





FRESCO DAL CUORE DELLA TOSCANA

Osteria Fumetti nasce come ristorante nel 1983 sulla Cassia Vetus, nel cuore della Toscana.

Inventato per gioco da quattro ragazzi di venti anni, è poi diventato nel 2007 un laboratorio di gastronomia dove si preparano e si cucinano piatti pronti freschi ispirati alle diverse specialità della tradizione italiana.

La nostra produzione limitata è dovuta alla lentezza del processo e al rispetto della lavorazione tipica della nostra terra.

Nell'officina gastronomica Osteria Fumetti si coltiva da sempre l'eccellenza per l'alta qualità delle materie prime e per l'accuratezza della lavorazione, ispirata alla secolare tradizione della cucina italiana.

Osteria Fumetti opened in 1983 as a restaurant on an ancient Roman road, the Via Cassia Vetus, in the heart of Tuscany.

Originally set up for fun by four twenty-year-olds, in 2007 it was turned into a gastronomy atelier where the various specialties of Italian tradition are prepared and cooked.

Our output is limited by the slow, time-consuming process and also by our respect for the traditions of our land.

The Osteria Fumetti gastronomic atelier has always aimed for absolute excellence in the quality of its raw materials and for precision in its methods, which are inspired by the age-old tradition of Italian cooking.



INDICE INDEX

PRIMI PIATTI ENTREES	6
ZUPPE E VELLUTATE SOUPS	8
PIATTI FREDDI COLD DISHES	10
SECONDI MAIN DISHES	12
FRITTATE OMELETTE	14
CONTORNI SIDE DISHES	16
SALSE SAUCE	18
DOLCI DESSERT	20
I NOSTRI VALORI OUR VALUES	22





PRIMI PIATTI ENTREES



280g

PAPPARDELLE AL CINGHIALE
PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ

Ecco il più toscano dei toscani, sempre presente in un menù festivo che si rispetti. Nella tradizione contadina coniuga la creazione della sfoglia tirata a mano alla pazienza di cui ha bisogno il ragù per la sua lenta cottura.

The most Tuscan of Tuscan menus, found on the menu of any self-respecting festa. In the local rural tradition, it combines the creation of hand-pulled pasta with the patience needed for the long, slow cooking of the ragù.



300g

PICI ALLA CARRETTIERA
PICI ALLA CARRETTIERA

In questo piatto si incontrano due diverse tradizioni culinarie italiane. I Pici, di origine senese, sono accompagnati dal sugo alla carrettiera, tipico della cucina povera, composto soltanto da pomodoro, aglio, peperoncino e basilico.

This dish combines two different culinary traditions of Italy. The pici, of Sienese origin, are accompanied by the typical carrettiera sauce of peasant origin, consisting of just tomato, garlic, peperoncino and basil.



250g

RAVIOLI SALVIA NOCI E PECORINO
RAVIOLI WITH SAGE, WALNUT AND PECORINO

I ravioli salvia noci e pecorino con ripieno di ricotta e spinaci sono una ricetta tipica toscana dal gusto autentico con ingredienti semplici e di qualità che prevede un'attenta preparazione per l'impasto e la crema di pecorino.

Ravioli with sage, walnut and pecorino and a ricotta and spinach filling are a typical Tuscan speciality with the authentic taste of simple, top-quality ingredients, which require meticulous preparation of the pasta and cream of pecorino.



300g

RIBOLLITA TOSCANA
TUSCAN RIBOLLITA

Ancora oggi questa ricetta fa parte della cucina casalinga toscana: il pane rafferma viene riutilizzato insieme alle verdure di stagione per creare questo piatto "povero ma buono".

Still today this recipe is part of Tuscan home cooking: stale bread is used with seasonal vegetables to create this humble but delicious dish.



ZUPPE E VELLUTATE SOUPS



300g
**RIBOLLITA TOSCANA
CON PANE COTTO A LEGNA**

TUSCANY RIBOLLITA

Piatto dalle origini molto antiche e simbolo della tradizione Toscana. Ingredienti semplici e naturali: un best-seller per Osteria Fumetti, gli unici a prepararla con Pane cotto a legna toscano.

A specialty with very ancient origins and symbol of the Tuscan tradition. Made with simple and natural ingredients: a best-seller by Osteria Fumetti, the only ones who prepare it with Tuscan wood-fired bread.



300g
**PAPPA AL POMODORO
CON PANE COTTO A LEGNA**

TOMATO SOUP THICKENED WITH BREAD

Da "Piatto povero" regionale è divenuta uno dei piatti più amati da chef stellati. I suoi ingredienti semplici: pane, pomodoro e basilico. La sua preparazione, un preciso rituale tramandato da vecchie ricette.

From a regional poor recipe it has become one of the most loved dishes by starred chefs. Its simple ingredients are bread, tomato, oil and basil. Its preparation, a precise ritual handed down by old recipes.



300g
ZUPPA DI LEGUMI

LEGUMES SOUP

Fagioli, Lenticchie e Ceci: alimenti con una storia millenaria alle spalle. Fonte di proteine e fibre, i legumi rappresentano un alimento completo da inserire all'interno di una sana ed equilibrata dieta.

Beans, Lentils and Chickpeas: foods with a millennial history behind them. Source of proteins and fibers, legumes are perfect to be included in a healthy and balanced diet.



300g
ZUPPA DI LENTICCHIE

LENTIL SOUP

Le lenticchie rappresentano una delle prime specie coltivate dall'uomo. Gustare la nostra Zuppa, oltre che far bene per le importanti proprietà proteiche, porta fortuna e felicità!

Lentils are one of the first species of legumes grown by man. Enjoy our soup, as well as good for the important protein properties, brings good luck and happiness!



300g
**VELLUTATA DI CAROTE
CON ZENZERO E CECI**

CARROTS CREAM WITH GINGER AND CHICKPEAS

Un primo piatto stuzzicante e vivace che mette allegria e buon umore solo a guardarlo! Ricetta raffinata e vegetariana che rimanda grazie ai suoi ingredienti ai sapori mediorientali.

A stimulating and lively first course that puts joy and good mood just watching it! A refined and vegetarian recipe that, thanks to its ingredients, refers to Middle Eastern flavors.



300g
**VELLUTATA DI FINOCCHIO
CON CURCUMA E PISTACCHI**

FENNEL CREAM WITH TURMERIC AND PISTACHIOS

Avvolgente e insolita rispetto alle molte vellutate. Ingrediente base il Finocchio abbinato alla curcuma e al Pistacchio granulato. Un piatto leggero, che ti lascia in bocca dolcezza e serenità.

Enveloping and unusual compared to many other velvety. Fennel is the main ingredient combined with turmeric and granulated Pistachio. A light dish, which leaves you sweet and serene in your mouth.



PIATTI FREDDI COLD DISHES



250g

RISO VENERE CON TOTANI
VENERE RICE WITH FLYING SQUID

Questa esotica varietà di riso dal colore dell'ebano e dal profumo che ricorda il pane appena sfornato è perfetta per realizzare un primo piatto dai colori accattivanti e dal gusto sfizioso. Totani, piselli e peperoni rappresentano il condimento ideale per questo riso.

Its exotic ebony-coloured rice, with an aroma that recalls freshly baked bread, is perfect for making an entrée with enticing colours and a delicious taste. Flying squid, peas and peperoni are the perfect accompaniment for this rice.



250g

INSALATA DI FARRO
SPELT SALAD

L'insalata di farro è un'idea fresca, leggera e digeribile per preparare questo cereale. Un piatto ricco di fibre e povero di grassi che grazie alla sua freschezza è ideale da consumare freddo in spiaggia oppure da portare con sé per dei picnic estivi, da servire come primo o unico piatto.

Spelt salad is a wonderfully fresh, light and easily digestible way of enjoying this cereal. Rich in fibre and low on fat, its freshness makes it perfect for a lunch on the beach or for a summer picnic, as a first or only course.



250g

COUS COUS CON POLLO E VERDURE
CHICKEN COUSCOUS

Un piatto pieno di gusto dal sapore orientale in alternativa al classico piatto di pasta. Il cous cous di pollo è una variante della ricetta di derivazione nordafricana, preparato con verdure e tanti bocconcini di pollo.

A tasty dish with an oriental air about it, and the perfect alternative to the classic plate of pasta. This chicken cous cous is a variant on the North African recipe, made with vegetables and plenty of chicken morsels.



250g

RISO FREDDO DI MARE
COLD SEAFOOD RICE

In questo piatto l'accostamento del riso freddo con il pesce è un piacevole connubio, qualcosa di originale in alternativa alle insalate di riso tradizionali. Un buon vino bianco completerà il tutto.

The combination of cold rice and fish makes for a delightful mix, and an original alternative to traditional rice salads. A fresh white wine will round it off beautifully.



SECONDI PIATTI MAIN COURSES



250g

BOCCONCINI DI POLLO ALLA CACCIATORA HUNTER-STYLE CHICKEN

I nostri bocconcini di pollo alla cacciatora sono un secondo piatto tipico della tradizione culinaria toscana. I principali ingredienti di questa ricetta sono il pomodoro, le olive nere e la cipolla.

Our cacciatora chicken nuggets are a typical main course dish of Tuscan culinary tradition. The principal ingredients here are tomatoes, black olives and onions.



250g

PEPOSO FIORENTINO FLORENTINE BEEF AND PEPPER STEW

Piatto tipico di Impruneta, paese delle colline fiorentine, rinomata per la "terra di Impruneta" da cui si ottengono terrecotte, mattoni e altri materiali in cotto. In un angolo del forno veniva messo un tegame di coccio con tutti gli ingredienti, quali carne, pepe e aglio affogati nel vino; dopo 5 ore il piatto era pronto.

A typical dish from Impruneta, in the hills above Florence, famous for its clay, which is used for terracotta, bricks and other ceramic items. A clay pot with all the ingredients – meat, pepper and garlic doused in wine – would be placed to one side in the oven. Five hours later, the dish would be ready.



250g

POLIPETTI IN GUAZZETTO BABY OCTOPUS STEW

I polipetti in guazzetto sono un delizioso piatto di pesce che prevede l'utilizzo del pomodoro come condimento. Quest'ultimo esalta la carne e il gusto dei moscardini che si prestano benissimo per questo tipo di cotture, poiché diventano teneri e saporiti.

Baby octopus stew is the perfect seafood dish, with a tomato sauce. The tomato brings out the full flavour of the octopus, which is perfect for this type of cooking, for it becomes tasty and tender.



200g

CONIGLIO RIPIENO STUFFED RABBIT

Il coniglio ripieno al forno è un secondo piatto gustoso e molto d'effetto. È una ricetta realizzata con il coniglio disossato al cui interno viene posta una farcitura di salsiccia fresca e formaggio. Il tutto viene profumato dalle erbe che si utilizzano in cottura.

Roast stuffed rabbit is a delicious, eye-catching main course. The rabbit is deboned and filled with a stuffing made of fresh sausage and cheese. The dish then acquires the aroma of the herbs used in cooking.



FRITTATE OMELETTE



200g

FRITTATA CON CIPOLLE
ONION OMELETTE

Presente con tutte le innumerevoli varianti nella tradizione gastronomica di ogni regione italiana, la Frittata di Cipolle è indubbiamente la più diffusa e conosciuta, regina della cucina contadina e popolare. Anche Paolo Villaggio negli anni '70 la consacrò nel cinema con il personaggio di Fantozzi.

Present with all the innumerable variations in the gastronomic tradition of every Italian region, the onion frittata is undoubtedly the most widespread and known, queen of the peasant and popular cuisine. The actor Paolo Villaggio in the 70s consecrated it in the cinema with the character of Fantozzi.



200g

FRITTATA CON ZUCCHINE
ZUCCHINI OMELETTE

Morbida e saporita, connubio perfetto fra le uova e la fresca verdura dell'orto. Versatile, la Frittata di Zucchine di Osteria Fumetti si adatta a divenire antipasto se tagliata a piccoli spicchi o cubetti; secondo magari accompagnata da una leggera insalata, gustosa e divertente dentro un veloce panino.

Soft and tasty, it's a perfect combination of eggs and fresh vegetables from the garden. The Zucchini Omelet by Osteria Fumetti adapts to become an appetizer if cut into small slices or cubes; main course maybe accompanied by a light salad, tasty and fun inside a quick sandwich.



200g

FRITTATA CON PARMIGIANO REGGIANO
PARMIGIANO REGGIANO OMELETTE

Una carica di energia!!! Le uova, dal contenuto proteico completo forniscono tutti gli amminoacidi necessari alla dieta, si abbinano al sapore stuzzicante e appetitoso del Parmigiano Reggiano Dop rendendola un piatto sostanzioso e salutare adatto ad un' alimentazione per bambini, adulti e sportivi.

Pure energy! The eggs, with a complete protein content, provide all the amino acids necessary for the diet, combined with the appetizing taste of the Parmigiano Reggiano Dop, making it a healthy recipe suitable for children and adults.



CONTORNI SIDE DISHES



200g

PATATE ARROSTO
ROAST POTATOES

Le patate al forno sono il contorno più classico e diffuso della cucina italiana. Questo piatto può accompagnare svariate pietanze ed è apprezzato da grandi e piccoli. Le nostre patate al forno croccanti e saporite sono una gioia per il palato.

Roast potatoes are the best-loved and most common side dish in Italian cooking. They can be enjoyed with all sorts of dishes and are appreciated by old and young alike. Our crisp, tasty roast potatoes are a joy to eat.



200g

CARCIOFI FRITTI
FRIED ARTICHOKEs

I carciofi fritti sono una sfiziosità perfetta per un antipasto, un brunch o di accompagnamento a un secondo. In questa ricetta i carciofi vengono intinti in farina, acqua e uova che li avvolgono in una croccante pastella.

Fried artichokes are an appetising treat as an hors d'oeuvre, for brunch, or as a side dish. In this recipe, the artichokes are dipped into a batter of flour, water and eggs that forms a crisp bread coating.



200g

PISELLI CON PROSCIUTTO
PEAS AND HAM

I piselli con prosciutto sono un piatto semplice adatto a tutta la famiglia, perfetti per fungere da contorno a carne o pesce. Da utilizzare anche per condire pasta o riso.

Peas and ham are a simple dish, perfect for the whole family and the ideal accompaniment for fish or meat. They can also be enjoyed with pasta or rice.



200g

FAGIOLINI AL POMODORO
GREEN BEANS WITH TOMATO

I fagiolini al pomodoro sono un saporito contorno per accompagnare i vostri piatti di carne o di pesce. Un piatto molto gustoso preparato con pomodori, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Green beans with tomato are a delicious side dish for your meat or fish courses. This tasty dish is prepared with tomatoes, extra virgin olive oil, salt and pepper.



SALSE SAUCES



200g

SALSA VERDE
GREEN SAUCE

La salsa verde è una ricetta fresca e adatta come condimento per pesce o bollito di carne. In alternativa anche per condire patate lesse o altre verdure fresche. Si può anche utilizzare per insaporire panini con varie farciture.

This refreshing salsa verde is perfect with meat stews or fish. Alternatively, it can be used on boiled potatoes or fresh vegetables. It is also excellent for giving extra flavour to sandwiches with various fillings.



200g

CROSTINO TOSCANO
CROSTINO TOSCANO

La salsa per crostino toscano, detto anche crostino nero, è una delle ricette storiche della cucina tradizionale toscana, dal gusto autentico, che segue l'originale preparazione di questo unico antipasto a base di fegatini di pollo, capperi e acciughe.

The sauce for Tuscan crostini, also called "crostino nero", is one of the historic recipes of traditional Tuscan cuisine, with the authentic flavours of a unique appetiser based on chicken livers, capers and anchovies.



200g

RAGÙ DI CARNE
MEAT RAGÙ

Ricetta originale del ragù di carne toscano, ricca e saporita dal gusto autentico con ingredienti semplici e di qualità che prevede un'attenta preparazione al fine di ottenere il perfetto condimento per la tua pasta.

The original Tuscan meat ragù recipe with the rich authentic taste of simple, top-quality ingredients, beautifully prepared to make it the perfect sauce for your pasta.



200g

RAGÙ DI CINGHIALE
WILD BOAR RAGÙ

Ricetta tipica toscana che prevede una lunga preparazione. La carne di cinghiale viene lasciata in marinatura per una notte con spezie e vino rosso di qualità per essere poi stufata.

The typical slow-cooked Tuscan recipe. The wild boar meat is left overnight to marinate in a quality red wine with spices, before being stewed.



DOLCI DESSERTS



130g

PANNA COTTA
PANNA COTTA

La panna cotta è uno dei dolci al cucchiaio più conosciuti e apprezzati per la semplicità della sua preparazione, il gusto particolarmente delicato e le infinite varianti in cui viene impiattata che la rendono un perfetto dolce di fine pasto.

Panna cotta is simple to prepare, with a particularly delicate taste, and it can be served in countless different ways, making it one of the best-known and best-loved soft desserts, and the perfect way to end a meal.



130g

PANNA COTTA AL CACAO
COCOA PANNA COTTA

Variante ancora più golosa della panna cotta, il sogno di tutti gli amanti del cioccolato. Un dolce al cucchiaio che verrà apprezzato dagli adulti così come dai più piccoli, delizioso al naturale o accompagnato dalle nostre salse dolci.

An even more tempting version of panna cotta and the dream of all chocolate-lovers. A soft dessert that will appeal to adults and children alike, delicious on its own but wonderful also with our sweet sauces.



200g

SALSA DI ARANCIA
ORANGE SAUCE

La salsa di arancia è un semplicissimo condimento che viene realizzato con arance intere e zucchero. Può essere abbinata a ricette di carne e di pesce per conferire un tocco di sapore o usata per guarnire dolci creazioni.

This orange sauce is one of the simplest condiments, made with whole oranges and sugar. It can be used to add a touch of flavour to meat and fish recipes, or used to garnish creative desserts.



200g

SALSA AL CACAO
CHOCOLATE SAUCE

Una squisita salsa al cacao può completare la presentazione dei vostri dolci, rendendoli ancora più invitanti. Regalatevi un momento di dolcezza e fatevi conquistare dalla sua golosità.

An exquisite chocolate sauce can add that special extra touch to your desserts. Let yourself be tempted and indulge in a moment of sweet delight.



PERCHÈ SCEGLIERE WHAT MAKES OUR

I NOSTRI PIATTI DISHES SO SPECIAL

ORIGINALI ORIGINAL

Nascono direttamente dall'impegno di cuochi italiani, che ogni giorno lavorano con **passione ed entusiasmo**. Ogni piatto è il risultato di un **percorso creativo**, frutto di ricerca costante.

All the dishes are the work of Italian cooks with an innate love of their art. Each dish is the outcome of a creative journey based on constant research.



FRESCHI FRESH

Il processo di produzione e confezionamento detto **MAP** (Atmosfera Protettiva) prevede una cottura tradizionale, un **rapido abbattimento della temperatura** a 0°/2°C ed un confezionamento tramite **termosaldataura sottovuoto con immissione di gas** (70% azoto, 30% anidride carbonica).

The production process and the modified atmosphere packaging (MAP) involves traditional cooking, rapid reduction of the temperature to 0°/2°C and vacuum heat-sealing with the input of gas (70% nitrogen, 30% carbon dioxide).



PRATICI PRACTICAL

Confezionati in un **packaging curato**, selezionato e altamente tecnologico, da conservare in frigorifero e rigenerare in microonde o forno tradizionale.

In carefully selected high-tech packaging, to be kept in the fridge and prepared in a microwave or traditional oven.

GENUINI GENUINE

Creati con **materie prime di qualità, selezionate e di stagione**, senza aggiunta di agenti chimici o esaltatori di sapidità, con il risultato di sapori veri e genuini.

Made with top-quality seasonal raw materials, with no added chemicals or flavour enhancers, so the flavours are always absolutely genuine.



CONSERVAZIONE STORAGE

Il prodotto si conserva in **frigorifero** ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C e deve essere consumato entro 20 giorni.

The products are to be kept in a refrigerator at between 0°C and 4°C, and must be consumed within 20 days.

PREPARAZIONE PREPARATION

Per rigenerare il prodotto è sufficiente fare un piccolo foro nella pellicola, inserirlo nel **microonde** per 2 minuti a 800 W e trasferirlo nel piatto di portata.

To regenerate the product, just make a small hole in the film and place it in a microwave oven for 2 minutes at 800 W, and serve on a dish or enjoy it directly from the tray.



Il catalogo presenta una piccola selezione dei nostri prodotti.
La lista completa varia in base alla stagionalità.
Contattaci per avere il menù aggiornato.

*Only a small selection of our products is included
The complete list varies according to seasonality
Contact us to get the updated menu*

Graphic project: Camilla Tinti
Photo: Andrea Palei, Niccolò Crulli, Giuletta Piccioli