

MENU' ALLA CARTA

PRIMAVERA - ESTATE

2026

Proverbio Toscano “ In chiesa co' Santi, e all'Osteria co' Ganzi ”



da QUE GANZI
TRATTORIA · OSTERIA

PROTOCOLLO 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 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.
- Al termine di ogni servizio al tavolo, eseguiamo una accurata sanificazione delle superfici.
- Abbiamo posizionato all'ingresso del ristorante, 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 a chiedere ed aspettare alla Reception, prima di accomodarsi al proprio tavolo.
- Preferiamo l'accesso dei clienti su prenotazione; in tal caso potremo disporre le sedute rispettando il distanziamento laterale.
- Disponiamo di **MENU** digitale consultabile sul nostro sito www.daqueiganzi.it e di Menu cartacei. Eventuali modifiche o variazioni (es. Piatti del giorno) verranno comunicati verbalmente. Informiamo inoltre che alcuni prodotti da noi utilizzati, sono trattati con sistema di abbattimento termico e/o sottovuoto.

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.

Please report any food allergies or intolerances before ordering. Below is a "numbered legend" of the ingredients that cause allergies or intolerances, indicated in blue next to the names of the dishes: 1 Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut. 2 Crustaceans and products thereof. 3 Eggs and products thereof. 4 Fish and products thereof. 5 Peanuts and products thereof. 6 Soy and products thereof. 7 Milk and products thereof (including lactose). 8 Tree nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, macadamia nuts. 9 Celery and products thereof. 10 Mustard and products thereof. 11 Sesame seeds and products thereof. 12 Sulfur dioxide and sulphites. 13 Lupins and lupin-based products. 14 Molluscs and mollusc-based products.



Modifica con WPS Office

ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

- 
- Crostini Toscani di fegatini al vin santo** 1,4,7,9,12 **€ 6.50**
Small pieces of toast with chicken liver paté and "santo" wine
- Bruschette al pomodoro fresco e basilico** 1 **€ 6.50**
Small pieces of toast with tomato fresh and basil
- Tortino di spinaci su fonduta di Grana Padano** 3,7 **€ 8.50**
Small flan of spinach with melted Grana Padano 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 Padano** 3,7 **€ 12.50**
Raw beef Fillet carpaccio with rucola salad, dried tomatoes and Grana Padano flakes
- Tagliere "dei GANZI" : selezione di salumi Toscani, stracchino, coccoli e crostini misti** 1,4,7,9 **(x pers.)€ 8.50**
"GANZI's" mixed appetizer platter with Tuscan sliced ham and salami, 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.)€ 6.50**
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 € 9.50
Small flan of sea bass with light basil pesto and diced tomato
- "Impepata" di cozze** 12,14 € 11.00
Steamed and peppered mussels
- Carpaccio di salmone marinato agli agrumi su letto di rucola** 4 € 12.00
Salmon carpaccio marinated in citrus fruits with rucola salad
- Zuppetta di mare "alla Viareggina"** 2,9,12,14 € 13.00
Steamed of mussels, Veraci clams, calamari and prawn in tomato sauce
- Capesante gratinate** 1,7,14 € 15.00
Gratinated Scallops (au gratin)
- Tiepida di polpo con rucola e ciliegini** 14 € 15.00
Steamed octopus with rucola salad and cherry tomatoes
- Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI"** 1,2,4,7,14 (x pers.) € 16.00
"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 € 11.50
Chitarrine(fresh square spaghetti) with Florentine zucchini cream and seasoned Grotta sheep cheese

Pici alle "Briciole" su crema di burrata 1,7,8 € 11.50
Pici(fresh Tuscan pasta) with garlic, olive oil and chili, finished with Burrata cream and "special toasted crumbs"(bread, walnuts, sage, rosmarine)

Tagliatelle al ragù di Cinta Senese 1,9,12 € 12.00
Tagliatelle(fresh pasta) with Cinta Senese pork meat sauce

Paccheri"de' GANZI":ragù di manzo,funghi di bosco e scaglie di Grana 1,3,7,9,12 € 12.50
"GANZI's" Paccheri(fresh pasta): beef meat sauce, forest mushrooms and Grana Padano flakes

"Lune piene" di basilico e pinoli con ciliegini, basilico e burrata 1,3,7,8,9 € 13.50
"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 € 8.00
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 zucchine Fiorentine 1,2,7 € 13.50
Chitarrine(fresh square spaghetti) with prawns and Florentine zucchini cream

Spaghetti allo Scoglio con ciliegini 1,2,12,14 € 14.50
Spaghetti with mussels, calamari, Veraci clams, prawn and cherry tomatoes

Pici agli scampi 1,2 € 15.00
Pici(fresh pasta) with scampi(langoustines)

Linguine alle vongole Veraci 1,12,14 €15.50
Linguine(pasta) with Veraci clams

Tagliatelle con capesante, ciliegini e basilico 1,2,14 € 15.50
Tagliatelle(fresh pasta) with sea scallops, cherry tomatoes and basil

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 coccio con patate e Funghi di Bosco 1,7,9,12 € 12.00
Gratinated Lampredotto (Florence's speciality) with steamed potatoes and forest mushrooms

Hamburger di Scottona 200gr con cipolle rosse caramellate, pecorino di Pienza e patatine fritte 1,7,12 € 14.00
"Scottona beef hamburger 200gr" 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 € 20.00
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nella costola € 4.50/hg
"GANZI's" Speciality : Traditional Florentine L-bone steak of beef cooked on coals

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace nel filetto € 4.90/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 **€ 15.00**
Cod (lightly fried) cooked in tomato sauce and parsley

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 cod

Orata alla brace con verdure grigliate oppure **€ 19.50**
"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

€ 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

Spinaci saltati* o lesse
Sautéed or boiled spinach

€ 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	€ 7.00
"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)	€ 7.00
Cheese cake "dei Ganzi" con salsa di fragole o di caramello salato 1,3,7,12 "Ganzi's" Cheese cake with strawberry sauce or salty caramel sauce	€ 7.00
"Soffione" di cioccolato con salsa fondente e gelato alla crema 1,3,7 Chocolate flan with dark chocolate sauce and vanilla ice cream	€ 7.00
Zuccotto della Signoria con salsa di fondente e panna montata 1,3,7 "Signoria Zuccotto"(sponge cake filled with ice cream) with dark chocolate sauce and whipped cream	€ 8.00
Cantuccini di Carmignano(Prato) e Vin Santo 1,3,7,8,12 Traditional Tuscan cookies with a glass of santo wine	€ 7.00
<hr/>	
Ananas al naturale o al maraschino Fresh Pineapple slices au naturelle or dressed with cherry liqueur	€ 6.00
Coppa di gelato (crema vaniglia, cioccolato, panna montata, salse) 3,7,12 Cup of ice cream (vanilla, chocolate, whipped cream, sauces)	€ 6.00
Affogato al caffè 3,7 Affogato (ice cream with espresso)	€ 6.00
Sorbetto al limone 7 Lemon sorbet	€ 6.00

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. "



Modica con WPS Office

CAFFETTERIA HOT BEVERAGES



Espresso Espresso coffee	€ 1.80
Macchiato 7 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 7 Espresso with hot milk and steamed milk foam	€ 2.50
Caffè d'Orzo 1 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
Thè freddo al limone / Thè freddo alla pesca Lemon iced tea / Peach iced tea	50cl € 3.00
Birra Chiara(Menabrea/11 Paralleli) ¹ o Birra Analcolica ¹ :	33cl € 3.50
Blond Beer(Menabrea/11 Paralleli) or No-alcoholic Beer :	66cl € 5.50
Birra Rossa(Poretti) ¹ 33cl € 3.90 / Birra Non Filtrata(Ichnusa) ¹ 50cl € 5.50 Red Beer(Poretti) No-filtred beer(Ichnusa)	
Vino della casa (rosso, bianco, lambrusco, bianco frizzante) ¹² :	¼ lt € 3.50
House's wine (red, white, lambrusco, sparkling white) :	½ lt € 7.00 1 lt € 14.00
Vino a bicchiere ¹² (dalla Carta dei Vini) a partire da :	€ 4.50
Wine by the glass (from the Wine List) starting from :	
Aperitivo, cocktail, long drink, drink lisci a partire da :	€ 3.50
Apertif, cocktail, long drink, plain drink starting from :	
Amari e Digestivi a partire da:	€ 2.50
Digestives and Bitter Liqueur starting 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."