with herbs

Insalata mista, pomodorini ciliegini, lime e grana (7, 9) 8€
Mixed salad, cherry tomatoes, lime, and parmesan cheese

Spinaci saltati (9) 8€
Sautéed spinach

INSALATE - Salads

Insalata Caesar (1,3,4,7) 12€
Romaine lettuce, chicken breast, croutons, Parmesan shavings and Caesar dressing

Insalata di indivia belga, pere noci e brie (7,8) 12€
Belgian endive salad with pears, walnuts and brie

Insalata di farro e verdure con feta (1,7) 12€
Spelt and vegetable salad with feta cheese

Italiano	Deutsch	English	Français
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1 Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi bridati e prodotti derivati.	1 Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestette Erzeugnisse, ausgenommen	1 Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1 Céréales contenant du gluten à savoir bié (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeurnisse	2 Crustaceans and products thereof	2 Crustacés et produits à base de crustacés
3 Uova e prodotti a base di	3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3 Eggs and product thereof	3 Œuf et produits à base d'œuf
4 Pesce e prodotti a base di	4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4 Fish and product thereof	4 Poissons et produits à base de poissons
5 Arachidi e prodotti a base di	5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5 Peanuts and product thereof	5 Arachides et produits à base d'arachides
6 Soia e prodotti a base di soia	6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6 Soybeans and product thereof	6 Soja et produits à base de soja
7 Latte e prodotti a base al latte (incluso il lattosio)	7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich	7 Milk and product thereof (inclund lactose)	7 Lait et produits à base de lait (y compris la lactose)
8 Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis Wandenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletio excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia	8 Schaenfrühte: Mandeln (Amygdalus communis L.). Haselnüsse (Corylus avellana), Waselnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidental), Pekannüsse (Carya illinoinensis Wandenh K. Koch), Paranüsse (Bertholletio excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus gewonnene Erzeugnisse.	8 Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia, cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis Wandenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletio excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products thereof.	8 Fruit à coque: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoinensis Wandenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletio excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de ces fruits.
9 Sedano e prodotti a base di	9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9 Celery and products thereof	9 Céleri et produits à base de céleri
10 Senape e prodotti a base di	10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10 Mustard and products thereof	10 Moutarde et produits à base de moutarde
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11 Sesame seeds and products thereof.	11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12 Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/1 S02	12 Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg o 10 mg/1 S02	12 Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg o 10 mg/1 S02	12 Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg o 10 mg/1 S02
13 Lupini e prodotti a base di	13 Lupinen eund daraus gewonnene Erzeugnisse	13 Lupin and products thereof	13 Lupin et produits à base de lupin
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14 Molluscs and products thereof	14 Mollusques et produits à base de mollusques

coperto/cover charge 3,5 €