

ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

- 
- Crostini Toscani di fegatini al vin santo* € 5.00
Small pieces of toast with chicken liver sauce and "santo" wine
- Crostini con pecorino caldo e miele Toscani* € 5.00
Small pieces of toast with hot Tuscan pecorino(sheep cheese) and honeys
- Polentine fritte ai funghi* € 6.00
Fried pieces of cornbread with mushrooms
- Tortino di pere dolci su fonduta di pecorino Toscano* € 7.00
Pears small flan with melted Tuscan pecorino(sheep) cheese
- Insalata di carciofi morellini con misticanza e scaglie di parmigiano* € 9.00
Salad of "morellini" artichokes, mixed salad and parmesan flakes
- Ravioli fritti di mortadella di Prato e stracchino* € 10.00
Fried pasta stuffed of mortadella and stracchino cheese
- Battuta di filetto di manzo crudo con pere, lardo e cialda di Parmigiano* € 12,00
Raw beef fillet with pears, lard and Parmesan wafer-cheese
- 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 platter 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

- 
- "Impepata" di cozze* € 9.00
Steamed and peppered mussels
- Tortino soffice di branzino su pesto leggero con gambero al vapore* € 10.00
Small flan of sea bass on a bed of light basil pesto with steamed prawns
- "La Trippa a Viareggio" (seppie in umido)* € 11,00
Stewed cuttlefish in light spicy tomato sauce
- Tartara di salmone marinato con riduzione di Morellino su crudité di sedano* € 12.00
Tartare of marinated sea salmon with reduction of Morellino's wine on a fresh celery's bed
- Capesante fresche al gratin* € 12.00
Sea scallops au gratin
- La gran padella di mare caldo "dei GANZI" (min. x 2 pers) € 12.00*
"GANZI's" large pan of warm sea : sautéed of mussels, short-necked clams, (a pers.)
calamari, 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 alle "briciole" (aglio, olio, briciole di pane e pinoli tostati) € 10.00
Pici(fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil, toasted bread crumbs and pine nuts

Pappardelle al cinghiale € 11.00
Pappardelle(fresh pasta) with wildboar meat sauce

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

Gnudi Toscani su crema di zucca gialla e gocce al pesto di cavolo nero € 12.00
Gnudi(fresh Tuscan dough of ricotta cheese and spinach) with pumpkin cream and a few of black cabbage pesto

Tortelli Mugellani di patata con rigatino, funghi porcini e castagne € 13.00
Tortelli(fresh Tuscan pasta stuffed of potato) with wild boar meat sauce

Risottino al tartufo fresco € 15.00
Risotto(rice) with fresh truffle

ZUPPE – SOUP

Vellutata di zucca gialla con crostoncini di pane tostato € 8.00
Pumpkin velvety soup with small pieces of toasted bread

La classica Ribollita Toscana € 8.00
Tuscan traditional seasonal vegetables and bread soup

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

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES

Spaghetti allo scoglio € 12.00
Spaghetti(pasta) with mussels, calamaries, short-necked clams and prawns

Linguine con vongole veraci, calamaretti e salvia € 12.00
Linguine(pasta) with short-necked clams, calamari and sage

Tortelli di gamberi e capesante ai carciofi Morellini € 13.00
Tortelli(fresh pasta stuffed of shrimp and sea scallops) with Morellini artichokes

Risottino agli scampi € 13.00
Risotto(rice) with scampi(langoustines)

Taglierini alle capesante fresche € 13.00
Taglierini(fresh pasta) with sea-scallops

Pici all' astice € 19.00-24.00
Pici(fresh pasta) with lobster

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
- Lampredotto al cartoccio con patate e porcini* € 11.00
Lampredotto (Florence's speciality) in cartouche with steamed potatoes and porcini mushrooms
- 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 grilled over coals with ancient aromas
- Filetto di Cinta Senese con fichi secchi e noci* € 15.00
Cinta Senese pork tenderloin with dried figs and walnuts
- Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto* € 18.00
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes
- Filetto di manzo al pepe verde* € 22.00
Fillet steak of beef cooked in green peppercorns sauce
- 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>Trancio di salmone al cartoccio con porcini e nocciole</i> <i>Cartouche of sea salmon, porcini mushrooms and hazelnuts</i>	€ 14.00
<i>Gamberoni alla griglia</i> <i>Grilled prawns</i>	€ 15.00
<i>I' fritto di baccalà e cavolfiore</i> <i>Fried of cod and cauliflower</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>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 e funghi porcini</i> <i>Turbot baked with potatoes and porcini mushrooms</i>	€ 20.00

Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."

CONTORNI
SIDE DISHES

*Patate arrosto o fritte **
Roasted or fried potatoes

€ 3.50

Fagioli al coccio o all'uccelletta
Boiled beans dressed with olive oil or with tomato sauce

€ 3.50

Ceci lessi all'olio
Boiled chickpeas dressed with olive oil

€ 3.50

Insalata verde o mista
Green or mixed salad

€ 4.00

Bietole saltate
Sautéed Swiss chard

€ 4.00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5.00

Cavolfiore fritto
Fried cauliflower

€ 4.50

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

(Nostra Produzione)

*** **DESSERT** ***

(Home Made)

<i>Pie di mele calda con gelato di crema</i>	€ 5.00
<i>Apple pie served warm with vanilla ice cream</i>	
<i>Panna cotta con salsa di fragole o di cioccolato fondente (Gluten free)</i>	€ 5.00
<i>Panna cotta with fresh strawberry sauce or chocolat sauce</i>	
<i>Crème brulée al pistacchio con gelato alla nocciola (Gluten Free)</i>	€ 6.00
<i>Pistacchio crème brulée with hazelnuts ice cream</i>	
<i>“Non mi rompere la ricotta !!” (Ricotta fresca alla scorza d'arancia con disco finissimo di frolla al cacao e salsa di pere)</i>	€ 6.00
<i>“Don't break the ricotta cheese !!” (Fresh ricotta cheese and orange peel with a very thin chocolate pastry disk and pear sauce)</i>	
<i>Cheese cake “dei Ganzi” con salsa di arancia o salsa di fragole o salsa di pere</i>	€ 7.00
<i>“Ganzi's” Cheese cake with orange sauce or strawberry sauce or pear sauce</i>	
<i>Soffione di cioccolato con salsa d'arancia al rum scuro e gelato di crema</i>	€ 7.00
<i>Chocolate flan with orange dark rum sauce and vanilla ice cream</i>	
<i>Zuccotto alle castagne con salsa fondente e panna montata</i>	€ 7.00
<i>Tuscan Zuccotto of chestnuts with dark chocolat sauce and whipped cream</i>	
<hr/>	
<i>Cantuccini di Prato con vinsanto</i>	€ 6.00
<i>Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine</i>	
<i>Ananas al naturale o al maraschino</i>	€ 5.00
<i>Fresh Pineapple slices au naturelle or dressed with cherry liquer</i>	
<i>Coppa di gelato o Affogato al caffè</i>	€ 5.00-6.00
<i>Cup of ice cream or Affogato with espresso</i>	
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 5.00
<i>Lemon sorbet</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



<i>Espresso</i> <i>Espresso coffee</i>	€ 1.70
<i>Macchiato</i> <i>Espresso with a small amount of milk</i>	€ 1.70
<i>Decaffeinato</i> <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 2.00
<i>Caffè doppio</i> <i>Double espresso coffee</i>	€ 3.00
<i>Americano</i> <i>American coffee</i>	€ 2.00
<i>Caffè corretto</i> <i>Espresso with liquer added</i>	€ 3.00
<i>Cappuccino</i> <i>Espresso with hot milk and steamed milk foam</i>	€ 2.50
<i>Caffè d'Orzo</i> <i>Malt coffee</i>	€ 2.00
<i>Thè</i> <i>Hot Tea</i>	€ 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>	50cl € 3.00
<i>Birra o birra analcolica :</i>	33 cl € 3.50
<i>Beer 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) to start from :</i>	
<i>Aperitivo, cocktail, long drink, drink lisci a partire da :</i>	€ 3.50
<i>Apertif, cocktail, long drink, plain drink to start from :</i>	
Coperto € 2.50	
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

AUTUNNO - INVERNO

2018 - 2019



da QUE GANZI
TRATTORIA • OSTERIA

Proverbio Toscano : *“ In chiesa o' 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.