

ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

- 
- Crostini Toscani di fegatini al vin santo* € 5.00
Small pieces of toast with chicken liver sauce and "santo" wine
- Bruschetta al pomodoro fresco e basilico* € 5.00
Small pieces of toast with tomato fresh and basil
- Tortino di carote e ginger con olio al basilico* € 7.00
Carrot and ginger small flan with basil olive oil
- Caprese con mozzarella di Bufala, pomodori e basilico* € 9.00
Caprese: salad of Bufala mozzarella, tomatoes and basil
- Cocotte di melanzana ripiena alla parmigiana gratinata al forno* € 9.00
Eggplant(aubergine) stuffed with tomato, mozzarella and parmesan au gratin
- Petali di prosciutto crudo Toscano di Scarpaccia e melone* € 9.00
Tuscan ham of "Scarpaccia" and melon
- Battuta di filetto di manzo crudo con composta di peperoni e vele di pane* € 12.00
Raw beef fillet with yellow pepper compote and sail toasted bread
- Tagliere "dei GANZI" : selezione di salumi Toscani di Scarpaccia, (min. x 2 pers.) € 7.00*
stracchino, coccoli e crostini misti (a pers.)
"GANZI's" mixed appetizer platter with Scarpaccia sliced ham and sausages,
stracchino(soft cheese), small pieces of fried dough and mixed toast
- Tagliere "Toscano D.O.P." di salumi di Scarpaccia, pecorini e mieli (min. x 2 pers.) € 9.00*
Tuscan D.O.P. selection of : "Scarpaccia" sliced ham and sausages, (a pers.)
Pecorini(sheep) cheeses and honeys

Proverbio Toscano : " A mangiare e a bestemmiare tutto sta nel cominciare"

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOODS APPETIZERS

- 
- Panzanella Toscana al baccala'* € 10.00
Tuscan Panzanella(wetted bread,tomatoes,cucumber,onion,basil) with steamed cod
- Filetto di triglia in crosta di farina di mais su crema di carote* € 11.00
Mullet fillet cooked in maize flour with carrot velvety soup
- Carpaccio di pesce spada marinato con spinacini freschi e fragole al naturale* € 12.00
Finely sliced marinated sword fish with fresh baby-spinach salad and strawberries
- Capesante fresche al gratin* € 12.00
Sea scallops au gratin
- Tiepida di polpo con indivia Belga, ciliegini e riduzione di balsamico* € 13.00
Warm octopus with Belgian endive, cherry tomatoes and balsamic reduction
- Tartara di tonno rosso con pomodori secchi, pistacchio e fiori di capperi* € 14.00
Red tuna tartare with dried tomatoes, Pistacchio and caper flowers
- La gran padella di mare caldo "dei GANZI"* (min. x 2 pers.) € 12.00
"GANZI's" large pan : sautéed mussels, short-necked clams, calamaries, (a pers.)
scampi(langoutines) and prawns
- Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI"* (min. x 2 pers.) € 12.00
"GANZI's" mixed seafood appetizer platter (a pers.)

Proverbio Toscano . " Il riso nasce nell'acqua e ha da morir nel vino "

PRIMI DI TERRA

FIRST COURSES

Pici aglio, olio e peperoncino con crema di burrata e briciole di pane tostato € 10.00
Pici(fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil and chili, finished with Burrata cream and toasted bread crumbs

Risottino con melone, mozzarella di Bufala e pancetta croccante € 10.00
Risotto(rice) with melon, Bufala mozzarella and crunchy bacon

Maltagliati al ragù bianco di manzo e tartufo € 11.00
Maltatagliati(fresh pasta strips) with beef white meat sauce and truffle

Paccheri "dei GANZI" : sugo d'agnello, funghi porcini e scaglie di parmigiano € 11.00
"GANZI's" Paccheri : (fresh pasta) with lamb meat sauce, porcini mushrooms and parmesan flakes

Tortelli di melanzane e ricotta con ciliegini e burrata fresca € 12.00
Tortelli(fresh pasta stuffed of eggplant and ricotta)with cherry tomatoes and Burrata

Gnocchetti freschi di ricotta artigianali con fiori di zucca e tartufo fresco € 16.00
Home made gnocchi of ricotta cheese with zucchini flowers and fresh truffle

ZUPPE - SOUP

Vellutata di carote con mandorle tostate € 7.00
Carrot velvety soup with toasted almonds

La Pappa al Pomodoro Toscana € 7.00
Tuscan traditional tomato, basil and bread soup

Proverbio Toscano: "Chi beve vino prima della minestra saluta il medico dalla finestra."

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES

Chitarre al tonno rosso, fiori di zucca e basilico € 11.00
Spaghetti Chitarra(fresh pasta) with red tuna, zucchini flowers and basil

Spaghetti allo scoglio con ciliegini e basilico € 12.00
Spaghetti with mussels, calamaries, short-necked clams, prawns, cherry tomatoes and basil

Linguine alle vongole veraci, scorza di limone e timo € 13.00
Linguine(pasta)with short-necked clams, lemon peel and thyme

Tortelli neri al samone con crema di burrata e gambero al vapore € 13.00
Black Tortelli(fresh black pasta stuffed with salmon) with Burrata cream, and steamed jumbo shrimp

Risottino alle capesante fresche e basilico € 13.00
Risotto(rice) with sea scallops and basil

Gnocchetti artigianali di patata al granchio (min. x 2 pers.) € 15.00
Home made gnocchi(potatoes pasta) with crab (a pers.)

Proverbio Toscano . “ Chi vuol vivere sano e lesto, mangi poco e ceni presto.”

SECONDI
SECOND COURSES

Gran piatto di verdure grigliate con provola al forno € 10.00
Grand platter of grilled vegetables and provola cheese

Straccetti di pollo al balsamico con zucchine Fiorentine croccanti € 11.00
Strips of chicken sautéed in balsamic vinegar with crispy Florentine zucchini(courgettes)

Peposo dell'Impruneta € 12.00
Beef stew made with red wine and black peppercorns

Scottadito d'agnello ai carboni con aromi antichi € 14.00
Lamb cutlets cooked on coals with ancient aromas

Filetto di Cinta Senese ai funghi porcini e timo € 15.00
Cinta Senese pork tenderloin cooked with porcini mushrooms and thyme

Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto € 18.00
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes

Filetto di manzo lardellato allo spago con spinacini freschi, ciliegini e riduzione di balsamico € 22.00
Fillet steak of beef cooked on coals with lard, spinach salad, cherry tomatoes and balsamic reduction

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace € 3.90/hg
"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine T-bone steak of beef cooked on coals

Proverbio Toscano : "Chi non carneggia, non festeggia."

SECONDI DI MARE
SEAFOOD SECOND COURSES



<i>Baccalà alla Livornese</i> <i>Cod cooked in tomato sauce and percil</i>	€ 13.00
<i>Il fritto di baccalà e fiori di zucca</i> <i>Fried cod and zucchini flowers</i>	€ 15.00
<i>La frittura di mare "dei GANZI" con verdure</i> <i>"GANZI's" Speciality: Fried calamari, cod, scampi(langoustines), prawns and vegetables</i>	€ 16.00
<i>Tagliata di tonno rosso al sale nero con tortino di carote e ginger</i> <i>Grilled sliced red tuna on black salt with a carrot and ginger small flan</i>	€ 18.00
<i>Orata o branzino alla brace con verdure grigliate o</i> <i>all' Isolana(al forno con patate, pomodorini, cipolla, capperi e olive)</i> <i>Golden sea bass cooked on coals with grilled vegetables or</i> <i>Isolana(baked with potatoes, tomatoes, onion, capers and olives)</i>	€ 18.00
<i>Rombo con patate,funghi porcini e cilegini</i> <i>Turbot baked with potatoes, porcini mushrooms and cherry tomatoes</i>	€ 20.00
<i>Catalana di Astice,Gamberoni e Scampi con verdure e frutta fresca</i> <i>Catalana(steamed) lobster, scampi(langoustines) and prawns with vegetables</i> <i>and fresch fruits</i>	€ 25.00

Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."

INSALATONE – HOUSE LARGE SALAD

Insalatona “Matteo” : radicchi misti, pomodori, crudo Toscano, melone e noci € 8.00
Large mixed salad with tomatoes, ham, melon and walnuts

Insalatona “Domenico” : lattuga, mozzarella di bufala, ciliegini e basilico € 8.00
Large green salad with Bufala mozzarella, cherry tomatoes and basil

Insalatona “Sara” : radicchi misti, pomodori, tonno, cipolla e olive nere € 8.00
Large mixed salad with tomatoes, tuna, onion and black olives

Insalatona “Erjona” : spinacini, pecorino Toscano, fragole e riduzione balsamico € 8.00
Large spinach salad with Tuscan Pecorino(sheep) cheese, strawberries and balsamic

Insalatona “Gabriele” : lattuga, ciliegini, mais, olive nere e scaglie di parmigiano € 8.00
Large green salad with cherry tomatoes, maize, black olives and parmesan flakes

CONTORNI – SIDE DISHES

*Patate arrosto o fritte ** € 3.50
Roasted or fried potatoes

Fagioli al cocchio o all'uccelletta € 3.50
Boiled beans dressed with olive oil or tomato sauce

Ceci lessi all'olio € 3,50
Boiled chickpeas dressed with olive oil

Insalata verde o mista € 4.00
Green or mixed salad

Bietole saltate € 4.00
Sautèed Swiss chard

Verdure grigliate € 5.00
Grilled vegetables

Fiori fritti € 5.00
Fried zucchini flowers

Proverbio Toscano : “ Un buon pasto e un mezzano, tengono l'uomo sano.”

(Nostra Produzione) • **DESSERT** • (Home Made)



<i>Torta di carote con sorbetto alla mandorla e salsa di fondente (Vegan)</i> <i>Carrots-cake with almond sorbet and chocolate sauce</i>	€ 5.00
<i>Panna cotta con salsa di fragole o di fondente (Gluten free)</i> <i>Panna cotta with fresh strawberry sauce or chocolat sauce</i>	€ 5.00
<i>Il classico Tiramisù al mascarpone</i> <i>The traditional Tiramisù</i>	€ 6.00
<i>“Non mi rompere la ricotta !!” (Crema fresca di ricotta alla scorza d'arancia con disco finissimo di frolla al cacao e salsa di fragole)</i> <i>“Don't break the ricotta cheese !!” (Orange peel cream of fresh ricotta cheese with a very thin chocolate pastry disk and strawberry sauce)</i>	€ 6.00
<i>Cheese-cake con salsa di arancia o salsa di fragole</i> <i>Cheese-cake with orange sauce or fresh strawberry sauce</i>	€ 7.00
<i>Soffione di cioccolato con salsa d'arancia al rum scuro e gelato di crema</i> <i>Chocolate flan with orange dark rum sauce and vanilla ice cream</i>	€ 7.00
<i>Zuccotto della Signoria con salsa fondente e panna montata</i> <i>Tuscan Signoria's Zuccotto with dark chocolat sauce and whipped cream</i>	€ 7.00
<i>Cantuccini di Prato con vinsanto</i> <i>Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine</i>	€ 6.00
<i>Fragole al naturale o con panna montata</i> <i>Fresh strawberries slices au naturelle or with whipped cream</i>	€ 5.00-6.00
<i>Ananas o Melone al naturale o al maraschino</i> <i>Fresh Pineapple or Melon slices au naturelle or dressed with cherry liquer</i>	€ 5.00
<i>Coppa di gelato o Affogato al caffè</i> <i>Cup of ice cream or Affogato with espresso</i>	€ 5.00-6.00
<i>Sorbetto al limone/Lemon sorbet € 5.00 - Sorbetto alla mandorla/Almond sorbet € 6.00</i>	

A richiesta la “Carta di degustazione a bicchiere” di .

**Vini da dessert, Porto, Sherry, Rum, Grappe, Whiskey, Brandy, Cognac, Armagnac,
Gin, Vodka, Amari, Digestivi.**

Proverbio Toscano : “ Ne ammazza più la gola che la spada. “

CAFFETTERIA
HOT BEVERAGES

Espresso
Espresso coffee € 1.70

Macchiato
Espresso with a small amount of milk € 1.70

Decaffeinato
Decaffeinated coffee € 2.00

Caffè doppio
Double espresso coffee € 3.00

Americano
American coffee € 2.00

Caffè corretto
Espresso with liquor added € 3.00

Cappuccino
Espresso with hot milk and steamed milk foam € 2.50

Caffè d'Orzo
Malt coffee € 2.00

Thè
Hot Tea € 2.00

Proverbio Toscano : "Sacco vuoto 'un ista' ritto"

BEVANDE – COLD BEVERAGES



<i>Acqua (naturale, gassata, leggermente gassata) :</i>	½ lt € 1.50
<i>Water (still, sparkling, light sparkling) :</i>	1 lt € 2.50
<i>Succhi di frutta (pera, albicocca, pesca)</i> <i>Fruit juices (pear, apricot, peach)</i>	125ml € 2.00
<i>Cocacola / CocaLight / CocaZero / Fanta / Sprite</i> <i>Coke / Light Coke / Coke Zero / Fanta Orange / Sprite</i>	33cl € 3.00
<i>EstaThè al limone / EstaThè alla pesca</i> <i>Lemon iced tea / Peach iced tea</i>	33cl € 3.00
<i>Birra, birra rossa(50 cl) o birra analcolica .</i>	33 cl € 3.50
<i>Beer, red beer(50 cl) or non-alcoholic beer :</i>	66 cl € 5.00 (rossa/red)50 cl € 5.00
<i>Vino della casa (rosso, bianco, lambrusco, bianco frizzante) :</i>	¼ lt € 3.00
<i>House's wine (red, white, lambrusco, sparkling white) :</i>	½ lt € 6.00 1 lt € 12.00
<i>Vino a bicchiere (dalla Carta dei Vini) a partire da :</i>	€ 4 .00
<i>Wine by the glass (from the Wine List) starting from :</i>	
<i>Aperitivo, cocktail, long drink, drink lisci a partire da :</i>	€ 3.50
<i>Apertif, cocktail, long drink, plain drink starting from :</i>	

Coperto € 2.00

Cover charge (Free service)

- *Quando il prodotto fresco non è reperibile, è possibile l'uso di congelato 1°cat. A.*
- *When fresh product is not available, we reserve the right to substitute frozen product of the first quality.*

Proverbio Toscano : “ Chi non beve i' vino, Dio gli levi l'acqua.”

MENU' ALLA CARTA

PRIMAVERA - ESTATE

2018



da QUE GANZI
TRATTORIA • OSTERIA

Proverbio toscano : *“ In chiesa co' Santi, e all'Osteria co' Ganzi ”*

Si invita a segnalare, prima dell'ordinazione, eventuali ALLERGIE o INTOLLERANZE ALIMENTARI. Su richiesta del cliente, è possibile visionare il MENU' con gli ALLERGENI, sui piatti da noi somministrati. Informiamo anche che i prodotti utilizzati in questo locale, sono trattati con sistema di abbattimento termico.