

MENU' ALLA CARTA

AUTUNNO-INVERNO

2021-2022

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.
 - I servizi igienici sono sanificati più volte durante la giornata, prima e dopo ogni turno di servizio.
 - 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
- Polentine fritte ai funghi porcini** 1 **€ 6.00**
Fried pieces of cornbread with porcini mushrooms
- Tortino di cipolle rosse su fonduta di Parmigiano** 3,7 **€ 7.00**
Small flan of red onions with melted Parmesan(cheese)
- Prosciutto crudo, coccoli e stracchino** 1,7 **€ 8.00**
Tuscan ham, fried pizza dough and stracchino(soft cheese)
- Carpaccio crudo di filetto di manzo con misticanza, pomodori secchi e scaglie di grana** 7 **€ 10.00**
Finely sliced beef fillet with mixed salad, dried tomatoes and parmesan flakes
- Tagliere "dei GANZI" : selezione di salumi Toscani, stracchino, coccoli e crostini misti** 1,4,7,9 (min. x 2 pers.) **€ 7.00**
"GANZI's" mixed appetizer platter with Tuscan sliced ham and sausages, stracchino(soft cheese), fried pizza doughs and mixed toast (a pers.)
- Selezione di pecorini Toscani D.O.P. con mieli e confettura** 7 (min. x 2 pers.) **€ 5.00**
Selection of Tuscan D.O.P. pecorini(sheep cheeses) and honeys (a pers.)

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



ANTIPASTI DI MARE SEAFOODS APPETIZERS



<i>Tortino soffice di branzino con pesto leggero e concassè di pomodoro</i> 3,4,7 <i>Small flan of sea bass with light basil pesto and diced tomato</i>	€ 9.00
<i>"Impepata" di cozze</i> 1,4 <i>Steamed and peppered mussels</i>	€ 9.00
<i>Zuppetta di mare "alla Viareggina"</i> 1,2,4,9,14 <i>Steamed of mussels, short-necked clams, octopus, calamaries and shrimps in tomato sauce</i>	€ 12.00
<i>Capesante gratinate</i> 1,7,14 <i>Gratinated Scallops (au gratin)</i>	€ 13.00
<i>Tiepida di polpo con patate al vapore</i> 9,14 <i>Steamed octopus with steamed potatoes</i>	€ 13.00
<i>Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI"</i> 1,2,4,14 <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

Pici alle "Briciole" su crema di burrata 1,7,8 **€ 10.00**
Pici(fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil and chili, finished with Burrata cream and "special toasted crumbs"(bread, pine nut, walnut, sage, rosmarine)

Tagliatelle al ragù bianco di manzo e tartufo 1,9 **€ 10.00**
Tagliatelle(pasta) with beef white meat sauce and truffle

Paccheri "dei 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 Mugellani (di patata) al ragù classico Toscano 1,3,7 **€ 12.00**
Tortellaccio(fresh pasta stuffed of potato) with Tuscan beef meat sauce

ZUPPE SOUP

"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

Spaghetti al nero di seppia con calamaretti, ciliegini e basilico 1,4,14 € 11.00
Cuttlefish ink (black)spaghetti with calamaries, cherry tomatoes and basil

Spaghetti allo scoglio con ciliegini 1,2,14 € 12.00
Spaghetti with mussels, calamari, short-necked clams, prawns and cherry tomatoes

Linguine alle vongole veraci 1,4,14 €13.00
Linguine(pasta) with short-necked clams

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

Taglierini alle Capesante 1,2,3,7,14 € 13.00
Taglierini(fresh pasta) with sea scallops

Proverbio Toscano : " Chi vuol vivere sano e lesto, mangi poho e ceni presto."



SECONDI SECOND COURSES

- 
- Gran piatto di verdure grigliate con provola al forno 7** € 9.00
Grand platter of grilled vegetables and provola cheese
- Hamburger di Scottona con cipolle rosse al Chianti, pecorino di Pienza e cartoccio di patatine fritte** € 12.00
"Scottona beef hamburger" with red onion cooked in Chianti wine, Pienza sheep cheese and fried potatoes
- Lampredotto al cocchio con patate e porcini 1** € 11.00
Lampredotto(Florence's speciality) with steamed potatoes and porcini mushrooms
- Filetto di Cinta Senese al pepe verde 7,11** € 13.00
Cinta Senese pork tenderloin cooked in green peppercorns sauce
- Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto** € 18.00
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes
- Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nella costola** € 3.70/hg
"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine L-bone steak of beef cooked on coals
- Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nel filetto** € 4.20/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 **€ 13.00**
Cod cooked in tomato sauce and percil
- Salmone in crosta di pistacchio con radicchi misti** 4,8 **€ 15.00**
Salmon fillet in Pistacchio crust with mixed salad
- La frittura di mare "dei GANZI"** 1,2,4,14 **€ 15.00**
"GANZI's" Speciality: Fried calamaries, scampi(langoustines), prawns, cods
- Orata alla brace con verdure grigliate oppure** **€ 16.00**
"all' Isolana"(al forno con patate, pomodori, cipolla, capperi e olive) 4
Golden sea bass cooked on coals with grilled vegetables or
"Isolana"(baked with potatoes, tomatoes, onion, capers and olives)

Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."



CONTORNI SIDE DISHES

*Patate arrosto
Roasted potatoes*

€ 3.50

Patate fritte 1
Fried potatoes*

€ 3.50

*Fagioli Toscani all'olio
Boiled Tuscan beans dressed with olive oil*

€ 3.50

*Ceci lessi all'olio
Boiled chickpeas dressed with olive oil*

€ 3.50

*Insalata verde o mista
Green or mixed salad*

€ 3.50

*Spinaci saltati * o lessi
Sautéed or boiled spinach*

€ 3.50

*Verdure grigliate
Grilled vegetables*

€ 4.50

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



***** DESSERT *****

(Nostra Produzione)

(Home Made)

"Panna cotta di pistacchio" con salsa di fondente e pistacchio croccante 7,8 € 6.00
"Pistacchio panna cotta" with dark chocolate sauce and toasted pistacchio (Gluten free)

Cheese cake "dei Ganzi" con salsa di fragole o di caramello salato 1,3,7 € 6.00
"Ganzi's" Cheese cake with strawberry sauce or salty caramel sauce

"Soffione" di cioccolato con salsa di fondente e gelato alla nocciola 1,3,7,8 € 6.00
Chocolate flan with dark chocolate sauce and hazelnut ice cream

Zuccotto della Signoria con salsa di fondente e panna montata 1,3,7 € 6.00
"Signoria Zuccotto"(sponge cake filled with ice cream) with dark chocolate sauce and whipped cream

Cantuccini di Prato "di Matteo" e Vin Santo 1, 3, 8, 12 € 6.00
Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine

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

Coppa di gelato (crema, nocciola, panna montata, salse) 3,7 € 5.00
Cup of ice cream (vanilla, hazelnut, whipped cream, sauces)

Affogato al caffè 3,7 € 5.00
Affogato (ice cream with espresso)

Sorbetto al limone € 5.00
Lemon sorbet

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	€ 1.50
Macchiato Espresso with a small amount of milk	€ 1.50
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

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	50cl € 3.00
Lemon iced tea / Peach iced tea	
Birra Chiara(Menabrea/Ichnusa) o Birra Analcolica :	33cl € 3.50
Blond Beer(Menabrea/Ichnusa) or No-alcoholic Beer :	66cl € 5.00
Birra Rossa(Peroni Riserva) o Birra Non Filtrata(Ichnusa):	50cl € 5.00
Red Beer(Peroni Riserva) or No-filtred beer(Ichnusa) :	
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."

