

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, senape antica,
verdure in agrodolce e tuorlo d'uovo* 16
*Beef battuta, mustard, sweet and sour
vegetables and egg yolk*
- Tagliere di salumi e formaggio con
bruschetta ai fegatini* 20
*Platter of cured meats and cheese
with liver bruschetta*
- Acciughe del cantabrico, burro montato
e crostini di pane* 11
*Cantabria anchovies, whipped butter
and bread croutons*
- Carpaccio di gambero rosso "mazara del vallo",
ricotta di pecora, verdure in agrodolce e pane croccante* 18
*Red shrimp carpaccio "mazara del vallo", sheep ricotta,
sweet and sour vegetables and crusty bread*

Zuppe

- Crema o zuppa del giorno*
Soup of de day

Primi piatti

- Paccheri al ragù di cinghiale e pecorino* 16
Paccheri with wild boar ragout and pecorino
- Picì con gamberi, pomodorini freschi e basilico* 16
Picì with prawns, fresh cherry tomatoes and basil
- Raviolo di cinta senese al burro e salvia* 16
Cinta senese raviolo with butter and sage
- Risotto al limone, rosmarino e castelmagno* 14 
Risotto with lemon, rosemary and castelmagno cheese
- Caserecce con broccoli, gorgonzola e pomodori secchi* 14 
Caserecce with broccoli, gorgonzola and dried tomatoes

Secondi piatti

- Guancette di maiale brasate con polenta taragna alle erbe* 18
Braised pork cheeks with herbed polenta taragna
- Entrecote di manzo con salsa al pepe verde,* 19
verdure di stagione e patate al forno
Beef entrecote with green pepper sauce,
seasonal vegetables and baked potatoes
- Polipo scottato in guazzetto alla mediterranea* 18
Seared octopus with tomatoes, olives and capers
- Petto d' anatra croccante con la sua salsa,* 20
verdure di stagione e patate al forno
Crispy duck breast with its sauce,
seasonal vegetables and baked potatoes

Dalla griglia

Filetto di manzo 200g 22
Beef fillet 200g

La bistecca alla fiorentina al Kg 55
T-Bone steak per Kg

Costata al Kg 45
Rib of beef per Kg

Contorni:

- *Fagioli Bianchi*
White beans

- *Patate al forno*
Baked potatoes

- *Verdure di stagione*
Season vegetables

Dolci

<i>Creme brulèe alla vaniglia con gelato fiordilatte</i> <i>Vanilla creme brulèe with fiordilatte ice cream</i>	7
<i>Cake al cioccolato e gelato allo yogurt</i> <i>Chocolate cake and yoghurt ice cream</i>	7
<i>Mousse allo yogurt con salsa ai frutti rossi</i> <i>Yoghurt mousse with red fruits sauce</i>	7
<i>Cantucci e Vin Santo</i> <i>Cantucci e Vin Santo</i>	7
<i>Palline di gelato artigianale</i> <i>(Fior di latte, Yogurt, Cioccolato, Mirtillo)</i> <i>Scoops of artisanal ice cream</i> <i>(Fior di latte, Yogurt, Chocolate, Blueberries)</i>	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.