La Dispensa Osteria Enoteca

La Dispensa Osteria Enoteca è un gioiello nascosto nel pittoresco borgo di Peccioli, dove l'antico e il contemporaneo si fondono in un connubio affascinante.

Situato in un ambiente accogliente, è il luogo ideale per trascorrere una serata in compagnia, immergendosi nella scoperta di piatti raffinati e gustosi, accompagnati da una selezione di vini pregiati provenienti dal nostro territorio.

Il ristorante offre un contesto piacevole e accogliente, dove potrete assaporare i gusti autentici della Toscana e non solo. I piatti, preparati con maestria dallo chef Romano Giacomo, vi regaleranno un'esperienza culinaria indimenticabile. Il servizio, curato nei minimi dettagli da Nora Benz e il suo team, sarà sempre attento e cordiale, per rendere il vostro soggiorno ancora più piacevole.

Vieni a visitare La Dispensa Osteria Enoteca e lasciati conquistare dall'atmosfera magica e dai sapori autentici che ti offriamo. Saremo lieti di accoglierti e farti vivere un'esperienza indimenticabile.

Antipasti

Battuta di manzo al coltello
tuorlo d'uovo e lardo di colonnata 22
Hand chopped beef
egg yolk and cured back colonnata fat

Tagliere di salumi e formaggio con
bruschette ai pomodorini 20
Platter of cured meats and cheese
with cherry tomato bruschetta

La caprese a modo nostro 14
Caprese salad our way

Vitello tonnato CBT
tonno crudo e gambero rosso 24
Low temperature cooked veal
with tuna sauce raw tuna
and red prown

Zuppe

Zuppa del giorno 10
Soup of the day

Primi piatti

Chitarrini ai gamberi 18
pomodorini freschi e basilico
Chitarrini with prawns
fresh cherry tomateos and basil

Paccheri al ragù di cinghiale 16
con scaglie di pecorino
Paccheri with wild boar ragout
and pecorino shavings

Risotto alla barbabietola 14
ricotta al limone e prezzemolo
Beetroot risotto
lemon ricotta and parsley

Gnocchi di patate burro e salvia 18
parmigiano vacche rosse
Potato gnocchi with butter and sage
red cow parmigiano

Secondi piatti

Guancetta di maialino brasata 20
risotto zafferano e gremolata
Brased pork cheek
saffron risotto and gremolata

Petto d'anatra 22
salsa alle erbette e patate al forno
Duck breast
herb sauce and baked potatoes

Polpo CBT, crema di ceci, 19
pane croccate e limone
Low temperature cooked octopus
chickpea cream crusty bread
and lemon

Tagliata di manzo, rucola, 20
pomodorini, scaglie di grana
e patate al forno
Sliced beef rocket cherry tomatoes
parmesan shavings and baked potatoes

Dalla griglia

Bistecca alla fiorentina al Kg *T-Bone steak per Kg*	55
Costata al Kg *Rib of beef per Kg*	45

Contorni:

- Fagioli Bianchi *White beans*	5
- Patate al forno *Baked potateos*	5
- Verdure di stagione *Season vegetables*	5

Dolci

Creme brulèe alla vaniglia *Vanilla creme brulèe*	7
Tiramusù *Tiramisu*	7
Ananas marinato croccante salato e gelato al cocco *Marinated pineapple salty crunchy and coconut ice cream*	7
Cantucci e Vin Santo *Cantucci e Vin Santo*	7
Palline di gelato artigianale **(Chiedere al personale per i gusti)** *Scoops of artisanal ice cream* *(Ask the staff for the flavors)*	2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
For any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.