



ALBOLA OSTERIA

Nel cuore del borgo medievale di Castello di Albola, nasce Albola Osteria: un luogo dove la tradizione toscana incontra l'eleganza dei vini d'altitudine. Tra mura antiche e vigneti che danno vita al rinomato Chianti Classico DOP, vogliamo creare un legame autentico con il territorio attraverso materie prime selezionate, passione e stagionalità. Ogni piatto è frutto di ricerca e rispetto per le eccellenze toscane, interpretate dal nostro chef Alessandro Chiesa con sensibilità contemporanea e profonda conoscenza della tradizione.

In the heart of the medieval village of Castello di Albola, Albola Osteria was born: a place where Tuscan tradition meets the elegance of high-altitude wines. Among ancient walls and vineyards that give life to the renowned Chianti Classico DOP, we aim to create an authentic connection with the territory through carefully selected ingredients, passion, and seasonality. Each dish is the result of research and respect for Tuscan excellence, interpreted by Chef Alessandro Chiesa with a contemporary sensibility and a deep knowledge of tradition.



MENÙ DEL TOSCANO

Tagliere di Salumi Toscani del “Salumificio Artigianale Mori” 8
Tuscan Cured Meat Platter from “Salumificio Artigianale Mori” 8

Bistecca di Chianina I.G.P. alla Brace, Patate Arrostiti e Insalata di Stagione
Grilled Chianina I.G.P. Steak, Roasted Potatoes and Seasonal Salad

Assortimento di Cantucci di Albola 1/3/7/8
Assortment of Albola Cantucci 1/3/7/8

€ 55 A PERSONA / PER PERSON

Menù minimo per due persone
Minimum for two people

Bevande e caffè esclusi
Beverages and coffee not included

MENÙ DELLA CORTE *di terra...*

Amuse-bouche dell'Orto
Garden-inspired amuse-bouche

Albola Metodo Classico Millesimato 2020

Crostatina di Zucchine, Fiori di Zucca e
Misticanza di Campo 1/3/7

*Zucchini and Zucchini Blossom Tartlet
and Wild Field Greens 1/3/7*

Poggio alle Fate 2023, Toscana IGT

Gnudi di Ricotta di Pecora e Spinaci,
Burro e Salvia 3/7

*Sheep's Milk Ricotta and Spinach Gnudi with
Butter and Sage 3/7*

Chianti Classico DOCG 2024

Coscia di Anatra, Terrina di Patate al Timo,
Biete dell'Orto e Scorzone Nero Km 0 7/9/12
*Duck Leg, Thyme Potato Terrine, Garden Chard and
Local Black Summer Truffle 7/9/12*

**Il Solatio, Chianti Classico DOCG
Gran Selezione 2021**

Spuma al Caffè, Cioccolato Bianco Tostato
e Arachidi Salate 8

*Coffee Mousse, Toasted White Chocolate
and Salted Peanuts 8*

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2011

€ 65 A PERSONA / PER PERSON

Vino incluso
Wine included

MENÙ DELLA CORTE *di mare...*

Amuse-bouche dell'Orto
Garden-inspired amuse-bouche

Albola Metodo Classico Millesimato 2020

Carpaccio di Polpo, Pomodoro Candito
e Mandorle Tostate 4/8

*Octopus Carpaccio, Candied Tomato
and Toasted Almonds 4/8*

Le Fagge, Toscana IGT 2025

Gnocchetti di Pane al Ragù Nero di Seppia 1/4/9/12
Bread Gnocchetti with Cuttlefish Ink Ragù 1/4/9/12

**Viognier 2022, Maremma Toscana DOC
– Rocca di Montemassi**

Baccalà alla Pizzaiola, Costoluto Fiorentino,
Capperi e Olive Nere 4
*Salt Cod alla Pizzaiola, Costoluto Fiorentino Tomatoes,
Capers and Black Olives 4*

**Sassabruna 2022, Maremma Toscana DOC
– Rocca di Montemassi**

Spuma al Caffè, Cioccolato Bianco Tostato
e Arachidi Salate 8

*Coffee Mousse, Toasted White Chocolate
and Salted Peanuts 8*

Vin Santo del Chianti Classico DOC 2011

€ 65 A PERSONA / PER PERSON

Vino incluso
Wine included



ANTIPASTI STARTERS

Panzanella dell'Orto con Pane Casereccio Croccante 1
Garden Panzanella with Crusty Country-Style Bread 1

€ 14

ABB. / WINE PAIRING:

Le Fagge, Toscana IGT 2025 - € 5

Crostatina di Zucchine, Fiori di Zucca e Misticanza di Campo 1/3/7
Zucchini and Zucchini Blossom Tartlet and Wild Field Greens 1/3/7

€ 16

ABB. / WINE PAIRING:

Poggio alle Fate, Toscana IGT 2023 - € 8

Carpaccio di Polpo, Pomodoro Candito e Mandorle Tostate 4/8
Octopus Carpaccio, Candied Tomato and Toasted Almonds 4/8

€ 16

ABB. / WINE PAIRING:

Calasole 2025, Maremma Toscana IGT – Rocca di Montemassi - € 5

Tartare di Chianina I.G.P. della “Macelleria Fracassi”, Scorzone Nero Km 0 e Salsa Verde 3/4/10
Chianina I.G.P. Beef Tartare from “Macelleria Fracassi”, Local Black Summer Truffle and Green Sauce 3/4/10

€ 18

ABB. / WINE PAIRING:

Chianti Classico DOCG Riserva 2022 - € 6

Petto d'Anatra Leggermente Affumicato, Melone Retato e Ribes Rosso
Lightly Smoked Duck Breast, Net-Skinned Melon and Redcurrants

€ 16

ABB. / WINE PAIRING:

Chianti Classico DOCG 2024 - € 7

Tagliere di Salumi Toscani del “Salumificio Artigianale Mori” 8
Tuscan Cured Meat Platter from “Salumificio Artigianale Mori” 8

€ 16 PER UNA PERSONA / € 30 PER DUE PERSONE

€ 16 FOR ONE PERSON / € 30 FOR TWO PEOPLE

ABB. / WINE PAIRING:

Chianti Classico DOCG Riserva 2022 - € 7



PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Gnudi di Ricotta di Pecora e Spinaci, Burro e Salvia 3/7
Sheep's Milk Ricotta and Spinach Gnudi with Butter and Sage 3/7

€ 16

ABB. / WINE PAIRING:

Poggio alle Fate 2023, Toscana IGT - € 8

Spaghetti "Martelli" Tiepidi, Pomodoro Fresco, Basilico e Limone 1
Warm "Martelli" Spaghetti, Fresh Tomato, Basil and Lemon 1

€ 16

ABB. / WINE PAIRING:

Syrosa 2025, Maremma DOC – Rocca di Montemassi - € 5

Risotto Mantecato con Peperone alla Brace, Cipolla di "Certaldo" e Vellutato 7/12
Creamy Risotto with Char-Grilled Bell Pepper, "Certaldo" Onion and Vellutato 7/12

€ 16

ABB. / WINE PAIRING:

Santa Caterina, Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2020 - € 9

Gnocchetti di Pane al Ragù Nero di Seppia 1/4/9/12
Bread Gnocchetti with Cuttlefish Ink Ragù 1/4/9/12

€ 18

ABB. / WINE PAIRING:

Viognier 2022, Maremma Toscana DOC – Rocca di Montemassi - € 8

Tortelli di Prosciutto Crudo Toscano, Fondo di Arrosto e Scorzone Nero Km 0 1/3/7/12
Tuscan Prosciutto Crudo Tortelli, Roast Jus and Local Black Summer Truffle 1/3/7/12

€ 18

ABB. / WINE PAIRING:

Il Solatio, Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2021 - € 12



SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Sformatino di Melanzane alla Parmigiana 7

Eggplant Parmigiana Mold 7

€ 18

ABB. / WINE PAIRING:

Marangole, Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2017 - € 10

Baccalà alla Pizzaiola, Costoluto Fiorentino, Capperi e Olive Nere 4

Salt Cod alla Pizzaiola, Costoluto Fiorentino Tomatoes, Capers and Black Olives 4

€ 22

ABB. / WINE PAIRING:

Sassabruna 2022, Maremma Toscana DOC – Rocca di Montemassi - € 7

Capocollo di Suino “Etrusco”, Albicocca, Cipolla Bianca Caramellata, Uvetta e Pinoli 8/9/12

“Etruscan” Pork Capocollo, Apricot, Caramelized White Onion, Raisins and Pine Nuts 8/9/12

€ 22

ABB. / WINE PAIRING:

Acciaio, Toscana IGT 2021 - € 12

Coscia di Anatra, Terrina di Patate al Timo, Biete dell’Orto e Scorzone Nero Km 0 7/9/12

Duck Leg, Thyme Potato Terrine, Garden Chard and Local Black Summer Truffle 7/9/12

€ 22

ABB. / WINE PAIRING:

Il Solatio, Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2021 - € 12

Bistecca di Chianina I.G.P. alla Brace, Patate Arrostiti e Insalata di Stagione

Grilled Chianina I.G.P. Steak, Roasted Potatoes and Seasonal Salad

€ 7 / 100 GR

ABB. / WINE PAIRING:

Acciaio, Toscana IGT 2021 - € 12

INSALATE E CONTORNI

SALADS AND SIDE DISHES

Insalata di Stagione

Seasonal Salad

€ 8

Patate Arrostitute

Roasted Potatoes

€ 8

Fagioli Cannellini al Fiasco

Cannellini Beans Cooked in a Flask

€ 8

FORMAGGI

CHEESES

Selezione di Formaggi “De Magi”

Selection of Cheeses from “De Magi”

€ 16

DESSERT

Crema Gratinata alla Vaniglia e Frutti di Bosco 3/7

Vanilla and Mixed Berry Gratin 3/7

€ 10

Tarte Tatin di Pesche e Gelato Fiordilatte 1/7/12

Peach Tarte Tatin and Fiordilatte Ice Cream 1/7/12

€ 8

Babà al Vin Santo, Panna Montata e Amarene Sciropate 1/3/7/12

Vin Santo Babà, Whipped Cream and Sour Cherries in Syrup 1/3/7/12

€ 8

Spuma al Caffè, Cioccolato Bianco Tostato e Arachidi Salate 8

Coffee Mousse, Toasted White Chocolate and Salted Peanuts 8

€ 8

Assortimento di Cantucci di Albola 1/3/7/8

Assortment of Albola Cantucci 1/3/7/8

€ 8

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua Minerale Naturale o Gassata
Still and Sparkling Water

€ 2

Bevande
Soft Drinks

€ 5

Caffè Espresso
Espresso Coffee

€ 2

Cappuccino
Cappuccino

€ 4

Tè ed Infusi
Tea and Infusions

€ 4

LISTA DEGLI ALLERGENI *LIST OF ALLERGENS*

1 - Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten* | 2 - Crostacei / *Crustaceans*
3 - Uova / *Eggs* | 4 - Pesce / *Fish* | 5 - Arachidi / *Peanuts* | 6 - Soia / *Soy* | 7 - Latte / *Milk*
8 - Frutta a Guscio / *Nuts* | 9 - Sedano / *Celery* | 10 - Senape / *Mustard* | 11 - Semi di sesamo
/ *Sesame seeds* | 12 - Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites* | 13 - Lupini / *Lupins*
14 - Molluschi / *Molluscs*

Ai sensi del reg. CE 1169/11 per dettagli allergeni e prodotti surgelati richiedere al personale l'apposito fascicolo. Alcuni prodotti somministrati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

According to the reg. CE 1169/11 for information about allergen and frozen product details, please request the appropriate file to the staff. Some products are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.