

# Capodanno da Que' Ganzi

*Cenone del 31 Dicembre 2018*

## **MENU' ALLA CARTA :**

### **ANTIPASTO A SCELTA TRA :**

- *Tortino di pere dolci su fonduta di pecorino Toscano*
- *Ravioli fritti di mortadella di Prato e stracchino*
- *Tartara di salmone marinato con riduzione di Morellino su crudité di sedano*
- *Capesante fresche gratinate*

### **PRIMO A SCELTA TRA :**

- *Pappardelle al cinghiale di Maremma*
- *Tortellacci Mugellani di patata con porcini e castagne*
- *Taglierini all'astice*
- *Tortelli di gamberi e capesante ai carciofi Morellini*

### **SECONDO A SCELTA TRA :**

- *Filetto di cinta Senese con fichi secchi e noci*
- *Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto*
- *Frittura di mare "dei Ganzi" con verdure fritte*
- *Trancio di salmone al cartoccio con porcini e nocciole*

### **CONTORNO A SCELTA TRA :**

- *Patate arrosto / - Verdure grigliate*
- *Cavolfiore fritto / - Insalata / - Ceci lessi*
- *Fagioli all'olio / - Fagioli all'uccelletta*

## DESSERT A SCELTA TRA :

- Cheesecake con salsa di arancia o di pere
- Panna cotta "dei Ganzi" con salsa di fragole o cioccolato
- Zuccotto della Signoria con panna e salsa di cioccolato
- Crème brûlée al pistacchio
- Cantuccini di Prato e Vin Santo
- Sorbetto al limone
- Ananas al naturale o al Maraschino

*INCLUSO: Acqua, caffè, coperto*

*ESCLUSO: Vini e altre bevande*

**€ 75.00**

----- oppure / or -----

## **MENU' FIORENTINA (min. 2 pers.)**

### **ANTIPASTO :**

*Tagliere "dei Ganzi" :*

*selezione di affettati Toscani di Scarpacia, crostini toscani,  
polenta fritta ai funghi, coccoli e stracchino*

### **SECONDO :**

*Specialità "dei Ganzi" : Bistecca Fiorentina alla brace  
(almeno 500/600 gr per persona)*

### **CONTORNO A SCELTA TRA :**

*(VEDI A LATO/SEE BESIDE)*

### **DESSERT A SCELTA TRA :**

*(VEDI SOPRA/SEE ABOVE)*

*INCLUSO: Acqua, caffè, coperto*

*ESCLUSO: Vini e altre bevande*

**€ 75.00**

*N.B. : Prenotazione obbligatoria con caparra di € 25 a persona.*

**PER INFO E PRENOTAZIONI : 055/2260010**