

*... Osteria delle
Tre
Panche...*

*In
Terrazza sul Ponte Vecchio*

*Da Andrea e Vieri
Firenze dal 1986*

*Per prenotazioni
Tel. +39 055583724
+39 3394180628*

*www.osteriadelletrepanche.com
Facebook @instagram*

Per cominciare ...starters

<i>Crostone di pomodori dell'orto e basilico</i> <i>Organic fresh tomatoes, basil and bread</i>	€ 10,00
<i>Gran piatto di salumi di cinta senese e crostini</i> <i>Tuscany salumi and crostini</i>	€ 12,00
<i>Fagioli zolfini con bottarga di muggine</i> <i>Zolfini beans with cured fish eggs</i>	€ 13,00
<i>Filetti di aringa alla barrocciaia</i> <i>Herrings fillets with vegetables sauce</i>	€ 13,00
<i>Foie gras del chianti</i> <i>Chianti's foie gras</i>	€ 12,00
<i>Cocktail di Gamberi con mayonese fatta da noi</i> <i>Shrimps Cocktail with home made mayonnaise</i>	€ 15,00
<i>Insalatina di Gamberi, fagioli zolfini e pomodorini</i> <i>Shrimps salad, zolfini beans and cherry tomatoes</i>	€ 15,00

Primi piatti...first dishes

<i>Maccheroncini alla rustica</i> <i>Maccheroni with spicy souce and parmigiano</i>	€ 14,00
<i>Tagliatelle al ragu'</i> <i>Tagliatelle with "bolognese" meat sauce</i>	€ 14,00
<i>Tortelli di pecorino di fossa al tartufo</i> <i>"Fossa cheese" ravioli with fresh truffle</i>	€ 22,00
<i>Tagliolini al tartufo</i> <i>Fresh truffle eggs pasta tagliolini</i>	€ 20,00
<i>Risotto al tartufo</i> <i>Rice with fresh truffle</i>	€ 20,00
<i>Spaghetti Bottarga, pomodorini siciliani e basilico</i> <i>Spaghetti with cured fish eggs, cherry tomatoes and basil</i>	€ 15,00
<i>Spaghettoni alle vongole veraci</i>	€ 15,00

Secondi piatti...Second dishes

<i>Tortino di patate o di asparagi al tartufo</i> <i>Potatoes or asparagus "pie" with truffle</i>	€ 20,00
<i>Mozzarella in carrozza frita con crema di pecorino e tartufo</i> <i>Fries Mozzarella cheese with bread , pecorino souce and truffle</i>	€ 20,00
<i>Petto di pollo al tartufo</i> <i>Chicken breast with truffle</i>	€ 20,00
<i>Tartare di manzo al tartufo</i> <i>Beef tartare with fresh truffle</i>	€ 28,00
<i>Galletto fritto disossato con verdure fritte di stagione</i> <i>Fried chicken and fried seasonal vegetables</i>	€ 20,00
<i>Tagliata di Chianina IGP al gorgonzola con pomodorini e cipolla di Tropea</i> <i>Sliced beef of steak with gorgonzola cheese, cherry tomatoes and onion</i>	€ 25,00
<i>Milanese al tartufo</i> <i>"Milanese" fried veal with truffle</i>	€ 25,00
<i>Petto di pollo alla crema di limone</i> <i>Chicken breast with special lemon cream</i>	€ 18,00
<i>Braciola alla contadina con acciugata</i> <i>Fried veal milanese with rocket salad, tomatoes and anchovies sauce</i>	€ 18,00
<i>Filetto al pepe verde o all'aceto balsamico</i> <i>beef fillet with green pepper or balsamic vinegar</i>	€ 28,00
<i>Tartare di manzo con burrata, basilico e pomodori fiorentini</i> <i>Beef's fillet tartare with burrata, basil and Florentine tomatoes</i>	€ 25,00

Contorni...side dishes

<i>Spinaci saltati</i> <i>Spinach</i>	€ 6,00
<i>Insalata Verde</i> <i>Fresh green salad</i>	€ 5,00
<i>Fagioli zolfini al fiasco</i> <i>Zolfini Beans with native olive oil</i>	€ 6,00
<i>Verdure fritte</i> <i>Fried seasonal vegetables</i>	€ 8,00
<i>Patate di montagna fritte al tartufo</i> <i>Mountain fried potatoes with fresh truffle</i>	€ 15,00

I nostri Dolci

<i>Cheese cake antica ricetta dal 1986</i>	€ 8,00
<i>"Florentine cheese cake" secret recipe from: Osteria delle tre panche since 1986</i>	
<i>Zuppa inglese</i>	€ 6,00
<i>Pastry cream, chocolate and Savoirdi biscuits with Alchermes sweet liqueur</i>	
<i>Torta al cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Chocolate cake</i>	
<i>Gelato di crema e frutti di bosco</i>	€ 8,00
<i>Vanilla ice cream with wood fruits</i>	
<i>Cassatine dai dai</i>	€ 8,00

Caffè € 2,00

Acqua € 3,00

Coperto € 3,00

I Vini da Dessert

Passito di Pantelleria € 5,00

Sauternes € 6,00

Grappe e Distillati € 6,00/€ 15,00

Amari € 4,00

ALLERGIE ALIMENTARI E INTOLLERANZE ALIMENTARI

“Gentile cliente, in alcuni alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti alcuni allergeni. Pertanto se hai una allergia alimentare o una intolleranza alimentare, chiedi informazioni al nostro staff sulla eventuale presenza di allergeni nei piatti somministrati (REGOLAMENTO UE 1169/2011). Gli allergeni sono alimenti nocivi solo per le persone che hanno allergia alimentare o intolleranza alimentare.”

“Dear customer, in some foods sold by our company may be some allergens. Therefore if you have a food allergy or food intolerance, ask our staff in order to receive information about the presence of allergens in food administered (EU REGULATION 1169/2011). Allergens are harmful foods only for people who have food allergy or food intolerance. ”

Vedi Tabella Allergeni in fondo al Menù

See the substances or products causing allergies at the end of the Menù

ALLERGENI NEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI/VENDUTI

REG UE 1169/2011

A tutti i clienti che hanno allergia o intolleranza alimentare:

Gli alimenti somministrati/venduti sono prodotti in una cucina/laboratorio che usa alimenti che contengono **gli allergeni di seguito indicati con X**

Pertanto non si può escludere l'eventuale presenza di tali **allergeni come ingredienti o come tracce** in tutti gli alimenti somministrati/venduti:

X 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: **a)** sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); **b)** altodestrine a base di grano (*); **c)** sciroppi di glucosio a base di orzo; **d)** cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

X 3. Uova e prodotti a base di uova.

X 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: **a)** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; **b)** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

X 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: **a)** olio e grasso di soia raffinato (*); **b)** tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; **c)** oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; **d)** estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

X 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: **a)** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; **b)** lattiolio.

X 8. Frutta a guscio, vale a dire: **mandorle** (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci macadamia o noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

X 9. Sedano e prodotti a base di sedano.

X 10. Senape e prodotti a base di senape.

X 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

X 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Per maggiori dettagli chiedere al personale

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

REG UE 1169/2011

Foods sold are produced in a laboratory in which we use foods that contain allergens listed below with X

Therefore we can not exclude the possible presence of such allergens as ingredients or as traces in all foods sold:

*X 1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, **except:** (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1); (b) wheat based maltodextrins (1); (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;*

2. Crustaceans and products thereof;

X 3. Eggs and products thereof;

*X 4. Fish and products thereof, **except:** (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;*

5. Peanuts and products thereof;

*X 6. Soybeans and products thereof, **except:** (a) fully refined soybean oil and fat (1); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;*

*X 7. Milk and products thereof (including lactose), **except:** (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol;*

X 8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

X 9. Celery and products thereof;

X 10. Mustard and products thereof;

X 11. Sesame seeds and products thereof;

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

13. Lupin and products thereof;

X 14. Molluscs and products thereof

For more details ask the staff

I nostri vini rossi

<i>Hebo d.o.c.g</i> Petra Suvereto	€ 22,00
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g. Tempo</i> Terre di Talamo Scansano	€ 22,00
<i>Cosimacco</i> Chianti docg Terre di san Gorgone Reggello	€ 22,00
<i>Pinot Noir</i> giannitessari igt Veneto	€ 22,00
<i>Nobile di Montepulciano</i> Il Conventino Montepulciano	€ 28,00
<i>Donna Olimpia 1898</i> Bolgheri doc	€ 32,00
<i>Bolgheri Rosso</i> Varvarà Castello di Bolgheri	€ 35,00
<i>Soffocone di Vincigliata</i> Bibi graetz Toscana igt	€ 35,00
<i>Chianti Classico d.o.c.g.</i> Isole e Olena Barberino val d'elsa	€ 38,00
<i>Le Difese</i> Bolgheri Tenuta San Guido Castagneto Carducci	€ 38,00
<i>I Balzini White Label</i> Balzini Barberino V.E	€ 40,00
<i>Potenti Cabernet Sauvignon</i> Petra Suvereto	€ 55,00
<i>Guidalberto</i> Bolgheri Tenuta San Guido Castagneto Carducci	€ 70,00
<i>Petra I.G.T.</i> Petra Suvereto	€ 70,00
<i>Amarone della Valpolicella</i> Tommaso Bussola	€ 75,00
<i>Castello di Bolgheri Bolgheri superiore doc</i>	€ 80,00
<i>Argentiera</i> Tenuta Argentiera Bolgheri	€ 110,00
<i>Brunello di Montalcino Renieri DOCG</i> Castello di Bossi	€ 110,00
<i>Barolo Sorì Ginestra</i> Conterno Fantino Monforte d'Alba	€ 110,00
<i>Cepparello</i> Isole Olena I.G.T. Barberino Val d'Elsa	€ 110,00
<i>Fratini Bolgheri Superiore</i> Tenuta Hortense Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc	€ 290,00
<i>Sassicaia</i> Bolgheri Tenuta San Guido Castagneto Carducci	€ 350,00

I nostri vini bianchi

<i>Belvento Vermentino I.G.T. Petra Suvereto</i>	<i>Bott.</i> € 22,00
<i>Soave Classico Pieropan</i>	€ 22,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Panizzi</i>	€ 22,00
<i>Chardonnay Tiefen Brunner Alto Adige</i>	€ 24,00
<i>Pinot Grigio doc Livio Felluga</i>	€ 32,00
<i>Sauvignon doc Livio Felluga</i>	€ 32,00

Le Bollicine...

<i>Prosecco superiore d.o.c.g. Brut Borgoluce Valdobbiadene</i>	<i>Bott.</i> € 25,00
<i>Contadi Castaldi Franciacorta Brut</i>	€ 32,00
<i>Champagne Drappier Brut nature André et Michel Pinot noir</i>	€ 70,00
<i>Ruinart Champagne Blanc de Blanc</i>	€ 140,00
<i>Dom Perignon Champagne</i>	€ 250,00
<i>Cristal Champagne</i>	€ 250,00