

ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

- 
- Crostini Toscani di fegatini al vin santo* € 5.00
Small pieces of toast with chicken liver sauce and "santo" wine
- Fettu' unta con fagioli toscanelli, lardo e olio nuovo* € 5.00
Small pieces of toast with Tuscan beans, lard and new olive oil
- Crostini di polenta fritta con funghi porcini* € 6.00
Fried pieces of cornbread with porcini mushrooms
- Tortino di cipolla rossa dolce su fonduta di parmigiano* € 7.00
Small flan of red sweet onion with melted parmesan
- Insalata di carciofi morellini con rucola e scaglie di parmigiano* € 9.00
Salad of "morellini" artichokes, rocket salad and parmesan flakes
- Carpaccio di pere, pecorino Toscano, miele di castagno e nocciole* € 10,00
Finely sliced pears, Tuscan pecorino cheese, chestnut honey and hazelnuts
- Ravioli fritti di mortadella di Prato e stracchino* € 10.00
Fried pasta stuffed of mortadella and stracchino 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 plate 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.)
pecorino cheeses and honeys

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

ANTIPASTI DI MARE
SEAFOODS APPETIZERS

Tortino soffice di baccalà su vellutata di sedano rapa € 9.00
Small flan of sea cod on a bed of celeriac velvety

Carpaccio di tonno marinato con misticanza e sfere di aceto balsamico € 10.00
Finely sliced marinated tuna on bed of mixed salad and spheres of balsamic

Tiepida di polpo con patate scottate al vapore e citronette € 12.00
Warm octopus with blached steamed potatoes and citronette

Tartara di salmone con insalatina di finocchi e caviale di arancia € 12.00
Tartare of sea salmon with salad of fennel and orange caviar

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 : sauted of mussels, clams, calamaries, shrimps (a pers.)

Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI" (min. x 2 pers.) € 12.00
"GANZI's" mixed seafood appetizer plate (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) € 9.00
Pici(fresh pasta) with garlic, olive oil, toasted bread crumbs and pine nuts

Gnocchetti di "patata viola" con Bardiccio Fiorentino e cavolo nero € 10.00
Gnocchi("violet potatoes" pasta) with Florentine Bardiccio sausage and Tuscan black-kale

Pappardelle al rigatino, castagne e porcini € 10.00
Pappardelle(fresh pasta) with wildboar meat sauce

Gnudi di ricotta e spinaci al ragu' Toscano di manzo € 11.00
Gnudi(fresh dough of ricotta cheese and spinach) with Tuscan beef 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

Tortelli mugellani di patata al sugo di cinghiale € 12.00
Tortellaccio(fresh pasta stuffed of potato) with wild boar meat sauce

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

ZUPPE – SOUP

Vellutata di sedano rapa con crostoncini di pane tostato € 8.00
Celeriac velvety soup with small pieces of tosted 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 with mussels, calamaries, true clams and shrimp

Linguine con vongole veraci, calamaretti e salvia € 12.00
Linguine(pasta)with true clams, calamaries and sage

Tortelli di branzino ai carciofi Morellini € 13.00
Tortelli(fresh pasta stuffed of sea bass) with Morellini artichokes

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

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

Pici all' astice € 18.00-24.00
Pici(fresh pasta) with lobster

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

SECONDI
SECOND COURSES



<i>Gran piatto di verdure grigliate con provola al forno</i> <i>Grand platter of grilled vegetables and provola cheese</i>	€ 10.00
<i>Straccetti di pollo con carciofi Morellini e maggiorana</i> <i>Strips of chicken sauteed with Morellini artichokes and majoram</i>	€ 11.00
<i>Peposo dell'Impruneta</i> <i>Beef stew made with red wine and black peppercorns</i>	€ 12.00
<i>Scottadito d'agnello ai carboni con aromi antichi</i> <i>Lamb cutlets grilled over coals with ancient aromas</i>	€ 14.00
<i>Filetto di Cinta Senese con salsa di cipolle rosse dolci</i> <i>Cinta Senese pork tenderloin with sweet red onion sauce</i>	€ 15.00
<i>Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto</i> <i>Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes</i>	€ 18.00
<i>Battuta di filetto di manzo con pere, lardo e cialda di parmigiano</i> <i>Raw fillet of beef with pears, lard and wafer parmesan cheese</i>	€ 18.00
<i>Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace</i> <i>"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine T-bone steak of beef cooked on coals</i>	€ 3.90/hg

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

SECONDI DI MARE
SEAFOOD SECOND COURSES



<i>Baccalà alla Livornese</i> <i>Dried 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>Il fritto di baccalà e carciofi Morellini</i> <i>Fried of dried cod and Morellini artichokes</i>	€ 15.00
<i>La frittura di mare "dei GANZI" con verdure</i> <i>"GANZI's" Speciality: Fried of calamari, cod, jumbo shrimp, prawns and vegetables</i>	€ 16.00
<i>Gamberoni alla griglia</i> <i>Grilled Jumbo shrimps</i>	€ 17.00
<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(cooked in oven with potatoes, tomatoes, onion, capers and olives)</i>	€ 18.00
<i>Rombo con patate, funghi porcini</i> <i>Turbot cooked in oven 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
Sautèed Swiss chard

€ 4.00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5.00

Carciofi fritti
Fried artichokes

€ 6.00

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

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



<i>Pie di mele calda con crema alla vaniglia</i> <i>Apple pie served warm with vanilla sauce</i>	€ 5.00
<i>Bavarese con pinoli e miele di castagno (Vegan-Gluten Free)</i> <i>Bavarian with pine nuts and chestnut honey</i>	€ 5.00
<i>Crème brûlée al pistacchio con gelato alla nocciola (Gluten Free)</i> <i>Pistacchio crème brûlée with walnut ice cream</i>	€ 6.00
<i>Il "Castagnaccio" visto da noi</i> <i>The "Castagnaccio" seen from us.....(sweet chestnuts)</i>	€ 7.00
<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>Signoria Zuccotto with dark chocolate 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>Ananas al naturale o al maraschino</i> <i>Fresh Pineapple slices au naturelle or dressed with cherry liqueur</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</i> <i>Lemon sorbet</i>	€ 5.00

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>	€ 2.50
<i>Americano</i> <i>American coffee</i>	€ 2.00
<i>Caffè corretto</i> <i>Espresso with liquer added</i>	€ 2.50
<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
<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>	
<i>Coperto</i>	€ 2.00
<i>Cover charge (Free service)</i>	

- *: 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

2017 - 2018



da QUE' GANZI
TRATTORIA • OSTERIA

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