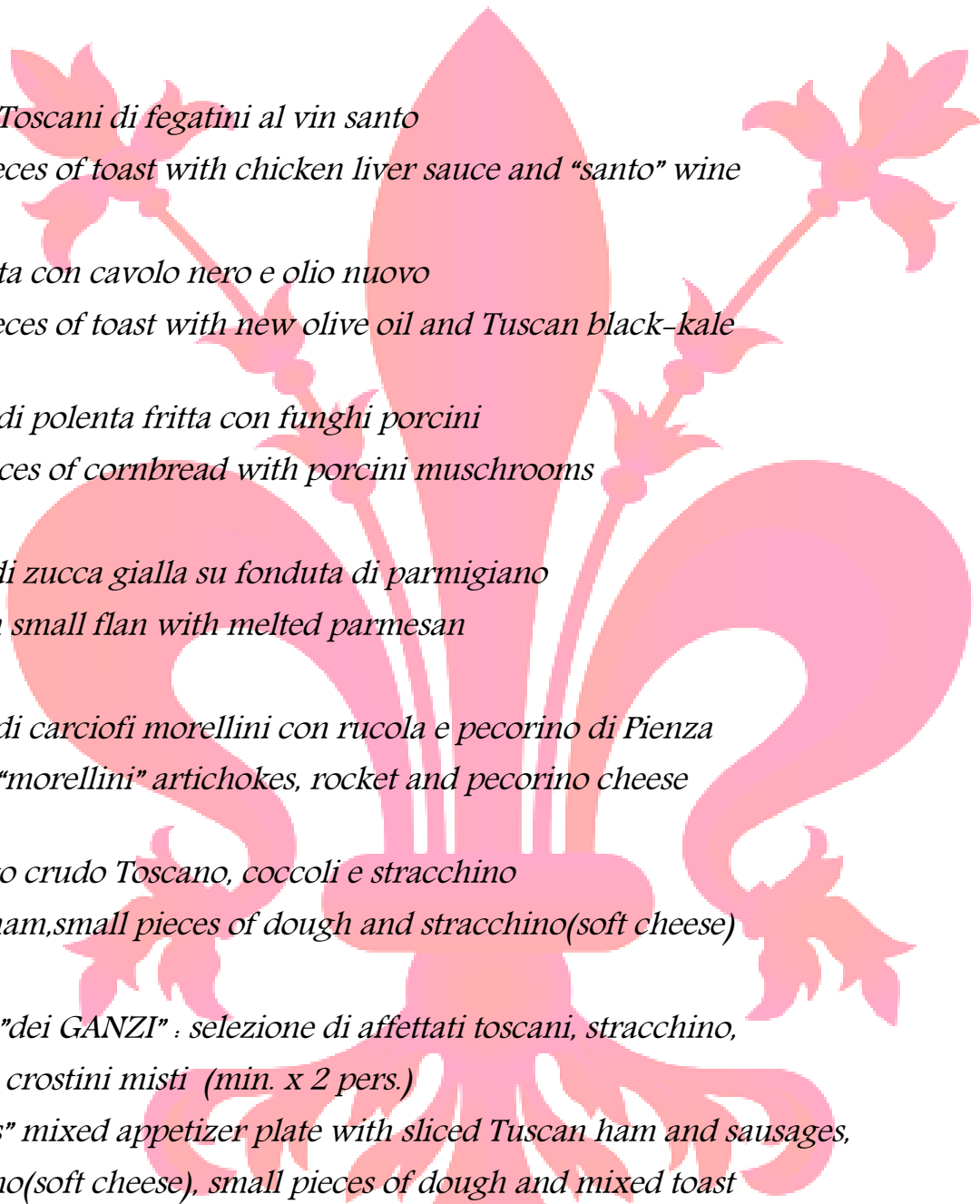


ANTIPASTI DI TERRA

APPETIZERS

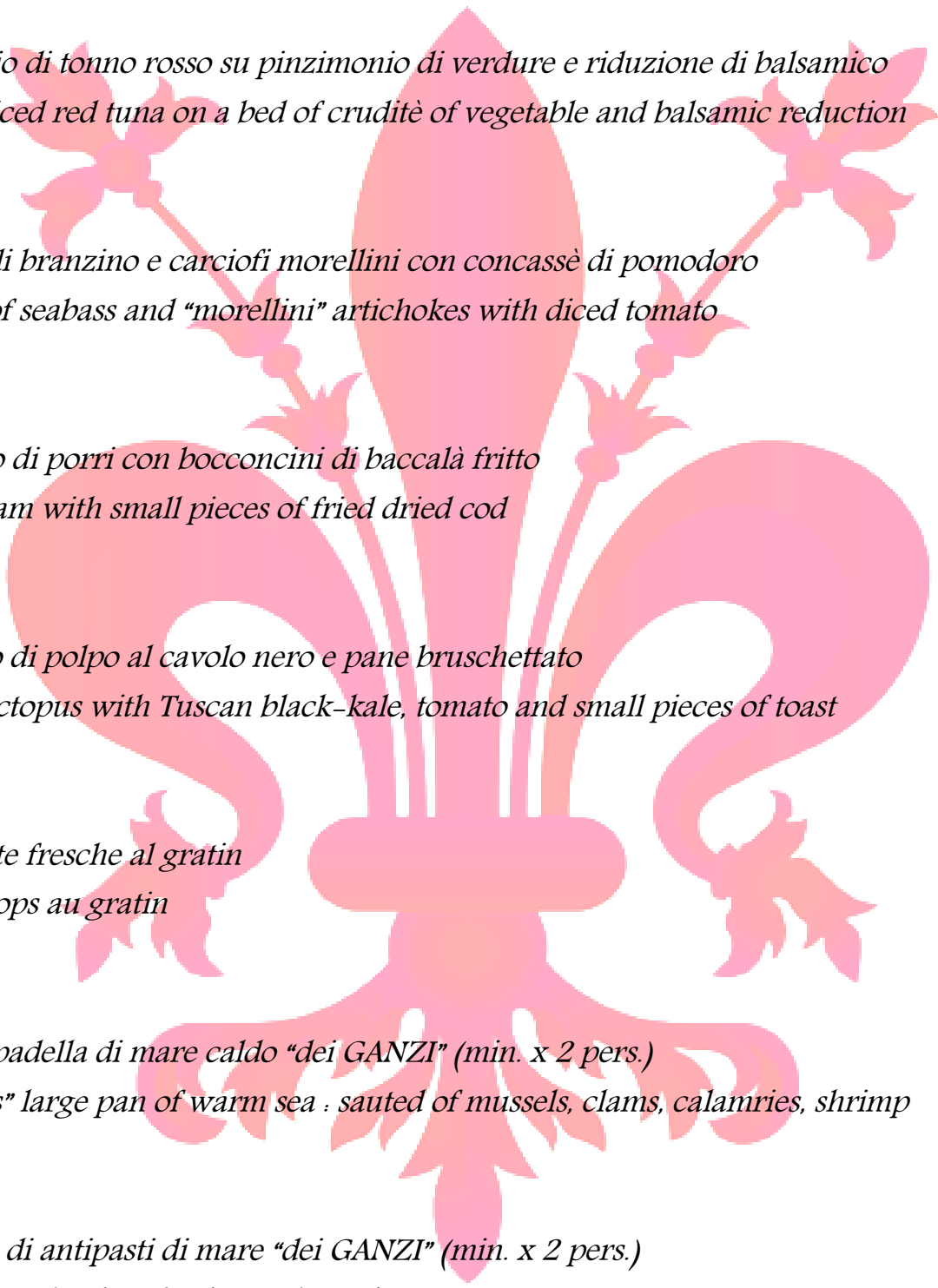


<i>Crostini Toscani di fegatini al vin santo</i> <i>Small pieces of toast with chicken liver sauce and "santo" wine</i>	€ 4.50
<i>Fettu' unta con cavolo nero e olio nuovo</i> <i>Small pieces of toast with new olive oil and Tuscan black-kale</i>	€ 5.00
<i>Crostini di polenta fritta con funghi porcini</i> <i>Fried pieces of cornbread with porcini mushrooms</i>	€ 5.50
<i>Tortino di zucca gialla su fonduta di parmigiano</i> <i>Pumpkin small flan with melted parmesan</i>	€ 7.00
<i>Insalata di carciofi morellini con rucola e pecorino di Pienza</i> <i>Salad of "morellini" artichokes, rocket and pecorino cheese</i>	€ 9.00
<i>Prosciutto crudo Toscano, coccoli e stracchino</i> <i>Tuscan ham, small pieces of dough and stracchino (soft cheese)</i>	€ 9.00
<i>Tagliere "dei GANZI" : selezione di affettati toscani, stracchino, coccoli e crostini misti (min. x 2 pers.)</i> <i>"GANZI's" mixed appetizer plate with sliced Tuscan ham and sausages, stracchino (soft cheese), small pieces of dough and mixed toast</i>	€ 6.00 <i>(a pers.)</i>
<i>Tagliere di salumi , pecorini D.O.P. e mieli (min. x 2 pers.)</i> <i>Selection of sliced D.O.P. Tuscan ham, sausages, pecorino cheeses and honeys</i>	€ 8.00 <i>(a pers.)</i>

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

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOODS APPETIZERS



<i>Carpaccio di tonno rosso su pinzimonio di verdure e riduzione di balsamico</i> <i>Finely sliced red tuna on a bed of crudité of vegetable and balsamic reduction</i>	€ 10.00
<i>Strudel di branzino e carciofi morellini con concassè di pomodoro</i> <i>Strudel of seabass and "morellini" artichokes with diced tomato</i>	€ 10.00
<i>Passatino di porri con bocconcini di baccalà fritto</i> <i>Leek cream with small pieces of fried dried cod</i>	€ 11.00
<i>Inzimonio di polpo al cavolo nero e pane bruschettato</i> <i>Sauted octopus with Tuscan black-kale, tomato and small pieces of toast</i>	€ 11.00
<i>Capesante fresche al gratin</i> <i>Sea scallops au gratin</i>	€ 12.00
<i>La gran padella di mare caldo "dei GANZI" (min. x 2 pers.)</i> <i>"GANZI's" large pan of warm sea : sauted of mussels, clams, calamries, shrimp</i>	€ 10.00 <i>(a pers.)</i>
<i>Assaggio di antipasti di mare "dei GANZI" (min. x 2 pers.)</i> <i>"GANZI's" mixed seafood appetizer plate</i>	€ 11.00 <i>(a pers.)</i>

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

PRIMI DI TERRA – FIRST COURSES



<i>Caserecce alla Frantoiana(radicchio rosso, olive e olio nuovo)</i>	€ 8.00
<i>Caserecce(fresh pasta) with garlic, red cicory, olives and new olive oil</i>	
<i>Pici al ragu' di Cinta Senese</i>	€ 9.00
<i>Pici(fresh pasta) with Cinta Senese pork meat sauce</i>	
<i>Pappardelle al ragù di cinghiale</i>	€ 10.00
<i>Pappardelle(fresh pasta) with wildboar meat sauce</i>	
<i>Paccheri “dei GANZI” : sugo d'agnello, funghi porcini e scaglie di parmigiano</i>	€ 10.00
<i>“GANZI's” Paccheri :(fresh pasta) with lamb meat sauce, porcini mushrooms and parmesan flakes</i>	
<i>Tortellaccio Mugellano al sugo Toscano di carne</i>	€ 10.00
<i>Tortellaccio(fresh pasta stuffed of potato)with Tuscan beef meat sauce</i>	
<i>Risotto ai porcini</i>	€ 11.00
<i>Risotto(rice) with porcini mushrooms</i>	
<i>Taglierini al tartufo fresco</i>	€ 15.00
<i>Taglierini(fresh pasta) with fresh truffle</i>	

ZUPPE – SOUP

<i>Crema di porri</i>	€ 7.00
<i>Leek cream soup</i>	
<i>Vellutata di zucca gialla</i>	€ 7.00
<i>Pumpkin velvet soup</i>	
<i>La classica Ribollita Toscana</i>	€ 7.00
<i>Tuscan traditional seasonal vegetables and bread soup</i>	

Proverbio Toscano. “Chi beve vino prima della minestra saluta il medico dalla finestra.”

PRIMI DI MARE
SEAFOOD FIRST COURSES

Linguine alle vongole veraci, calamaretti e salvia

Linguine(pasta)with true clams, calamaries and sage

€ 10.00

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti with mussels, calamaries, true clams, shrimp

€ 11.00

Risotto mantecato alla zucca gialla e code di gambero

Risotto(rice) with pumpkin and cooked shrimp tails

€ 12.00

Tortelli di baccalà ai carciofi Morellini

Tortelli(fresh pasta stuffed of dried cod) with Morellini artichokes

€ 12.00

Taglierini alle capesante fresche

Taglierini(fresh pasta) with sea-scallops

€ 13.00

Pici all' astice (mezzo astice)

Pici(fresh pasta) with lobster (half lobster)

€ 16.00

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 € 10.00
Grand platter of grilled vegetables and provola cheese

Straccetti di pollo con carciofi Morellini e maggiorana € 10.00
Strips of chicken sauteed with Morellini artichokes and majoram

Peposo dell'Impruneta € 12.00
Beef stew made with red wine and black peppercorns

Scottadito d'agnello ai carboni con aromi antichi € 14.00
Lamb cutlets grilled over coals with ancient aromas

Filetto di Cinta Senese con salsa di cipolle rosse dolci € 14.00
Cinta Senese pork tenderloin with sweet red onion sauce

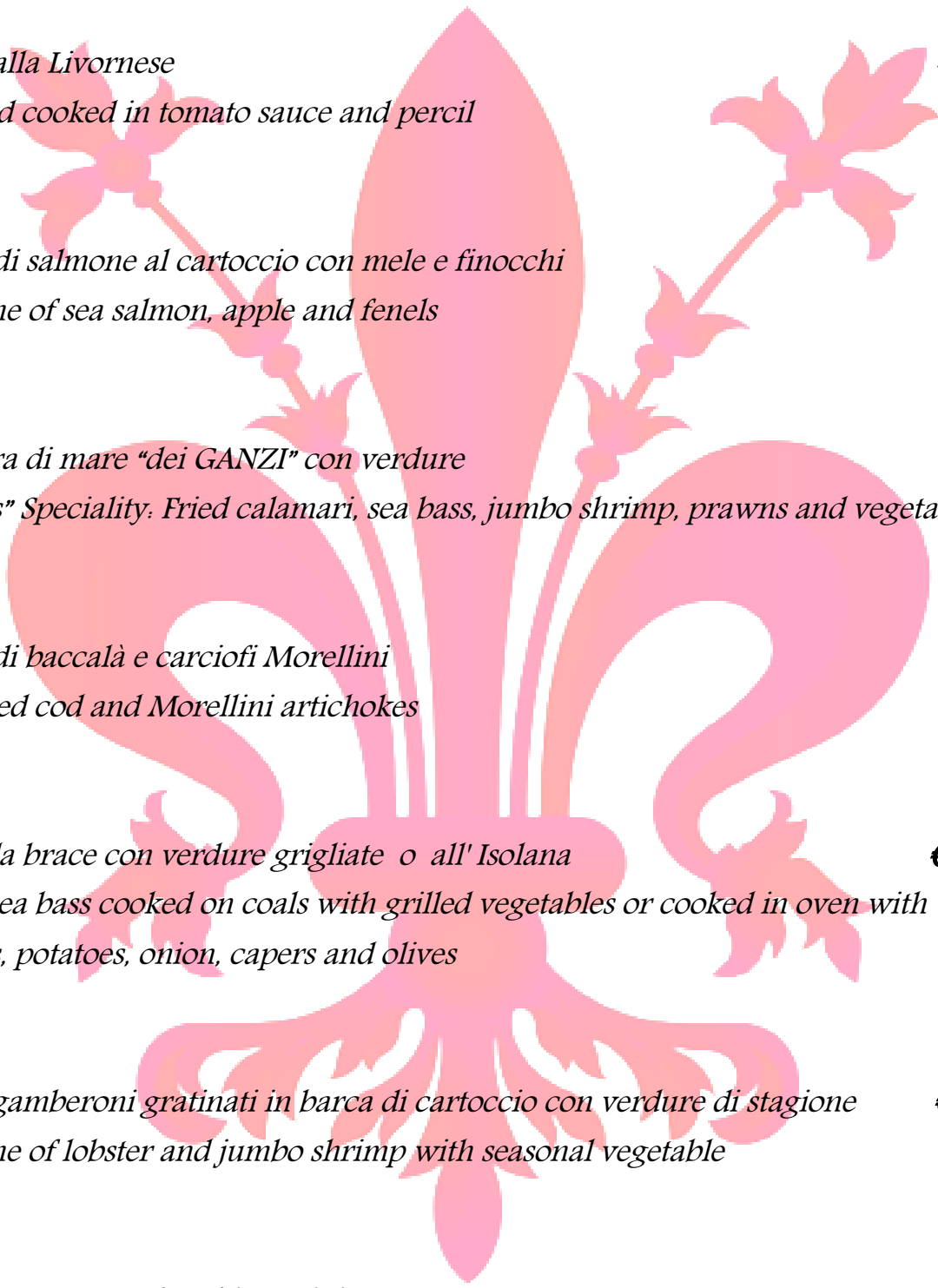
Tagliata di manzo ai carboni con patate arrosto € 17.00
Sliced, grilled steak of beef cooked on coals with roasted potatoes

Filetto di manzo al pepe verde € 19.00
Fillet steak of beef cooked with green peppercorns sauce

Specialità "dei GANZI" : Bistecca Fiorentina alla brace € 3.90/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



<i>Baccalà alla Livornese</i> <i>Dried cod cooked in tomato sauce and percil</i>	€ 12.00
<i>Trancio di salmone al cartoccio con mele e finocchi</i> <i>Cartouche of sea salmon, apple and fenels</i>	€ 14.00
<i>La frittura di mare "dei GANZI" con verdure</i> <i>"GANZI's" Speciality: Fried calamari, sea bass, jumbo shrimp, prawns and vegetables</i>	€ 15.00
<i>Il fritto di baccalà e carciofi Morellini</i> <i>Fried dried cod and Morellini artichokes</i>	€ 15.00
<i>Orata alla brace con verdure grigliate o all' Isolana</i> <i>Golden sea bass cooked on coals with grilled vegetables or cooked in oven with tomatoes, potatoes, onion, capers and olives</i>	€ 16.00
<i>Astice e gamberoni gratinati in barca di cartoccio con verdure di stagione</i> <i>Cartouche of lobster and jumbo shrimp with seasonal vegetable</i>	€ 19.00
<i>Rombo con patate e funghi porcini</i> <i>Turbot cooked in oven with potatoes and porcini mushrooms</i>	€ 19.00

Proverbio Toscano : " Chi ha bocca vuol mangiare."

CONTORNI – SIDE DISHES

Bietole saltate

Sautéed Swiss chard

€ 3.50

*Patate arrosto o fritte **

Roasted or fried potatoes

€ 3.50

Insalata verde o mista

Green or mixed salad

€ 3.50

Fagioli al coccio o all'uccelletta

Boiled beans dressed with olive oil or tomato sauce

€ 3.50

Ceci lessi all'olio

Boiled chickpeas dressed with olive oil

€ 3.50

Carciofi fritti

Fried artichokes

€ 5.00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 5.00

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

(Nostra Produzione) • **DESSERT** • (Home Made)

Soffione di cioccolato con salsa d'arancia al rum scuro e gelato di crema
Chocolate flan with orange dark rum sauce and vanilla ice cream

Pie di mele con crema alla vaniglia
Apple pie with vanilla sauce

Sfogliatina di castagne con salsa di marroni e spuma di mascarpone
Chestnut pastry with brownchestnut sauce and mascarpone cream

Cheese-cake con salsa di fragole
Cheese-cake with fresh strawberry sauce

La panna cotta "dei Ganzi" con salsa fragole o fondente
Panna cotta of Ganzi with fresh strawberry sauce or chocolat sauce

Zuccotto della Signoria con salsa fondente e panna montata
Signoria Zuccotto with dark chocolat sauce and whipped cream

Cantuccini di Prato con vinsanto
Traditional Tuscan cookies with a glass of vinsanto

€ 6.00

Coppa di gelato
Cup of ice cream

Sorbetto al limone
Lemon sorbet

Ananas al naturale o al maraschino
Fresh pineapple slices au naturelle or dressed with cherry liquor

€ 5.00

A richiesta la "Carta di degustazione a bicchiere" di :
Vini da dessert, Porto, 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

€ 1.80

Caffè doppio
Double espresso coffee

€ 2.00

Americano
American coffee

€ 2.00

Caffè corretto
Espresso with liquor added

€ 2.50

Cappuccino
Espresso with hot milk and steamed milk foam

€ 2.50

Caffè d'Orzo
Malt coffee

€ 2.00

Thè
Tea

€ 2.00

Proverbio Toscano : "Sacco vuoto 'un ista' ritto"

BEVANDE

COLD BEVERAGES

Acqua (naturale, gassata, leggermente gassata) :

½ lt € 1.20

Water (still, sparkling, light sparkling) :

1 lt € 2.00

Cocacola / CocaLight /CocaZero / Fanta / Sprite

33cl € 3.00

Coke / Light coke / coke Zero / Fanta Orange / Sprite

Thè al limone / Thè alla pesca

50cl € 3.00

Lemon iced tea / Peach iced tea

Birra o birra analcolica :

33 cl € 3.50

Beer or non-alcoholic beer :

66 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 € 5.50

1 lt € 10.00

Vino a bicchiere dalla Nostra selezione a partire : € 4.00

Wine by the glass from Our selection to start from : € 4.00

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

Apertif, cocktail, long dring, plain drink to start from : € 3.50

Coperto € 2.00

Cover charge € 2.00

- : 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.”



EDIZIONE

AUTUNNO / INVERNO

2013 / 2014



da **QUE' GANZI**
TRATTORIA • OSTERIA

Proverbio toscano : “ *In chiesa co' santi, e all'Osteria co' Ganzi* ”