

ANTIPASTI DI TERRA – APPETIZERS

- 
- Crostini toscani di fegatini al vin santo* € 4.50
Small pieces of toast with chicken liver sauce and “santo” wine
- Bruschetta col pomodoro fresco e basilico* € 4.50
Small pieces of toast with tomato fresh and basil
- Sformatino di cipolla rossa dolce con fonduta di parmigiano* € 7.00
Small flan of red sweet onion with melted parmesan
- Millefoglie di melanzane con pomodoro, mozzarella e pesto leggero di basilico* € 9.00
Eggplant mille-feuille with tomato, mozzarella and light basil pesto
- Tagliere di crostini misti “dei Ganzi” (min. x 2 pers.)* € 6.00
Ganzi's mixed appetizer plate with selection of mixed toasts
- Tagliere di salumi e formaggi D.O.P. (min. x 2 pers.)* € 8.00
Selection of sliced D.O.P. Tuscan ham, sausages and cheeses
- Tagliere “dei GANZI” : selezione di affettati toscani, stracchino, coccoli e crostini misti* € 10.00
Ganzi's mixed appetizer plate with sliced Tuscan ham and sausages, stracchino(soft cheese), small pieces of dough and mixed toast

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

ANTIPASTI DI MARE
SEAFOODS APPETIZERS



<i>Alici marinate agli agrumi con tortino di cous-cous alla menta</i> <i>Fresh cured anchovies with mint cous-cous small flan</i>	€ 9.00
<i>Carpaccio di orata fresca con misticanza, citronette e fragole</i> <i>Finely sliced sea-bass with mixed greens salad, citronette and strawberries</i>	€ 10.00
<i>Sformatino di branzino con gambero al vapore e pesto leggero</i> <i>Flan of sea-bass with steamed shrimp and light basil pesto</i>	€ 10.00
<i>Tiepida di polpo su pinzimonio di verdure</i> <i>Warm octopus salad on a bed of dressed mixed vegetables</i>	€ 11.00
<i>Capesante fresche al gratin</i> <i>Sea scallops au gratin</i>	€ 12.00
<i>Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI" (min. X 2 pers.)</i> <i>Ganzi's mixed seafood appetizers plate</i>	€ 10.00

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

PRIMI DI TERRA – FIRST COURSES

Pici con pesto di rucola e pinoli tostati € 8.00

Pici(fresh pasta) with rocket pesto and toasted pine nuts

Gnocchetti con salame e peperoni € 8.00

Gnocchetti(fresh potatoes pasta) with salame and yellow sweet peppers

Maccheroncini con salsiccia e porcini € 9.00

Maccheroncini(fresh pasta) with sausage and porcini mushrooms

Paccheri “dei GANZI” : sugo d'agnello, funghi porcini e scaglie di parmig. € 9.00

“Ganzi's Paccheri : fresh pasta with lamb sauce, porcini mushrooms and flakes of parmesan

Tortellacci Maremmani con melanzane, ciliegini, basilico e pecorino € 10.00

Tortellaccio(fresh pasta stuffed of ricotta cheese and spinach) with egg-plant, cherry tomatoes, basil and flakes of pecorino cheese

Taglierini al tartufo fresco € 15.00

Taglierini(fresh pasta) with fresh truffle

ZUPPE – SOUP

Zuppa di cipolle € 7.00

Onion soup

Crema di peperoni gialli € 7.00

Yellow pepper cream soup

La Pappa al pomodoro € 7.00

Tuscan typical tomato, basil and bread soup

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

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES

Gnocchetti con triglie e fiori di zucca € 9.00
Gnocchetti(fresh potatoes pasta) with mullet and zucchini flowers

Linguine fresche alle vongole veraci € 10.00
Linguine(fresh pasta) with true clams

Spaghetti chitarra di mare estivo € 11.00
Spaghetti chitarra (fresh pasta) with mussels, calamaries, true clams and shrimp

Cous-cous ai frutti di mare € 12.00
Cous-cous with mussels, true clams, calamaries and shrimp

Taglierini alle capesante fresche € 12.00
Taglierini (fresh pasta) with sea-scallops

Pici all' Astice € 15.00
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>Peposo dell'Impruneta</i> <i>Veal stew made with red wine and peppercorns</i>	€ 10.00
<i>Fritto Toscano dell' aia con verdure</i> <i>Fried chicken, rabbit, and vegetables</i>	€ 13.00
<i>Scottadito d'agnello ai carboni con aromi antichi</i> <i>Lamb cutlets grilled over coals with ancient aromas</i>	€ 13.00
<i>Filetto di Cinta Senese al pepe verde</i> <i>Cinta Senese pork tenderloin with green peppercorns</i>	€ 14.00
<i>Tagliata di manzo ai carboni con rucola, grana e balsamico ristretto</i> <i>Grilled and sliced steak of beef with rocket, parmesan and balsamic vinegar</i>	€ 17.00
<i>Specialità "dei Ganzi" : Bistecca Fiorentina alla brace</i> <i>"Ganzi's Speciality" : Traditional Florentine T-bone steak of beef cooked on coals</i>	€ 3.80/hg

Proverbio Toscano. " In chiesa co' santi, e all'Osteria co' Ganzi "

SECONDI DI MARE
SEAFOOD SECOND COURSES



<i>Spiedo di calamari e gamberi alla griglia</i> <i>Skewers of calamaries and shrimps</i>	€ 12.00
<i>Baccalà in zimino con bietole</i> <i>Dried cod sautéed in pan with chard</i>	€ 13.00
<i>La frittura di mare "dei Ganzi" con verdure</i> <i>Ganzi's Speciality. Fried calamaries, sea bass, jumbo shrimp, scampis and vegetables</i>	€ 14.00
<i>Orata alla brace o all'isolana</i> <i>Golden sea bass cooked over coals or in oven with tomatoes, potatoes, onion, capers and olives</i>	€ 16.00
<i>Cartoccio di crostacei con verdure di stagione</i> <i>Cartouche of mixed crustaceans and vegetables</i>	€ 18.00
<i>Rombo con patate e porcini</i> <i>Sea turbot cooked in oven with potatoes, and porcini mushrooms</i>	€ 19.00
<i>La grigliata mista di mare "dei Ganzi" (min. x 2 pers.)</i> <i>Ganzi's mixed grilled seafoods</i>	€ 18.00

Proverbio Toscano : "Mangia bene e falla forte e non aver paura della morte "

INSALATONE – LARGE SALAD

Insalatona “Matteo” : radicchi misti, crudo, melone, noci e pane tostato € 7.00
Large mixed salad with ham, melon, walnuts and toasted bread

Insalatona “Domenico” : radicchi misti, mozzarella, ciliegini e basilico € 7.00
Large mixed salad with mozzarella, cherry tomatoes and basil

Insalatona “Caterina” : pomodori, rucola, avocado e scaglie di grana € 7.00
Large mixed salad of tomatoes, rocket, avocado and parmesan flakes

Insalatona “Romina” : radicchi misti, ciliegini, tonno, cipolla e olive nere € 7.00
Large mixed salad with cherry tomatoes, tuna, onion and olives

CONTORNI – SIDE DISHES

Bietole saltate € 3.50
Sautéed chard

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

Insalata verde o mista € 3.50
Green or mixed salad

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

Fiori di zucca fritti € 4.50
Fried zucchini flowers

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

... DESSERT ...

(Nostra Produzione) (Home Made)

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

Cheese-cake con salsa di fragole fresche
Cheese-cake with fresh strawberries sauce

Pie di mele con crema alla vaniglia
Apple pie with vanilla sauce

La panna cotta "dei Ganzi" (con salsa di fragole o salsa al fondente)
Ganzi's Baked cream (with strawberries sauce or chocolat sauce)

Il classico tiramisù al mascarpone
Traditional Tiramisù

Cantuccini di Prato con vinsanto
Traditional Tuscan cookies with a glass of vinsanto

€ 6.00

Coppa di gelato o sorbetto al limone
Cup of ice cream or lemon sorbet

Fragole al naturale o con gelato
Fresh strawberries or with ice-cream

Ananas al naturale o al maraschino

Fresh pineapple slices au naturelle or dressed with maraschino cherry sauce

€ 5.00

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

CAFFETTERIA – HOT BEVERAGES



<i>Espresso</i> <i>Espresso coffee</i>	€ 1.50
<i>Macchiato</i> <i>Espresso with a small amount of milk</i>	€ 1.50
<i>Decaffeinato</i> <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1.80
<i>Caffè doppio</i> <i>Double espresso coffee</i>	€ 2.00
<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>Barley</i>	€ 2.00
<i>Caffè al Ginseng</i> <i>Ginseng coffee</i>	€ 2.00
<i>Tè</i> <i>Tea</i>	€ 2.00

Proverbio Toscano : “Sacco vuoto ‘un ista’ ritto”

BEVANDE – COLD BEVERAGES



<i>Acqua (naturale, gassata, leggermente gassata) :</i>	<i>½ lt € 1.20</i>
<i>Water (still, sparkling, light sparkling) :</i>	<i>1 lt € 2.00</i>
<i>Cocacola o cocacola light</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Coke or light coke</i>	
<i>Fanta</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Fanta Orange soda</i>	
<i>Sprite</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>Sprite</i>	
<i>Birra o birra analcolica :</i>	<i>33 cl € 3.50</i>
<i>Beer or non-alcoholic beer :</i>	<i>66 cl € 5.00</i>
<i>Vino della casa (rosso o bianco) :</i>	<i>¼ lt € 3.00</i>
<i>House's wine (red or white) :</i>	<i>½ lt € 5.00</i>
	<i>1 lt € 9.00</i>
<i>Coperto</i>	<i>€ 2.00</i>
<i>Cover charge</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.”*



EDIZIONE
PRIMAVERA/ESTATE
2011



da **QUE' GANZI**
TRATTORIA • OSTERIA

Proverbio toscano : " Chi ha mangia, chi un' ha s' arrangia "