



*Eccoti gallo padron dell'aia
che sotto al cielo quaggiu' di Capraia
ci guardi mangiare e bere buon vino
aspettare il tuo canto ed un nuovo
mattino.*

*A Enrico e Dario con stima ed affetto
Simone Bartolozzi*



*Durante la tua sosta
During your stay
Password : cantagallo*

Cucina Tipica Toscana

Prodotti Toscani - Filiera corta

Questi sono gli obiettivi che ci siamo posti, alla costante ricerca di prodotti toscani e certificati garantiti da produttori qualificati che da tempo si impegnano, come noi, nel perseguire l'obiettivo di riportare sulle nostre tavole prodotti locali, frutto della passione e della professionalità,

prodotti che un tempo erano nostro patrimonio e che debbono tornare ad esserlo.

Tutto questo non significa un semplice ritorno al passato, adesso abbiamo conoscenze e tecnologie che ci permettono di offrire dei prodotti di alta qualità.

Il cibo proposto è comunque frutto di una attenta e cosciente rilettura, per adeguarlo al nostro mutato stile di vita, ecco quindi ricette che nel rispetto della tradizione vanno a braccetto con il miglioramento delle tecniche produttive delle materie prime e di preparazione.

PRODOTTI AZIENDALI :

*Olio extravergine di oliva, ingrediente indispensabile di ogni nostra ricetta.
Vini doc e docg delle due aziende Tenuta Cantagallo e Le Farnete
Grappa riserva di vinsanto e Vinsanto riserva doc in abbinamento ai vari piatti del menu*

PRODOTTI ACQUISTATI DA FORNITORI SELEZIONATI:

**Il Poggetto Carni, carni rosse e bianche*

**Pasta dei "Coltivatori Toscani" trafilata al bronzo prodotta esclusivamente con semola di grano duro toscano (presso Consorzio Agrario di Siena)*

**Storica Fattoria il Palagiaccio per ricotta, formaggi freschi, yogurt, latte intero.*

**Consorzio agrario di Siena per pomodori pelati biologici e polpa di pomodoro bio*

**Salumificio il Poggetto per salumi toscani, finocchiona igp, pollame e carni suine.*

**Az Agricola Scarselli Marco Le botteghe Fucecchio per ortofrutta di filiera toscana e uova*

**Ghelli per baccalà*

**Pane toscano certificato Panificio Andrea Limite sull'Arno (FI)*

**Farina 00 del Consorzio Agrario di Siena prodotta esclusivamente con Grano del Consorzio*

**Pasticceria Querceto Capraia e Limite (FI) per gelati*

Per completare la Nostra offerta utilizziamo alcuni prodotti complementari come: sale, pepe, spezie, zucchero, cioccolato e caffè che non sono reperibili in Toscana, ma che derivano comunque da realtà locali come la Torrefazione Negro che dista solo pochi chilometri dal ristorante e che ci rifornisce dei suoi pregiati caffè.

Oltre ad alcuni alimenti per diete particolari



GENTILE CLIENTE
IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE
LA PREGHIAMO DI RIVOLGERSI AL
NOSTRO PERSONALE QUALIFICATO
AL FINE DI CONCORDARE INSIEME
IL MENU' PIU' ADATTO ALLE SUE
PARTICOLARI ESIGENZE ALIMENTARI
INOLTRE IN CALCE AL MENU' TROVERA' DUE SCHEDE
CON LE INDICAZIONI DEGLI ALLERGENI
PRESENTI NELLE NOSTRE RICETTE

Antipasti /Appetizers



PANZANELLA CROCCANTE
Crunchy Panzanella Salad
(1, 3 , 12)

EURO 12,00



FANTASIA BRUSCHETTE “ESTIVE”
Selection of Summer Croutons
(1,12)

EURO 10,00



TAGLIERE SALUMI E CROSTINO TOSCANO
Platter of Tuscan Cured Meats and Tuscan Crouton
(1, 4)

EURO 13,00



SELEZIONE FORMAGGI FRESCHI, PERA E CONFETTURA
Selection of fresh Cheese , Pears and Jam
(7,9,10,12)

EURO 13,00



CROSTONE DI LINGUA
Crouton of Tongue of Beef
(1,3,5)

EURO 10,00



TARTARE DI SCOTTONA
Tartare of Heifer Beef
(1,3,5)

EURO 12,00

Primi Piatti -First Courses



Pappardelle al Sugo di Cinghiale
Pappardelle with Wild Boar Ragù'
(1, 9, 12)

EURO 15,00



Tortelli di Patate con Pere, Cacio e Timo
Potato filled Tortelli with Pears, Cheese and Thyme
(1, 3, 7)

EURO 13,00



CHICCHE CAPOCOLLO PINOLI E RUCOLA
Chicche Pasta with Pine seeds, Rocket Salad and Capocollo
(1, 6, 7, 8)

EURO 13,00



GNUDI BURRO E SALVIA
Ricotta cheese and Spinach Gnocchi (dumplings) with
Butter and Sage
(1, 3, 7)

EURO 12,00



Tagliatelle Al Ragù di Cinta
Tagliatelle pasta with Ragù of Cinta meat pork
(1, 3, 9, 12)

EURO 14,00



Spaghetti alla Cantagallo zucchine pomodorini e cacio
Spaghetti by Cantagallo with courgettes and cheese
(1, 7)

EURO 13,00

(DISPONIBILITA' DI PASTA PER CELIACI) (AVAILABLE PASTA FOR CELIACS)

Secondi Piatti - Second Courses



Bistecca di Scottona
Scottona Steak
(Steak Cuts of Young Heifer Beef) EURO 47 /kg



Peposo dell'Impruneta
Braised Beef Peposo Impruneta Style
(1, 9, 12)

EURO 16,00



Tagliata e Chips
Sliced Beef and Chips
(9, 12)

EURO 20,00



Sovraccoscia di Pollo marinato alle Erbette
Herb Marinated Chicken Thigh

EURO 15,00



Grigliata mista (scamerita, rosticciana e salsiccia)
Grill of Local Meats (Scamerita pork meat, Pork Ribs, Sausage)
EURO 18,00



Baccala' fritto su purea di Patate
Fried Cod with Potato Cream
(1, 4, 5, 6, 7)

EURO 15,00



Filetto al Pepe verde
Green Peppercorn cream sauce Beef Fillet
(7, 12)

EURO 24,00

Daily side dishes /Contorni :

Patate al Forno-Roasted Potatoes Euro 6

Insalata Mista -Mixed Salad (10,12) Euro 5

Millefoglie di Melanzana-Mille-Feuille d'Aubergine (10) Euro 7

Caponata Mista con Verdure Stagionali

Mixed Caponata with vegetables of the Season EURO 6

Verdure alla Grigliata- Grilled Vegetables Euro 6

Le Dolcezze dell'Osteria...fatte in casa

Handmade Cake

<i>Millefoglie di Crema</i> <i>Cream Puff pastry</i> (1, 3, 6, 7)	<i>EURO 6,00</i>
<i>Tiramisu'</i> <i>Tiramisu'</i> (1, 3, 6, 7)	<i>EURO 6,00</i>
<i>Panna Cotta</i> (7)	<i>EURO 6,00</i>
<i>Zuccotto</i> <i>Zuccotto Cake</i> (1, 3, 6, 7, 12)	<i>EURO 6,00</i>
<i>Vinsanto e Cantuccini</i> <i>Typical Almond Biscuits "Cantuccini" with Vinsanto</i> (1, 3, 6, 7, 8, 12)	<i>EURO 6,00</i>
<i>Caffe' selezione Arabica /Coffee</i>	<i>EURO 1,50</i>
<i>Coperto / Cover charge (acqua,pane)</i>	<i>EURO 2,50</i>
<i>Amaro toscano</i>	<i>EURO 3,00</i>
<i>Grappa Toscana</i>	<i>EURO 3,50</i>
<i>Limoncello</i>	<i>EURO 2,50</i>
<i>Cola Toscana</i>	<i>EURO 4,00</i>



Menu' Happy Gallo

*Per i nostri piccoli ospiti
For our little guests*

Pasta al Pomodoro-Pasta with Tomato Sauce

Pasta Ragù- Pasta with Meat Sauce

(1)

Pomodoro EURO 6,00

Ragù EURO 8,,00

Hamburger dell'Osteria con Patate Fritte

Hamburger by Osteria with Fried Potatoes

(5, 6)

EURO 10,00

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI DEL TERRITORIO

Az. Agricola Tenuta Cantagallo e Le Farnete

Capraia e Limite -Toscana-

	bott	calice
Chianti Montalbano docg 0,75 100% Sangiovese	15€	3€
Barco Reale di Carmignano doc 0,75 80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon	16€	3€
Carmignano docg 0,75 80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon (8 mesi botte)	18€	4€
Chianti Montalbano Riserva docg 0,75 100% Sangiovese (12 mesi botte)	20€	5€
Giovetto igt 0,75 60% Sangiovese -20% Merlot-20%Sirah (12 mesi barrique)	24€	6€
Chianti Mont Ris Il Fondatore docg 0,75 100% Sangiovese (12 mesi Botte 10 hl)	60€	
Carmignano Riserva docg 0,75 80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon (12 mesi barrique)	26€	6€

VINI BIANCHI DEL TERRITORIO

Az.Agr. Val di Toro -Grosseto-Toscana-

	bott.	calice
Vermentino Auramaris di Maremma 0,75 85% Vermentino -15%Grechetto	22€	5€

Tenuta Le Calcinaie

Vernaccia di San Gimignano docg 0,75 bio	18€	4€
--	-----	----

VINI DA DESSERT

Az. Agricola Tenuta Cantagallo e Le Farnete

<u>Capraia e Limite -Toscana-</u>	bott	calice
Vinsanto del Chianti Montalbano Riserva Millatium doc 0,50 80% Trebbiano -20%Malvasia (invecchiamento nel legno)	30€	5€

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
