



BASTARDA ROSSA

OSTERIA

Menù estate 2020

Antipasti - Appetizer

- Antipasto bastardo: salumi e crostini (1-9) 8,50
Bastard appetizer: cold cuts and toasts
- Affettati e formaggi (7-9) 9,50
Cold cuts and cheeses
- Bruschetta con pomodorini e olio amiantino (1) 5,50
Toasted bread with tomatoes and olive oil from Monte Amiata
- Crostini con il battuto (1) 6,50
Toasted bread with seasoned pork lard and parsley
- Crostino toscano (salsa di fegatini di pollo) (1-9) 6,50
Toasted bread with chicken liver sauce
- Pecorino e pera picciola (7) 7,50
Pecorino cheese and typical 'picciola' pear
- Tagliere misto (minimo 2 persone) (7) A partire da - starting from 22,00
Big appetizer (minimum 2 people)

Tutti i prezzi sono espressi in euro - All prices are in euros

BASTARDA ROSSA



OSTERIA

Primi – First courses

- **Tagliatelle al ragù toscano (1-3-9)** 9,00
Tagliatelle with minced beef and tomato
- **Tagliatelle estive con pomodorini freschi e basilico (1-3)** 8,50
Tagliatelle with fresh tomatoes and basil
- **Tortelli (ricotta e spinaci*) con ragù toscano (1-3-7-9)** 9,50
Tortelli (filled with ricotta and spinach) with minced beef and tomato*
- **Tortelli (ricotta e spinaci*) con pomodorini e basilico (1-3-7-9)** 9,00
Tortelli (filled with ricotta and spinach) with fresh tomatoes and basil*
- **Pici con: - White flour spaghetti with: (1-3-7-9)**
 - **ragù toscano – minced beef and tomato** 8,50
 - **cacio pepe e pera picciola – cheese, pepper and 'picciola' pear** 9,50
 - **briciole – toasted bread crumbs, pecorino, olive oil and pepper** 8,50
 - **aglione – tomato and garlic** 8,00
- **Zuppa del giorno (1-3-7-9)** 8,00 – 10,00
Soup of the day

Tutti i prezzi sono espressi in euro – All prices are in euros

(* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato – May

be frozen

BASTARDA ROSSA



O S T E R I A

Secondi – Main courses

- **Tagliata di manzo** 12,00
Grilled beef with salad
- **Tagliata di manzo con grana (7)** 15,00
Grilled beef with Grana cheese
- **Capocollo fresco saltato in padella con funghi*** 9,00
*Fresh capocollo with mushrooms**
- **Peposo ubriaco al montecucco (1)** 9,00
Stew beef with pepper and red wine sauce
- **Bocconcini di pollo all'agresto (1-12)** 9,00
Chicken nuggets with 'agresto' sauce
- **Bistecca Fiorentina – solo su prenotazione** 3,80/hg
Fiorentina steak (only on request)

Tutti i prezzi sono espressi in euro – *All prices are in euros*

(* In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato – *May*

be frozen

BASTARDA ROSSA



OSTERIA

Contorni – Side dishes

- Insalatona fai-da-te (+0,50 ogni ingrediente aggiunto) 3,50
D.I.Y. Salad (+0.50 each added ingredient)
- Patate al forno 4,50
Baked potatoes
- Verdure del giorno 5,00
Fresh vegetables
- Insalatona BASTARDA ROSSA (tonno, grana, pane tostato, pera piccola, glassa di balsamico) 8,00
'Bastarda Rossa' salad (tuna, cheese, bread crumbs, pear, balsamico sauce)

Tutti i prezzi sono espressi in euro – All prices are in euros

BASTARDA ROSSA



OSTERIA

Dolci – Desserts

- Panna cotta al cioccolato o con frutti di bosco (7) 4,50
Milk pudding with chocolate or berries topping
- Panna cotta con vecchiarelle al cacao o con mosto cotto (7) 5,00
Milk pudding with chestnut or cooked grape juice
- Cantucci e vin santo 5,00
Typical cookies with almonds and sweet wine
- Tortino con cuore caldo di cioccolato 5,00
Chocolate muffin with hot liquid heart
- Crema catalana 4,50

Tutti i prezzi sono espressi in euro – *All prices are in euros*

I numeri tra parentesi si riferiscono ai possibili allergeni presenti – *The numbers in brackets refer to allergens*

Per i pasti inferiori a €15/persona verrà aggiunta la tariffa di 1,50€ a coperto – *Meals for less than €15/person will be raised by €1,50 for the service*

BASTARDA ROSSA OSTERIA

Scopri la nostra storia

Il Monte Amiata è una terra ricca di prodotti di altissima qualità che, se prima erano il sostentamento e il “pane quotidiano”, adesso sono un tesoro riconosciuto fino oltre le frontiere italiane. Parliamo dell’olio, del vino, della birra, dei latticini, del miele e, naturalmente, del frutto che è stato la vita e il sudore dei nostri avi: la castagna. Il nome della nostra Osteria, “**Bastarda Rossa**”, non è altro che una pregiata qualità del prezioso frutto che ci ha ispirato con la intrigante combinazione dei suoi appellativi. Grazie a queste eccellenze, unite a carni di qualità, proponiamo dei menù per quanto possibile a “km 0”, riscoprendo le antiche ricette “caperce” e amiatine che da sempre riescono a catturare i palati più raffinati: zuppe prelibate come quella di funghi porcini e la Capercia, (con spinaci e ricotta) chiamata con il soprannome con cui vengono chiamati gli abitanti di Arcidosso (Caperci, appunto); rielaborazioni di antiche ricette come il “Peposo al Montecucco”, carne di manzo cotta per 5 ore solo nel vino. Il menù varia di frequente, così come variano le stagioni ed i frutti che esse ci offrono.

BASTARDA ROSSA OSTERIA

Scopri la nostra storia

L'osteria Bastarda Rossa è situata in quello che una volta era il centro vitale di Arcidosso, Via Talassese, all'interno delle antiche mura di cinta del paese. Qui un tempo brulicava la vita, con le sue osterie, le sue botteghe artigianali ed il via vai dei somari che attraversavano i chiassi per andare in campagna. Non è raro trovarvi ancora gente a sedere "a veglia" sulle scale di casa o sulle sedie messe lungo la strada.

"Bastarda Rossa" e "Thalassa" vivono nel medesimo edificio, collegate da una graziosa scalinata in ferro battuto e legno di castagno; condividono l'ampia terrazza ed il giardinetto per il relax. La colazione per gli ospiti di "Thalassa" è quanto mai ricca, con dolci artigianali e fatti in casa e, a richiesta, salumi e formaggi locali.

BASTARDA ROSSA OSTERIA

Discover our history

Mount Amiata is a land rich in high-quality products which began as the livelihood and the people's "daily bread", and are now recognized as a treasure beyond the borders of Italy. We are talking about oil, wine, beer, dairy produce, honey, and of course, the fruit that was the life and the product of the sweat of our forefathers: the chestnut. The name of our Osteria, "Bastarda Rossa" is nothing more than a reference to the fine quality of the precious fruit that has inspired us with the intriguing combination of its names. Thanks to these strengths, combined with quality meats, we offer as far as possible "km 0" menus (locally sourced products) rediscovering old traditional recipes that always manage to capture the most refined palates: delicious soups such as porcini mushroom and the "Capercia" (with spinach and ricotta) named after the nickname by which the people of Arcidosso are known ("Caperci"); reworking old recipes like the "Peposo al Montecucco" a peppery beef stew cooked for 5 hours in red wine. The menu changes frequently, as do the seasons and the bounty it offers us.

BASTARDA ROSSA OSTERIA

Discover our history

The **Osteria Bastarda Rossa** is located where the heart of Arcidosso once was, Via Talassese, within the ancient walls of the village. With its taverns, its workshops and the comings and goings of donkeys crossing the bustle to go to the countryside, it once teemed with life. It is not uncommon to still find people sitting “people watching” on the stairs at home or on chairs arranged along the way.

“**Bastarda Rossa**” and “**Thalassa B&B**” live in the same building, connected by a lovely wrought-iron and chestnut wood staircase; sharing a large terrace and garden for relaxing in. **Breakfast** for the guests of “**Thalassa**” is particularly rich, with homemade pastries and, on request, local meats and cheeses.