

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
- Carpaccio di zucchine Fiorentine marinate con caprino e pinoli tostati* € 8.00
Finely sliced marinated Florentine zucchinis with goat cheese and toasted pine nuts
- Caprese con mozzarella di Bufala, pomodori e basilico* € 9.00
Caprese: salad of Bufala mozzarella, tomatoes and basil
- Melanzana ripiena alla parmigiana gratinata al forno* € 9.00
Eggplant(aubergine) stuffed with tomato, mozzarella and parmesan au gratin
- Prosciutto crudo Toscano di Scarpaccia e melone* € 9.00
Tuscan ham of Scarpaccia and melon
- Carpaccio crudo di filetto di manzo su misticanza e pecorino stagionato* € 12.00
Finely sliced beef fillet with mixed salad and seasoned pecorino 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

Sformatino di branzino su crema di zucchine Fiorentine e gambero al vapore € 10.00
Flan of sea bass with steamed jumbo shrimp on a bed of Florentine zucchini cream

Carpaccio crudo di orata su spinacini freschi con fragole al naturale € 12.00
Finely sliced sea bass on a bed of fresh spinach salad with strawberries

Tiepida di polpo con rucola, ciliegini e riduzione di balsamico € 12.00
Warm octopus with rucola salad, cherry tomatoes and balsamic reduction

Insalatina tiepida di capesante scottate con frutta fresca su insalatina € 13.00
Warm salad of steamed sea scallops with fresh fruits on a bed of small salad

Tartara di tonno rosso con pesto leggero di basilico e granella di pistacchio € 14.00
Tartare of red tuna with light basil pesto and Pistacchio crumbled

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

Gnocchetti freschi di ricotta su crema di zucchine Fiorentine e menta con pinoli tostati € 10.00
Home made gnocchi of ricotta cheese with zucchinis and mint cream with toasted pine nuts

Tagliatelle al ragù bianco di manzo e tartufo € 10.00
Tagliatelle(fresh pasta) with beef white meat sauce and fresh truffle

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

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

Taglierini al tartufo fresco € 15.00
Taglierini(fresh pasta) with fresh truffle

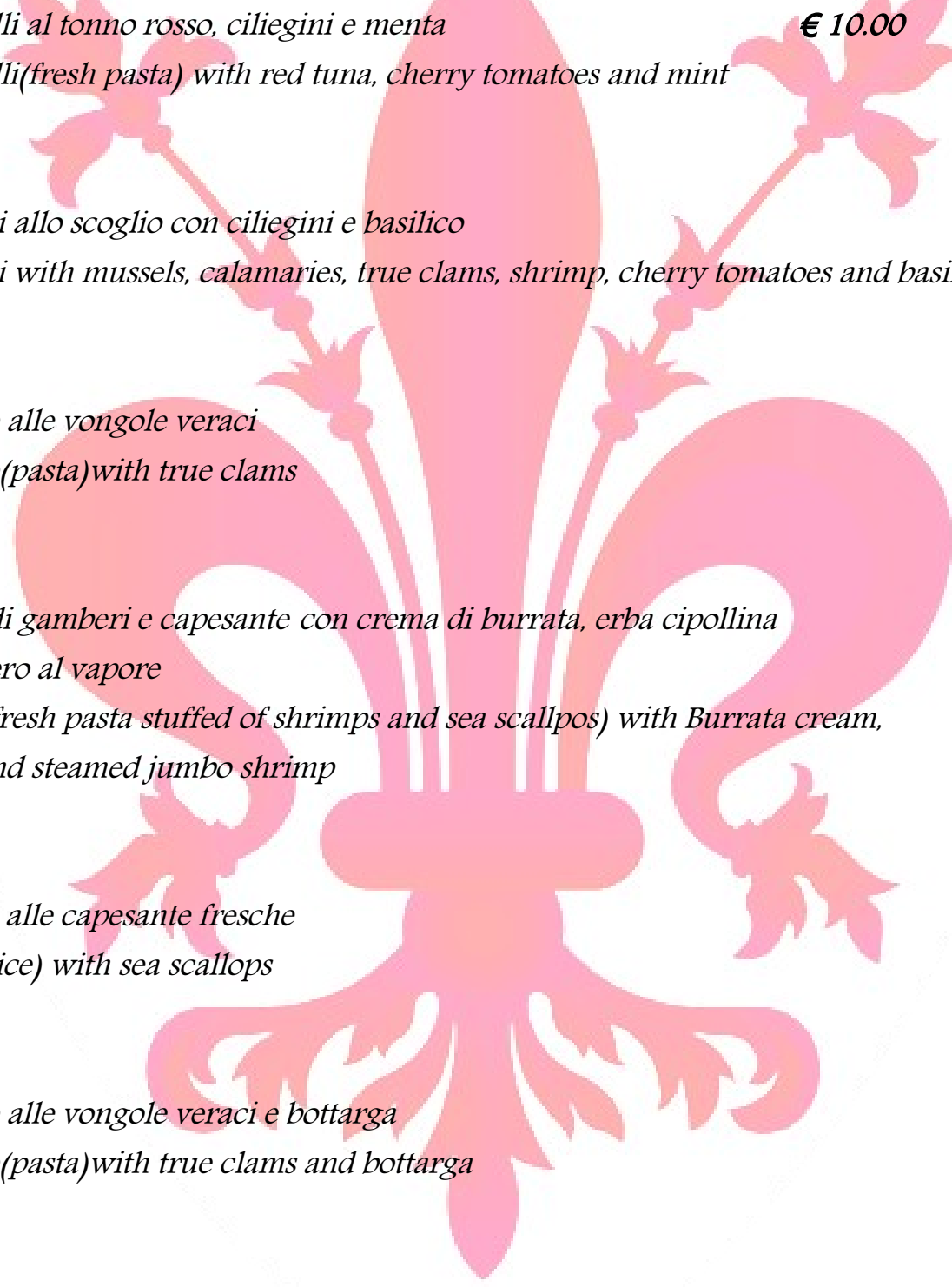
ZUPPE – SOUP

Crema di zucchine Fiorentine alla menta € 8.00
Florentine zucchinis cream soup with mint

La Pappa al Pomodoro € 8.00
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



<i>Scialatielli al tonno rosso, ciliegini e menta</i> <i>Scialatielli(fresh pasta) with red tuna, cherry tomatoes and mint</i>	€ 10.00
<i>Spaghetti allo scoglio con ciliegini e basilico</i> <i>Spaghetti with mussels, calamaries, true clams, shrimp, cherry tomatoes and basil</i>	€ 12.00
<i>Linguine alle vongole veraci</i> <i>Linguine(pasta)with true clams</i>	€ 12.00
<i>Tortelli di gamberi e capesante con crema di burrata, erba cipollina e gambero al vapore</i> <i>Tortelli(fresh pasta stuffed of shrimps and sea scallops) with Burrata cream, chives and steamed jumbo shrimp</i>	€ 13.00
<i>Risottino alle capesante fresche</i> <i>Risotto(rice) with sea scallops</i>	€ 13.00
<i>Linguine alle vongole veraci e bottarga</i> <i>Linguine(pasta)with true clams and bottarga</i>	€ 16.00
<i>Taglierini all' astice</i> <i>Taglierini(fresh pasta) with lobster</i>	€ 19.00-24.00

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 "Paglia e fieno" con zucchine Fiorentine e menta</i> <i>Strips of chicken sauteed with Florentine zucchini(courgettes) and mint</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 al Vermentino, uva bianca e cialdine di parmigiano</i> <i>Cinta Senese pork tenderloin cooked in Vermentino(tuscan white wine), white grapes and wafer parmesan cheese</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>Filetto di manzo ai carboni con spinacini freschi, ciliegini e riduzione di balsamico</i> <i>Fillet steak of beef cooked on coals with spinach salad, cherry tomatoes and balsamic reduction</i>	€ 21.00
<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>Il fritto di baccalà e fiori di zucca</i> <i>Fried of dried cod and zucchini flowers</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>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>Tagliata di tonno rosso al sale nero con composta di verdure grigliate</i> <i>Sliced, grilled red tuna with black salt and composed grilled vegetables</i>	€ 18.00
<i>Rombo con patate,funghi porcini e cilegini</i> <i>Turbot cooked in oven with potatoes, porcini mushrooms and cherry tomatoes</i>	€ 20.00
<i>Catalana di Astice e Gamberoni con verdure e frutta fresca</i> <i>Catalana(steam) of lobster and jumbo shrimps with vegetables 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 “Loretta” : spinacini, ciliegini, caprino, melone e pinoli tostati € 8.00
Large spinach salad with cherry tomatoes, goat cheese, melon and toasted pine nuts

Insalatona “Eriona” : rucola, pomodori, crudo e scaglie di parmigiano € 8.00
Large rucola salad with tomatoes, Tuscan ham 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)

Torta di carote con sorbetto alla mandorla e salsa di fondente (Vegan) € 5.00
Carrots-cake with almond sorbet and chocolate sauce

Il classico Tiramisù al mascarpone € 5.00
Traditional Tiramisù

Bavarese al pistacchio con salsa di fragole o di fondente (Gluten free) € 6.00
with fresh strawberry sauce or chocolate sauce

“After-Eight” : semifreddo artigianale all' infusione di menta, € 6.00
ricoperto al fondente con salsa di fragole
Semifreddo to the mint infusion and chocolate covered with strawberry sauce

Cheese-cake con salsa di arancia o salsa di fragole € 7.00
Cheese-cake with orange sauce or fresh strawberry sauce

Soffione di cioccolato con salsa d'arancia al rum scuro e gelato di crema € 7.00
Chocolate flan with orange dark rum sauce and vanilla ice cream

Zuccotto della Signoria con salsa fondente e panna montata € 7.00
Signoria Zuccotto with dark chocolate sauce and whipped cream

Cantuccini di Prato con vinsanto € 6.00
Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine

Fragole al naturale o con panna montata € 5.00-6.00
Fresh strawberries slices au naturel or with whipped cream

Ananas o Melone al naturale o al maraschino € 5.00
Fresh Pineapple or Melon slices au naturel or dressed with cherry liqueur

Coppa di gelato o Affogato al caffè € 5.00-6.00
Cup of ice cream or Affogato with espresso

Sorbetto alla mandorla € 6.00

Sorbetto al limone € 5.00

Almond sorbet € 6.00

Lemon sorbet € 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>	€ 3.00
<i>Americano</i> <i>American coffee</i>	€ 2.00
<i>Caffè corretto</i> <i>Espresso with liquor 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>	125ml € 2.00
<i>Fruit juices (pear, apricot, peach)</i>	
<i>Cocacola / CocaLight / CocaZero / Fanta / Sprite</i>	33cl € 3.00
<i>Coke / Light Coke / Coke Zero / Fanta Orange / Sprite</i>	
<i>EstaThè al limone / EstaThè alla pesca</i>	33cl € 3.00
<i>Lemon iced tea / Peach iced tea</i>	
<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

PRIMAVERA - ESTATE

2017



da QUE' GANZI
TRATTORIA • OSTERIA

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