

MENU' ALLA CARTA

AUTUNNO - INVERNO

2024/2025

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 **€ 6.00**
Small pieces of toast with chicken liver sauce and "santo" wine

Polentine fritte ai funghi porcini 1 **€ 7.00**
Fried pieces of cornbread with porcini mushrooms

Tortino di cime di rape su fonduta di Parmigiano 3,7 **€ 8.00**
Small flan of turnip tops with melted Parmesan(cheese)

Prosciutto crudo, coccoli e stracchino 1,7 **€ 10.00**
Tuscan ham, fried pizza dough and stracchino(soft cheese)

**Carpaccio crudo di Filetto di manzo con rucola, pomodori secchi
e scaglie di grana** 7 **€ 12.00**
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.)€ 8.00**
**"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 € 10.00
Small flan of sea bass with light basil pesto and diced tomato

"Impepata" di cozze 1,14 € 10.50
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 € 14.50
Gratinated Scallops (au gratin)

Tiepida di polpo con patate al vapore 14 € 14.50
Warm octopus with steamed potatoes

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

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)

Chitarrine con crema di zucca gialla e pecorino stagionato di Grotta 1,7 **€ 11.50**
Chitarrine(fresh square spaghetti) with pumpkin and seasoned Grotta sheep cheese

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

Tortelli "Mugellani" (di patata) ai funghi Porcini e olio tartufato 1,3,7 **€ 14.00**
Tortelli "Mugellani" (fresh ravioli stuffed of potato) with Porcini mushrooms and truffled oil

ZUPPE - SOUP

La "Ribollita" Toscana 1,9 **€ 8.50**
Tuscan traditional vegetables and bread soup

Vellutata di zucca gialla 7 **€ 7.50**
Pumpkin velvety soup

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



modified with Winaffilia Office

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES

Chitarrine con Gamberoni e crema di zucca gialla 1,2,7 **€ 13.00**
Chitarrine(fresh square spaghetti) with prawns and pumpkin

Spaghetti allo scoglio con ciliegini 1,2,14 **€ 14.00**
Spaghetti with mussels, calamari, short-necked clams, prawns and cherry tomatoes

Pici agli scampi 1,2 **€ 14.00**
Pici(fresh pasta) with scampi(langoustines)

Linguine alle vongole veraci 1,14 **€15.00**
Linguine(pasta) with short-necked clams

Tagliatelle con capesante e ciliegini 1,2,14 **€ 15.00**
Tagliatelle(fresh pasta) with sea scallops and cherry tomatoes

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 € 10.00
Grand platter of grilled vegetables and provola cheese

Lampredotto gratinato al cocchio con patate e cavolo Nero 1,7,9 € 12.00
Gratinated Lampredotto (Florence's speciality) with steamed potatoes and Tuscan Black kale

Hamburger di Scottona 200gr con cipolle caramellate, pecorino di Pienza e patatine fritte 1,7 € 13.00
"Scottona beef hamburger 200gr" with caramelized onion, 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 € 20.00
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nella costola € 4.30/hg
"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine L-bone steak of beef cooked on coals

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nel filetto € 4.70/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 **€ 14.50**
Cod cooked in tomato sauce and percil

Salmone in crosta di pistacchio con verdure grigliate 4,8 **€ 17.00**
Salmon fillet in Pistacchio crust with grilled vegetables

La frittura di mare "dei GANZI" 1,2,4,14 **€ 17.00**
"GANZI's" Speciality: Fried of calamari, prawns and cods

Orata alla brace con verdure grigliate oppure **€ 19.00**
"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)

CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrosto
Roasted potatoes

€ 4.50

Patate fritte* 1
Fried potatoes

€ 4.50

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

€ 4.50

Ceci lessi all'olio
Boiled chickpeas dressed with olive oil

€ 4.50

Insalata verde o mista
Green or mixed salad

€ 4.50

Cime di rape saltate* o lesse
Sautéed or boiled turnip tops

€ 4.50

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5.50

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

*****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 crema Fiorentina 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
<hr/>	
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 W.P.S. Orice

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) : Water (still, sparkling, light sparkling) :	½ lt € 1.50 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 : Blond Beer(Menabrea/11 Paralleli) or No-alcoholic Beer :	33cl € 3.50 66cl € 5.50
Birra Rossa(Poretto 6 Luppoli) o Birra Non Filtrata(Ichnusa): Red Beer(Poretto 6 Luppoli) or No-filtred beer(Ichnusa) :	33cl € 3.90 50cl € 5.50
Vino della casa (rosso, bianco, lambrusco, bianco frizzante) : House's wine (red, white, lambrusco, sparkling white) :	¼ lt € 3.50 ½ lt € 7.00 1 lt € 14.00
Vino a bicchiere (dalla Carta dei Vini) a partire da : Wine by the glass (from the Wine List) starting from :	€ 4.50
Aperitivo, cocktail, long drink, drink lisci a partire da : Apertif, cocktail, long drink, plain drink starting from :	€ 3.50
Amari e Digestivi a partire da: Digestives and Bitter Liqueur starting from:	€ 2.50

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."

