

MENU' ALLA CARTA

AUTUNNO - INVERNO

2020-2021

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



PROTOCOLLO COVID-19 PER LA RISTORAZIONE (DPCM 17-5-2020 e Delibera regione Toscana 57 del 17-5-2020)

La Trattoria Osteria da QUE' GANZI aderendo al Protocollo "Covid-19" APPLICA e INDICA le seguenti procedure:

- Le sedute sono disposte per garantire un distanziamento di almeno un metro tra gli utenti, tenendo presente che non è possibile predeterminare l'appartenenza a nuclei in coabitazione. Siamo disponibili a riorganizzare le sedute per gruppi di persone che ci dichiarano l'appartenenza a nuclei in coabitazione.
 - Al termine di ogni servizio al tavolo eseguiamo una accurata sanificazione delle superfici.
 - Tutto il nostro personale indossa la mascherina e, se possibile, guanti a perdere.
 - Abbiamo posizionato in diversi punti della sala e in prossimità dei servizi igienici, dei prodotti igienizzanti per il personale ed i clienti.
 - Evitiamo il più possibile l'uso di contenitori riutilizzabili (es. saliere e pepiere) rendendo disponibili confezioni monouso.
 - I servizi igienici sono sanificati più volte durante la giornata.
 - Favoriamo il più possibile il ricambio di aria naturale; gli impianti di condizionamento e gli split sono sanificati con cadenza almeno settimanale.
 - La clientela è invitata ad indossare la mascherina in tutte le attività diverse dal pasto al tavolo (es. pagamento alla cassa, spostamenti, utilizzo dei servizi igienici).
 - Preferiamo l'accesso dei clienti su prenotazione; in tal caso ci potrà essere indicata l'appartenenza allo stesso nucleo in coabitazione e quindi potremo disporre le sedute senza rispettare il distanziamento laterale. Conserviamo per 14 giorni i dati anagrafici dei clienti che effettuano prenotazioni.
 - Disponiamo di **MENU** digitale consultabile sul nostro sito www.daqueiganzi.it e di Menu del Pranzo cartacei monouso.
- Eventuali modifiche o variazioni (es. Piatti del giorno) verranno comunicati verbalmente.

In riferimento alla applicazione del Reg. UE 1169-2011 relativo alla informazioni sugli alimenti (ALLERGENI)

Si invita a segnalare, prima dell'ordinazione, eventuali **ALLERGIE** o **INTOLLERANZE ALIMENTARI**. Qui di seguito "**legenda numerata**" degli ingredienti che provocano **allergie** o **intolleranze**, segnalati in **blu** a fianco ai nomi dei piatti: **1** Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3** Uova e prodotti a base di uova. **4** Pesce e prodotti a base di pesce. **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6** Soia e prodotti a base di soia. **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **8** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, noci macadamia. **9** Sedano e prodotti a base di sedano. **10** Senape e prodotti a base di senape. **11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12** Anidride solforosa e solfiti. **13** Lupini e prodotti a base di lupini. **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Informiamo inoltre che alcuni prodotti da noi utilizzati, sono trattati con sistema di abbattimento termico e/o sottovuoto.

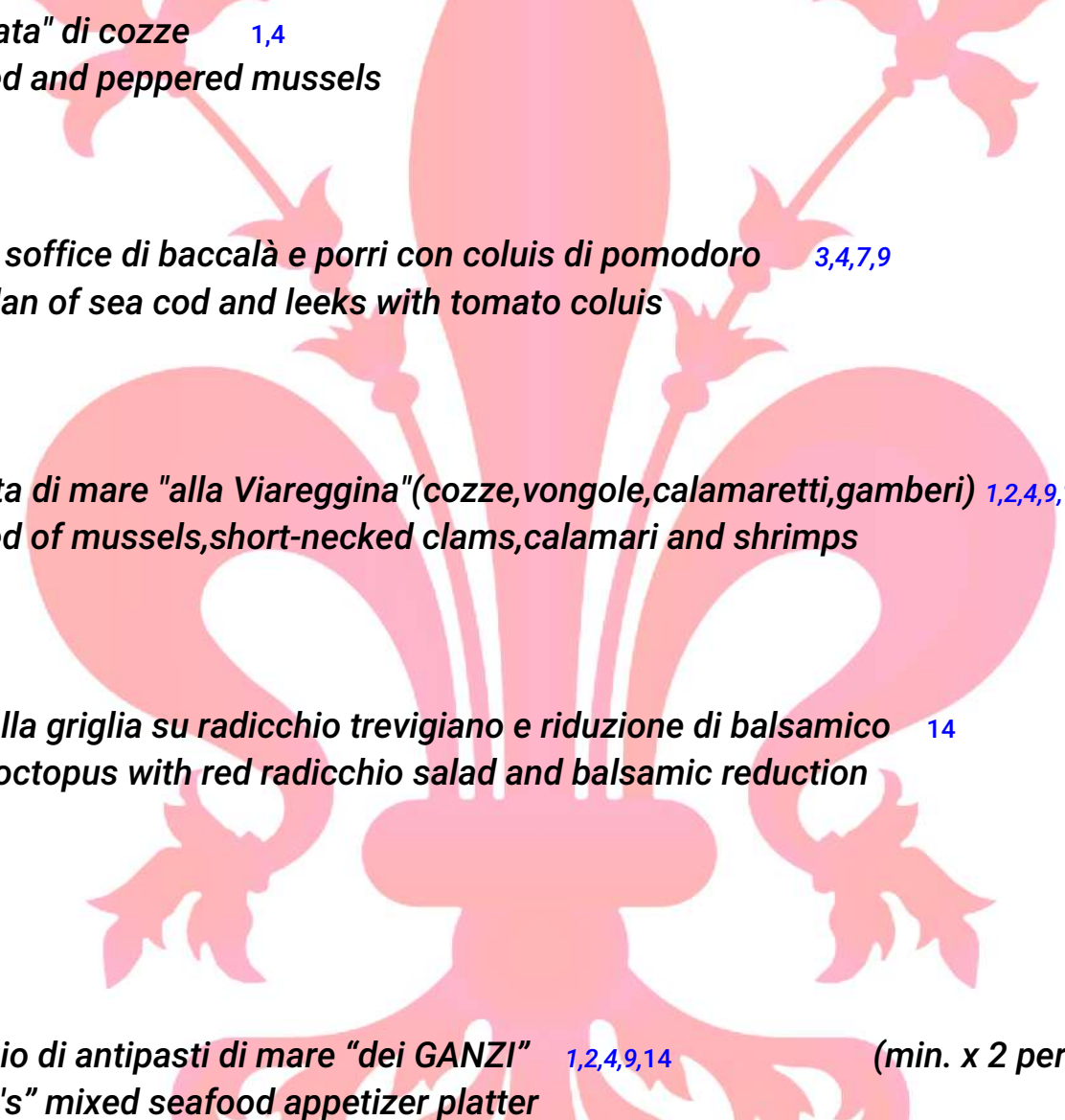
ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

- 
- Crostini Toscani di fegatini al vin santo* 1,4,7,9 **€ 5.00**
Small pieces of toast with chicken liver sauce and "santo" wine
- Crostini con pecorino Toscano caldo e miele* 1,7 **€ 5.50**
Small pieces of toast with warm Tuscan pecorino (sheep cheese) and honey
- Polentine fritte ai funghi porcini* **€ 6.00**
Fried pieces of cornbread with porcini mushrooms
- Tortino di pere su fonduta di pecorino Toscano* 3,7 **€ 7.00**
Small flan of pears with melted Tuscan pecorino (sheep cheese)
- Insalata di carciofi morellini con insalatina e scaglie di parmigiano* 7 **€ 9.00**
Salad of "morellini" artichokes, mixed salad and parmesan flakes
- Carpaccio crudo di filetto di manzo con misticanza, pomodori secchi e pecorino stagionato* 7 **€ 12.00**
Finely sliced beef fillet with mixed salad, dried tomatoes and seasoned sheep cheese
- Tagliere "dei GANZI" : selezione di salumi Toscani di Scarpacci, (min. x 2 pers.) € 7.00*
stracchino, coccoli e crostini misti 1,4,7,9 **(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, (min. x 2 pers.) € 9.00*
pecorini e mieli 7 **(a pers.)**
Tuscan D.O.P. Selection platter of Scarpaccia sliced ham and sausages, pecorini (sheep cheeses) and honeys

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

ANTIPASTI DI MARE SEAFOODS APPETIZERS



<i>"Impepata" di cozze</i> 1,4 <i>Steamed and peppered mussels</i>		€ 9.00
<i>Tortino soffice di baccalà e porri con coluis di pomodoro</i> 3,4,7,9 <i>Small flan of sea cod and leeks with tomato coluis</i>		€ 9.00
<i>Zuppetta di mare "alla Viareggina"(cozze,vongole,calamaretti,gamberi)</i> 1,2,4,9,14 <i>Steamed of mussels,short-necked clams,calamari and shrimps</i>		€ 11.00
<i>Polpo alla griglia su radicchio trevigiano e riduzione di balsamico</i> 14 <i>Grilled octopus with red radicchio salad and balsamic reduction</i>		€ 13.00
<i>Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI"</i> 1,2,4,9,14 <i>"GANZI's" mixed seafood appetizer platter</i>	(min. x 2 pers.)	€ 13.00 (a pers.)

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

PRIMI DI TERRA FIRST COURSES

Spaghetti integrali al pesto di cavolo nero, mandorle e pomodori secchi 1,7,8 € 9.00
Wholemeal spaghetti with pesto of black cabbage, almonds and dried tomatoes

Pici aglio, olio e peperoncino con crema di burrata e briciole di pane tostato 1,7,8 € 10.00
Pici(fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil and chili, finished with Burrata cream and toasted bread crumbs

Pappardelle al sugo di cinghiale 1,3,9 € 11.00
Pappardelle(pasta) with wild boar meat sauce

Paccheri "de' GANZI" : sugo d'agnello, funghi porcini e scaglie di parmigiano 1,7,9 € 11.00
"GANZI's" Paccheri : (fresh pasta)with lamb meat sauce, porcini mushrooms and parmesan flakes

Tortelli di Lampredotto ai carciofi Morellini 1,3,7 € 12.00
Tortelli(fresh pasta stuffed of Lampredotto) with Morellini artichokes

ZUPPE SOUP

La Ribollita Toscana 1,9 € 8.00
Tuscan traditional vegetables and bread soup

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

PRIMI DI MARE SEAFOOD FIRST COURSES

Paccheri con mazzancolle e zucca gialla 1,2,9 € 11.00
Paccheri(fresh pasta) with king prawns and pumpkin

Linguine alle vongole veraci, calamaretti e salvia 1,4,14 € 12.00
Linguine(pasta) with short-necked clams, calamari and sage

Spaghetti allo scoglio 1,2,4,14 € 12.00
Spaghetti with mussels, calamari, short-necked clams and prawns

Pici agli scampi 1,2,9 € 13.00
Pici(fresh pasta) with scampi(langoustines)

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 7 **€ 10.00**
Grand platter of grilled vegetables and provola cheese

Peposo dell' Impruneta 12 **€ 12.00**
"Peposo"(stewed beef in red wine and black peppercorns)

Filetto di Cinta Senese al vin Santo con fichi secchi e noci 1,8 **€ 14.00**
Cinta Senese pork tenderloin cooked in Santo wine with dried figs and walnuts

Tagliata di manzo ai carboni con aromi antichi **€ 15.00**
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with ancient aromas

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nella costola **€ 3.50/hg**
"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine L-bone steak of beef cooked on coals

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nel filetto **€ 4.00/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

Baccalà alla Livornese 1,4,9
Cod cooked in tomato sauce and percil

€ 13.00

Salmone in crosta di Pistacchio con radicchio Trevigiano alla griglia 4,8
Salmon fillet in Pistacchio crust with grilled red radicchio

€ 14.00

La frittura di mare "dei GANZI" 1,2,4,14
"GANZI's" Speciality: Fried calamari, scampi(langoustines), prawns

€ 14.00

**Orata o branzino alla brace con verdure grigliate oppure
all' Isolana(al forno con patate, pomodorini, cipolla, capperi e olive)** 4
**Golden sea bream or sea bass cooked on coals with grilled vegetables or
"Isolana"(baked with potatoes, tomatoes, onion, capers and olives)**

€ 16.00

Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."

**CONTORNI
SIDE DISHES**

Patate arrosto
Roasted potatoes

€ 3.50

*Patate fritte **
Fried potatoes

€ 3.50

Fagioli Toscani all'olio o all' Uccelletta ⁹
Boiled Tuscan beans dressed with olive oil or in tomato sauce

€ 3.50

Insalata verde o mista
Green or mixed salad

€ 4.00

*Spinaci saltati **
Sautéed spinach

€ 4.00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 4.50

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

***** DESSERT *****

(Nostra Produzione)

(Home Made)



"Pie" di mele calda con gelato alla crema 1,3,7 Apple pie with vanilla ice cream	€ 5.00
"Delizia" di castagne con ricotta fresca Maremmana e castagne caramellate (senza Glutine) 3,7,8 Chestnut flan with fresh Maremman ricotta and caramelized chestnuts (Gluten free)	€ 6.00
Cheese cake "dei Ganzi" con salsa di fragole o caramello salato 1,3,7 "Ganzi's" Cheese cake with strawberry sauce or salty caramel sauce	€ 6.00
"Cioccolatissimo" di fondente con nocciole tostate e panna montata 3,7,8 "Cioccolatissimo" of dark chocolate with hazelnut and whipped cream (Gluten free)	€ 6.00
Cantuccini di Prato con vin Santo 1,3,8,12 Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine	€ 6.00
Ananas al naturale o al maraschino Fresh Pineapple slices au naturelle or dressed with cherry liqueur	€ 5.00
Coppa di gelato 3,7 Cup of ice cream	€ 5.00
Affogato al caffè 3,7 Affogato (ice cream with espresso)	€ 6.00
Sorbetto al limone 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



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 liquer 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

Acqua (naturale, gassata, leggermente gassata) : ½ lt € 1.50
Water (still, sparkling, light sparkling) : 1 lt € 2.50

Succhi di frutta: pera, pesca, mirtillo(+€1.00) 125ml € 2.00
Fruit juices: pear, peach, blueberry(+€1.00)

Cocacola / CocaLight / CocaZero / Fanta / Sprite 33cl € 3.00
Coke / Light Coke / Coke Zero / Fanta Orange / Sprite

EstaThè al limone / EstaThè alla pesca 33cl € 3.00
Lemon iced tea / Peach iced tea

Birra chiara: Menabrea "Lager", Ichnusa "non filtrata"/Birra analcolica 33 cl € 3.50

Blond Beer: Menabrea "Lager", Ichnusa "unfiltered"/Non alcoholic Beer

Birra chiara: Menabrea "Lager", Ichnusa "Chiara" 66 cl € 5.00

Blond Beer: Menabrea "Lager", Ichnusa "Blond"

Birra rossa: Peroni Riserva - Red Beer: Peroni Riserva 50 cl € 5.00

Vino della casa (rosso, bianco, lambrusco, bianco frizzante) : ¼ lt € 3.00

House's wine (red, white, lambrusco, sparkling white) : ½ lt € 6.00

1 lt € 12.00

Vino a bicchiere (dalla Carta dei Vini) a partire da : € 4.00

Wine by the glass (from the Wine List) to start from :

Aperitivo, cocktail, long drink, drink lisci a partire da : € 3.50

Apertif, cocktail, long drink, plain drink to start from :

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."