

MENU' ALLA CARTA

PRIMAVERA - ESTATE

2024

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.

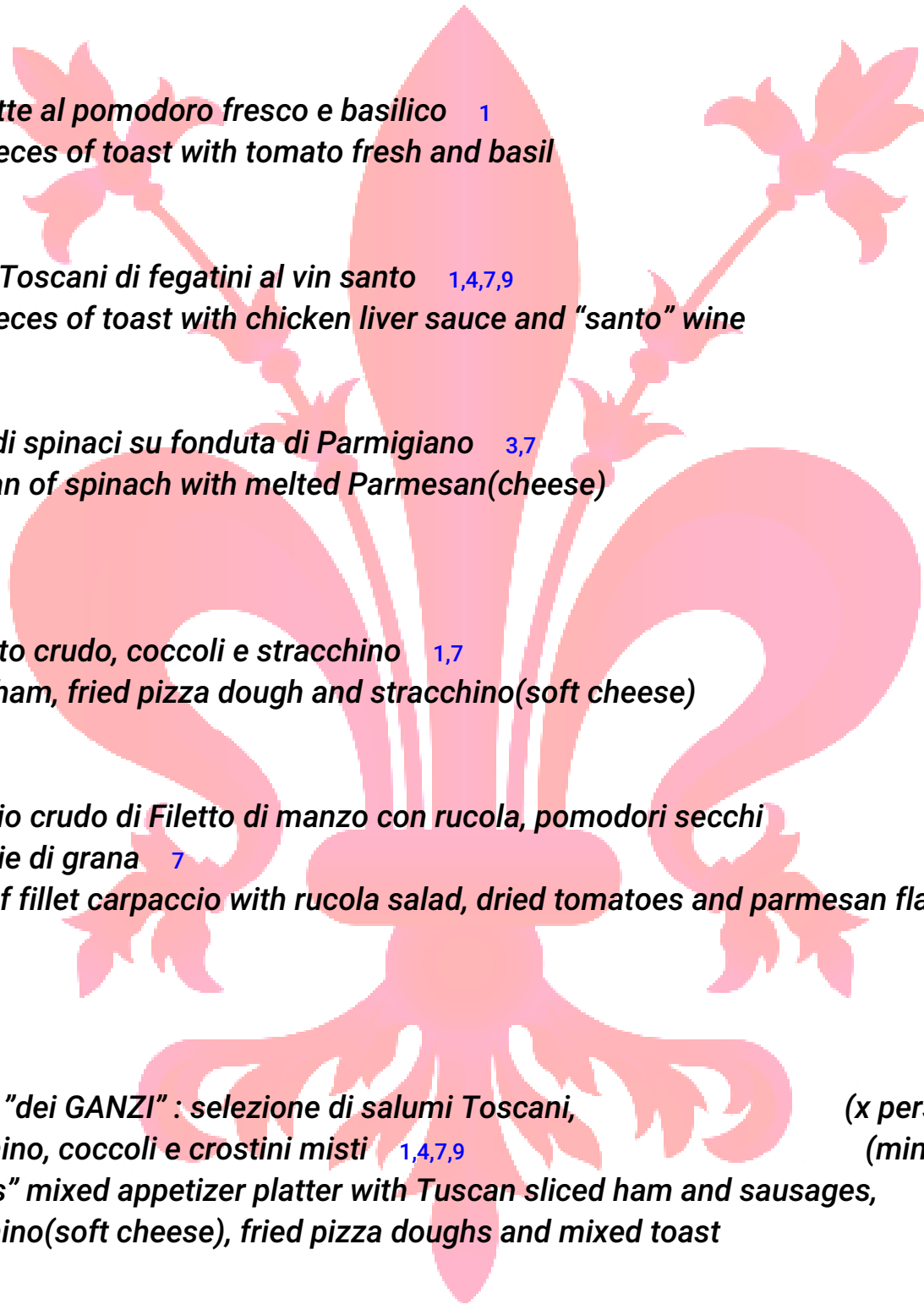
In riferimento alla applicazione del Reg. UE 1169-2011 relativo alla informazioni sugli alimenti (ALLERGENI)

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

- 
- Bruschette al pomodoro fresco e basilico** 1 **€ 5.50**
Small pieces of toast with tomato fresh and basil
- Crostini Toscani di fegatini al vin santo** 1,4,7,9 **€ 5.50**
Small pieces of toast with chicken liver sauce and "santo" wine
- Tortino di spinaci su fonduta di Parmigiano** 3,7 **€ 7.50**
Small flan of spinach with melted Parmesan(cheese)
- Prosciutto crudo, coccoli e stracchino** 1,7 **€ 9.50**
Tuscan ham, fried pizza dough and stracchino(soft cheese)
- Carpaccio crudo di Filetto di manzo con rucola, pomodori secchi e scaglie di grana** 7 **€ 11.00**
Raw beef fillet carpaccio with rucola salad, dried tomatoes and parmesan flakes
- Tagliere "dei GANZI" : selezione di salumi Toscani, stracchino, coccoli e crostini misti** 1,4,7,9 **(x pers.) € 7.50**
"GANZI's" mixed appetizer platter with Tuscan sliced ham and sausages, stracchino(soft cheese), fried pizza doughs and mixed toast **(min. x 2 pers.)**
- Selezione di pecorini Toscani D.O.P. con mieli e confettura** 7 **(x pers.) € 6.00**
Selection of Tuscan D.O.P. pecorini(sheep cheeses) and honeys **(min. x 2 pers.)**

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

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOODS APPETIZERS

Tortino soffice di branzino con pesto leggero e concassè di pomodoro 3,4,7 € 9.00
Small flan of sea bass with light basil pesto and diced tomato

"Impepata" di cozze 1,14 € 10.00
Steamed and peppered mussels

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi su letto di rucola 4 € 11.00
Salmon carpaccio marinated in citrus fruits with rucola salad

Zuppetta di mare "alla Viareggina" con bruschette 1,2,9,14 € 12.50
Steamed of mussels, short-necked clams, calamari and prawn in tomato sauce with toasted bread

Capesante gratinate 1,7,14 € 14.00
Gratinated Scallops (au gratin)

Tiepida di polpo con rucola e ciliegini 14 € 14.00
Steamed octopus with rucola salad and cherry tomatoes

Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI" 1,2,4,7,14 (x pers.) € 15.00
"GANZI's" mixed seafood appetizer platter (min. x 2 pers.)

PRIMI DI TERRA FIRST COURSES

Chitarrine fresche con crema di zucchine Fiorentine e pecorino stagionato di Grotta ^{1,7} € 11.00
Chitarrine(fresh square spaghetti) with Florentine zucchini cream and seasoned Grotta sheep cheese

Pici alle "Briciole" su crema di burrata ^{1,7,8} € 11.00
Pici(fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil and chili, finished with Burrata cream and "special toasted crumbs"(bread, pine nuts, walnuts, sage, rosmarine)

Tagliatelle al ragù di Cinta Senese ^{1,9} € 11.50
Tagliatelle(fresh pasta) with Cinta Senese pork meat sauce

Paccheri "de' GANZI":sugo di manzo,funghi Porcini e scaglie di Parmigiano ^{1,7,9} € 12.50
"GANZI's" Paccheri(fresh pasta): beef meat sauce, Porcini mushrooms and parmesan flakes

"Lune piene" di basilico e pinoli con ciliegini, basilico e burrata ^{1,3,7,9} € 13.00
"Lune piene"(fresh pasta stuffed of basil and pine nuts) with cherry tomatoes sauce, basil and Burrata

ZUPPE - SOUP

La Pappa al Pomodoro Toscana ^{1,9} € 7.50
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

Chitarrine fresche con gamberoni e crema di zucchini Fiorentina 1,2,7 € 12.50
Chitarrine(fresh square spaghetti) with prawns and Florentine zucchini cream

Spaghetti allo Scoglio con ciliegini 1,2,14 € 13.50
Spaghetti with mussels, calamari, short-necked clams, prawns and cherry tomatoes

Pici agli scampi 1,2 € 13.50
Pici(fresh pasta) with scampi(langoustines)

Linguine alle vongole veraci 1,14 €14.50
Linguine(pasta) with short-necked clams

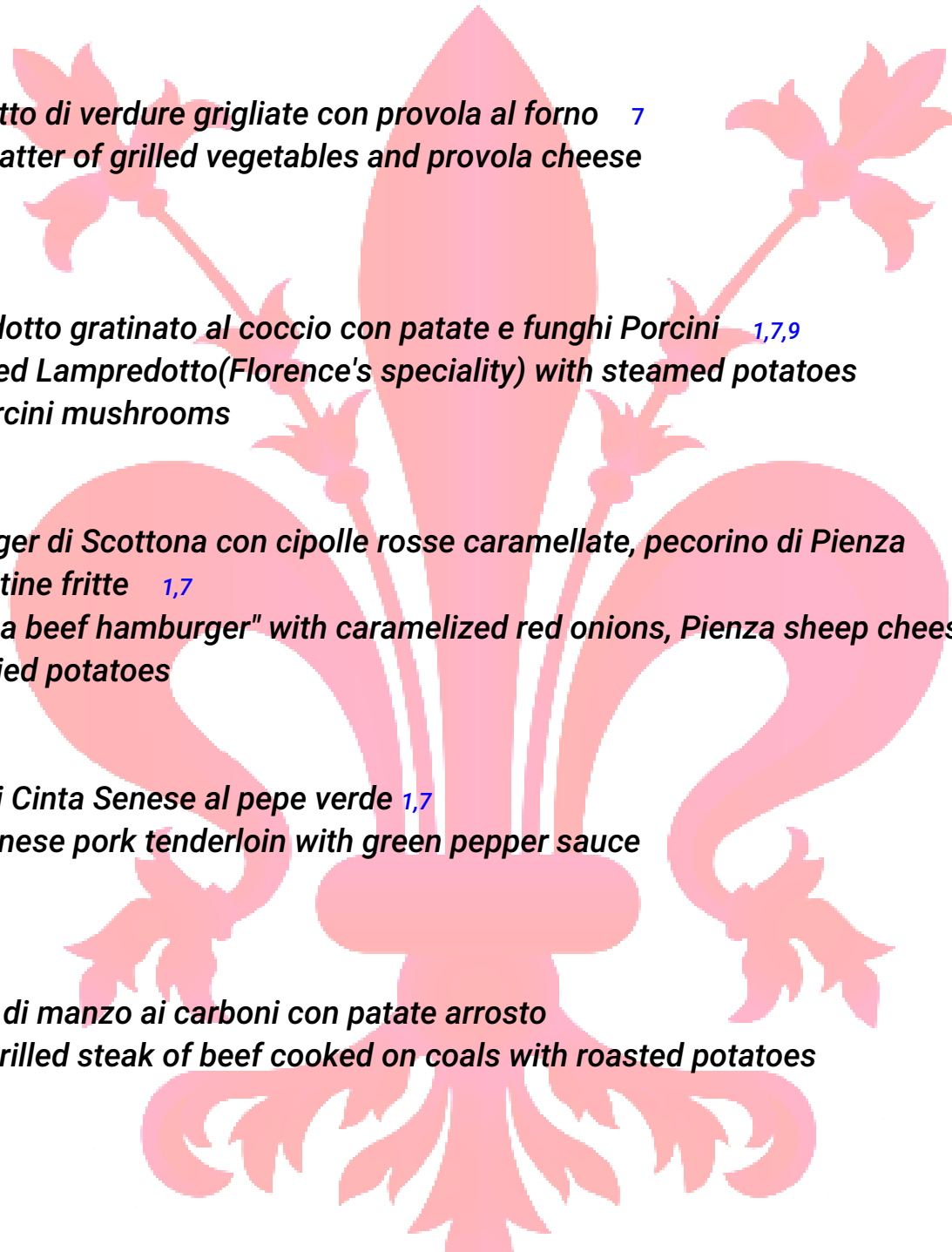
Tagliatelle con capesante, ciliegini e basilico 1,2,14 € 14.50
Tagliatelle(fresh pasta) with sea scallops, cherry tomatoes and basil

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



Modina con W's Office

SECONDI SECOND COURSES

- 
- Gran piatto di verdure grigliate con provola al forno 7 € 10.00**
Grand platter of grilled vegetables and provola cheese
- Lampredotto gratinato al coccio con patate e funghi Porcini 1,7,9 € 11.50**
Gratinated Lampredotto(Florence's speciality) with steamed potatoes and porcini mushrooms
- Hamburger di Scottona con cipolle rosse caramellate, pecorino di Pienza e patatine fritte 1,7 € 13.00**
"Scottona beef hamburger" with caramelized red onions, Pienza sheep cheese and fried potatoes
- Filetto di Cinta Senese al pepe verde 1,7 € 15.50**
Cinta Senese pork tenderloin with green pepper sauce
- Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto € 19.50**
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes
- Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nella costola € 4.10/hg**
"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine L-bone steak of beef cooked on coals
- Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nel filetto € 4.50/hg**
"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine T-bone steak of beef cooked on coals

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



Modifica con WPS Office

SECONDI DI MARE SEAFOOD SECOND COURSES

Baccalà alla Livornese 1,4,9

Cod cooked in tomato sauce and persley

€ 14.50

Salmone in crosta di pistacchio con verdure grigliate 4,8

Salmon fillet in Pistacchio crust with grilled vegetables

€ 16.50

La frittura di mare "dei GANZI" 1,2,4,14

"GANZI's" Speciality: Fried of calamari, prawns and cods

€ 16.50

Orata alla brace con verdure grigliate oppure

"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)

€ 18.50

Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."



Modifica con WPS Office

CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrosto
Roasted potatoes

€ 4.00

Patate fritte* 1
Fried potatoes

€ 4.00

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

€ 4.00

Ceci lessi all'olio
Boiled chickpeas dressed with olive oil

€ 4.00

Insalata verde o mista
Green or mixed salad

€ 4.00

Spinaci saltati* o lessi
Sautéed or boiled spinach

€ 4.00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5.00

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



Modifica con WPS Office

*****DESSERT*****

(Nostra Produzione)

(Home Made)



Il classico Tiramisù al mascarpone 1,3,7 The traditional Tiramisù	€ 6.50
"Panna cotta di pistacchio" con salsa di fondente e pistacchio croccante 7,8 "Pistacchio panna cotta" with dark chocolate sauce and toasted pistacchio (Gluten free)	€ 6.50
Cheese cake "dei Ganzi" con salsa di fragole o di caramello salato 1,3,7 "Ganzi's" Cheese cake with strawberry sauce or salty caramel sauce	€ 6.50
"Soffione" di cioccolato con salsa fondente e gelato alla crema 1,3,7,8 Chocolate flan with dark chocolate sauce and vanilla ice cream	€ 6.50
Zuccotto della Signoria con salsa di fondente e panna montata 1,3,7,12 "Signoria Zuccotto"(sponge cake filled with ice cream) with dark chocolate sauce and whipped cream	€ 7.50
Cantuccini di Carmignano(Prato) e Vin Santo 1,3,7,8,12 Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine	€ 6.50
Ananas al naturale o al maraschino Fresh Pineapple slices au naturelle or dressed with cherry liqueur	€ 5.50
Coppa di gelato (crema vaniglia, cioccolato, panna montata, salse) 3,7 Cup of ice cream (vanilla, chocolate, whipped cream, sauces)	€ 5.50
Affogato al caffè 3,7 Affogato (ice cream with espresso)	€ 5.50
Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 5.50

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. "



Modica con WPS Office

CAFFETTERIA HOT BEVERAGES

Espresso
Espresso coffee

€ 1.80

Macchiato
Espresso with a small amount of milk

€ 1.80

Decaffeinato
Decaffeinated coffee

€ 2.00

Caffè doppio
Double espresso coffee

€ 3.00

Americano
American coffee

€ 2.00

Caffè corretto
Espresso with liquor 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) Fruit juices: pear, peach, blueberry(+€1.00)	125ml € 2.00
Cocacola / CocaZero / LemonSoda / OranSoda Coke / Coke Zero / LemonSosa / OranSoda	33cl € 3.00
EstaThè al limone / EstaThè alla pesca Lemon iced tea / Peach iced tea	50cl € 3.00
Birra Chiara(Menabrea/11 Paralleli) o Birra Analcolica :	33cl € 3.50
Blond Beer(Menabrea/11 Paralleli) or No-alcoholic Beer :	66cl € 5.50
Birra Rossa(Peroni Riserva) o Birra Non Filtrata(Ichnusa):	50cl € 5.50
Red Beer(Peroni Riserva) or No-filtred beer(Ichnusa) :	
Vino della casa (rosso, bianco, lambrusco, bianco frizzante) :	¼ lt € 3.50
House's wine (red, white, lambrusco, sparkling white) :	½ lt € 7.00
	1 lt € 14.00
Vino a bicchiere (dalla Carta dei Vini) a partire da :	€ 4.50
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 € 3.00
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 il vino, Dio gli levi l'acqua."