

OSTERIA BUCOLICA



Osteria Bucolica nasce da una sfida, utilizzare solo le materie prime coltivate da noi in maniera biologica nel raggio di 100 metri.

Cibo rigenerativo e agroecologia sono il nostro modo per prendersi cura del benessere di chi viene a mangiare, degli animali e del suolo.

Ciascun piatto è dedicato ad una delle produzioni della fattoria ed ognuno vuole raccontare la scelta precisa che abbiamo fatto in difesa della biodiversità, dell'ambiente e della salute delle persone.

Compriamo sale, pepe, zucchero, aceto, alcool, lievito, agrumi e caffè, a volte burro per le crostate. I vini dalle colline di Lastra a Signa.

Il resto degli ingredienti proviene dall'oliveta, dall'orto, dal frutteto, dall'apiario, dal pollaio, da grano e legumi in rotazione, dalle aromatiche e dalle spontanee che raccogliamo nei terreni intorno a voi.

MENU DEGUSTAZIONE



UN PERCORSO IN 4 PORTATE

Per ridurre al minimo gli sprechi
ed offrirvi il meglio
di quello che la natura
ci regala ogni giorno.

35€ A PERSONA

(Coperto incluso, bevande escluse)

DISPONIBILE MENU BAMBINI

(Antipasto, pasta, dolcino)

20€

IL MENU



Antipasto

L'UOVO DA RAZZE AUTOCTONE

Primo

LA PASTA DI GRANI ANTICHI

Secondo

IL BURGER VEGETALE E L'ORTO FERMENTATO

Dolce

I FRUTTI ANTICHI

 = TUTTE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE SONO COLTIVATE A BUCOLICA ENTRO 100 METRI DI DISTANZA DA VOI, AD ECCEZIONE DI SALE, PEPE, ZUCCHERO, BURRO, AGRUMI, ACETO, ALCOL, LIEVITO, CAFFE' E I VINI NATURALI

DA BERE



Gli spritz agricoli e i liquori
sono a base di botaniche e materie prime selvatiche o coltivate
a Bucolica.

I vini selezionati provengono tutti dalle colline di
Lastra a Signa, a massimo 6 Km di distanza.



GLI SPRITZ AGRICOLI

CON MIX AGRICOLI HOMEMADE 
ED EXTRA DRY LASTRIGIANO (Villa Ilangi 6 Km)

SPRITZ, SHRUB DI MORE  6 €
Extra dry, sciroppo di aceto alle more e soda

HUGO  6 €
Extra dry, sciroppo di melissa, soda

SPRITZ, OXYMIEL ALLE ERBE AROMATICHE  6 €
Extra dry, Miele, aceto, mix di erbe aromatiche, soda

FIG SPRITZ, ALLE FOGLIE DI FICO  6 €
Extra dry, sciroppo di foglie di fico, soda

WILD PLUMS  6 €
Extra dry, shrub di susine selvatiche, soda

"SPRITZ" ANALCOLICO (stesse opzioni dal menu sopra)  4 €

(TRA PARENTESI LA DISTANZA DEI PRODUTTORI DA NOI IN LINEA D'ARIA)

 = PRODOTTO DA BUCOLICA CIRCOLO CULTURALE AGRICOLO

I VINI DI LASTRA A SIGNA

SFUSO DALLA NOSTRA COLLINA

AZIENDA AGRICOLA ENRICO VILLANI (1 KM)



IGT TOSCANO BIO Rosso o Bianco - Bicchiere

5 €

IGT TOSCANO BIO Rosso o Bianco - Bottiglia

12 €

ROSSI E ROSE'

VIGLIANO DI PAOLO E LORENZO MARCHIONNI (2 KM)

RossoVigliano - *Sangiovese in purezza*

28 €

NICCOLO' LARI VIGNAIOLO (6KM)

L'imprevisto - Chianti naturale

25 €

Habibi - Sangiovese rosè

28 €

BIANCHI

NICCOLO' LARI VIGNAIOLO (6KM)

Beatnik - *Trebbiano Orange 10 giorni di macerazione*

30 €

La Tigre - *Trebbiano Orange 6 mesi di macerazione*

35 €

VIGLIANO DI PAOLO E LORENZO MARCHIONNI (2 KM)

BiancoVigliano - *Chardonnay/Trebbiano*

28 €

BOLLICINE

NICCOLO' LARI VIGNAIOLO (6 KM)

Rean - *Sangiovese rosè frizzante col fondo*

28 €

Rean - *Trebbiano bianco frizzante col fondo*

28 €

MONTESPERTOLI (16 KM)

Fermento Extra Dry - *Trebbiano, Malvasia*

25 €

*(TRA PARENTESI LA DISTANZA DEI PRODUTTORI DA NOI IN LINEA D'ARIA)

I FERMENTATI DI BUCOLICA

VINO DI MIELE

Idromele millefiori mosso "citrico" 2023 (bottiglia 0,75) 20 €

Idromele millefiori fermo "ossidato" 2023 (bottiglia 0,75) 20 €

BIRRA DI GRANI ANTICHI

Birra agricola di Grani Antichi (bottiglia 0,33l) 6 €

KOMBUCHA

Barbabietola e Melissa - Metodo Ancestrale (bottiglia 0,2l) 4 €

Pane di Grani Antichi - Metodo Ancestrale (bottiglia 0,33l) 5 €

GLI SPIRITI DALLA COLLINA

"ACQUA D'ARNO"

Liquore all'alloro e olivo 30° - Bucolica Circolo Culturale Agricolo (0 Km) 4 €

SLOE GIN

Gin selvatico al prugnolo 38° - Bucolica Circolo Culturale Agricolo (0 Km) 5 €

FAKE WHISKY

Liquore al legno di olivo affumicato 38° - Bucolica Circolo Culturale Agricolo (0 Km) 5 €

GRAPPA

Distillato di vinacce - Azienda Agricola Enrico Villani (1 Km) 6 €

MUFFATO "NAVANELLA" - VENDEMMIA TARDIVA

Vino bianco da uve botritizzate - Azienda Agricola Enrico Villani (1Km) 5 €

PASSITO "LENTAMENTE"

Vino dolce passito - Azienda Agricola Enrico Villani (1 Km) 5 €

ACQUA E CAFFE'

ACQUA NATURIZZATA LISCIA/GASATA - 1L 2 €

CAFFE' AGRICOLO (0 DECA)

Specialty coffee Mono-Finca Rio Colorado Honduras - B-Farm (17 Km) 2 €

(TRA PARENTESI LA DISTANZA DEI PRODUTTORI DA NOI IN LINEA D'ARIA)

 = PRODOTTO DA BUCOLICA CIRCOLO CULTURALE AGRICOLO

