

MENU'



OSTERIA CANTAGALLO

via Valicarda, 35 – 50056 Capraia e Limite (FI)

tel. 0571-910078(int 1) cell 331-3233396

email: osteria@tenutacantagallo.it



*Eccoti gallo padron dell'aia
che sotto al cielo quaggiù' 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
TC-Guest
Password : cantagallo*

Cucina Tipica Toscana

Prodotti Toscani – Filiera corta

*Questi sono gli obbiettivi 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'obbiettivo
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 nostre aziende Tenuta Cantagallo e Le Farnete,
Vinsanto riserva doc in abbinamento ai vari piatti del menu*

PRODOTTI ACQUISTATI DA FORNITORI SELEZIONATI:

- *Storica Fattoria il Palagiaccio per ricotta, formaggi freschi, yogurt, latte intero.*
- *Zona Market per vari prodotti certificati toscani*
- *Az Agricola Scarselli Marco Fucecchio per ortofrutta di filiera toscana e uova*
- *Pane toscano certificato Panificio Andrea Limite sull'Arno (FI)*
- *Pastificio La Fiorita per pasta fresca*
- *Mattone due salumi e carni*

*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.*



**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



GRANPIATTO DELL'OSTERIA

*Salumi, formaggi, verdure sottolio e
bruschette del territorio*

Osteria's antipasto plate

*Typical cured meats selection, Tuscan mixed
bruschettas, cheese selection and marinated
vegetable.*

(Minimo/Minimum 2 PAX)

(1,7,8,9,10,12)

Euro 15/Pax



SFORMATINO DI VERDURE DI STAGIONE CON CREMA DI PECORINO

*Seasonal vegetable flan with pecorino cheese
(1,3,7,9)*

Euro 14



BATTUTA DI MANZO TOSCANO

Tuscan Beef tartare

(7,9,10)

Euro 15



CROSTONI DI CAVOLO NERO E LARDO

Black cabbage and lard bruschetta

(9,1)

Euro 12



SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATE

Selection of cheeses with jams

(7,12)

Euro 15

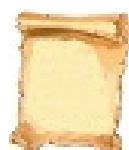
Primi piatti /First courses



TORTELLONI DI ZUCCA E BLU DEL MUGELLO

*Pumpkin and blue Mugello tortelloni
(1,3,7,9)*

Euro 15



PAPPARDELLE CON CINGHIALE DI CACCIATA

*Pappardelle with boar ragù
(1,3,8,9,12)*

Euro 15



CREMA DI CAVOLO NERO

*Black cabbage cream
(1,7,9)*

Euro 14



GNOCCHI DI PATATE VIOLA AL BACCALA'

*Purple potato gnocchi with cod and fresh
tomatoes
(1,3,4,9,12)*

Euro 15



PICI ALL'AGLIONE TOSCANO

*Pici with Tuscan garlic and tomato sauce
(1,9,12)*

Euro 15



MEZZE MANICHE ALLA FRANCESINA

*Pasta with beef and onions
(1,9,12)*

Euro 15

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

Secondi Piatti - Second Courses



SALSICCE E FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
Sausages with beans and tomato
(9,12)

Euro 15



BACCALA' AI PORRI
Cod with leeks
(4,12)

Euro 18



TAGLIATA DI POLLO
Sliced grilled chicken breast

Euro 16



FILETTO DI MAIALE ALLE MELE
Pork tenderloin with apples
(9,10,12)

Euro 18



BISTECCA TOSCANA
Tuscan Steak

Euro 55/ kg



INVOLTINI DI CAVOLO NERO
con maiale e pecorino
Black cabbage rolls with pork and pecorino
cheese
(7,9,12)

Euro 18

Contorni del giorno - Daily side dishes

PATATE AL FORNO – Roasted potatoes	Euro 6
INSALATA MISTA – Mix salad	Euro 6
ZUCCA GIALLA – chickpea with tomatoes souce	Euro 6

Le Dolcezze dell'Osteria...fatte in casa Handmade Cake

<i>TORTA AL FORMAGGIO</i> <i>cheesecake</i> <i>(1,3,5,7,8,12)</i>	Euro 6
<i>TIRAMISU' TOSCANO</i> <i>(1,3,7,12)</i>	Euro 6
<i>TORTINO AL CIOCCOLATO</i> <i>Chocolate cake</i> <i>(1,3,5,6,7,8)</i>	Euro 6
<i>TORTA DELLA CASA</i> <i>homemade cake</i> <i>(1,3,5,7,8,12)</i>	Euro 6
<i>CANTUCCINI TOSCANI E VINSANTO</i> <i>Typical Tuscan almond biscuits “cantuccini”</i> <i>with Vinsanto</i> <i>(1,3,7,8,12)</i>	Euro 6
<i>MILLEFOGLIE RUSTICO CON FRUTTA</i> <i>Rustic millefeuille with fruit</i> <i>(1,3,7)</i>	Euro 6



Menu' Happy Gallo
Per i nostri piccoli ospiti
For our little guests

PENNETTE AL POMODORO
pasta with tomato sauce
(1, 9)

EURO 8,00

POLLO ALLA GRIGLIA
grilled chicken

EURO 11,00

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI DEL TERRITORIO

Az. Agricola Tenuta Cantagallo e Le Farnete Capraia e Limite - Toscana

	Bottiglia / Bottle	Calice / Glass
<i>Chianti Montalbano docg</i>	€ 15,00	€ 4,00
<i>100% Sangiovese</i>		
<i>Barco Reale di Carmignano doc</i>	€ 16,00	€ 4,00
<i>80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Carmignano docg</i>	€ 18,00	€ 5,00
<i>80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon (8 mesi botte)</i>		
<i>Chianti Montalbano Riserva docg</i>	€ 20,00	€ 5,00
<i>100% Sangiovese (12 mesi botte)</i>		
<i>Giovetto igt</i>	€ 24,00	€ 6,00
<i>60% Sangiovese -20% Merlot-20%Sirah (12 mesi barrique)</i>		
<i>Carmignano Riserva docg</i>	€ 27,00	€ 6,00
<i>80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon (12 mesi barrique)</i>		
<i>Chianti Mont Ris Il Fondatore docg</i>	€ 50,00	
<i>100% Sangiovese (12 mesi Botte 10 hl)</i>		

VINI BIANCHI DEL TERRITORIO

	Bottiglia / Bottle	Calice / Glass
San Felice - Castelnuovo Berardenga		
<i>Vermentino Toscana igt</i>	€ 20,00	€ 5,00
<i>100% Vermentino</i>		

VINI ROSATI DEL TERRITORIO

	Bottiglia / Bottle
Cantina vignaioli del Morellino - Grosseto	
<i>Scantianum Rosato Toscana igt</i>	€ 18,00
<i>50% Ciliegiolo 50% Alicante</i>	

BOLLICINE

	Bottiglia / Bottle
Cantine Clara Carpenè - Valdobbiadene	
<i>Prosecco doc la casa dei fiori brut</i>	€ 20,00

VINI DA DESSERT

	Bottiglia / Bottle	Calice / Glass
<i>Tenuta Cantagallo - Vinsanto del Chianti</i>	€ 30,00	€ 6,00
<i>Montalbano doc Riserva Millarium 375ml</i>		
<i>80% Trebbiano, 20% Malvasia</i>		

	Bottiglia / Bottle	Calice / Glass
<i>Valsè moscato dolce</i>	€ 18,00	

BEVANDE

BIBITE ANALCOLICHE:

<i>Cola della Val D'Orcia 33cl</i>	<i>Bottiglia / Bottle</i>	<i>5 euro</i>
<i>Aranciata della Val D'Orcia 33cl</i>	<i>Bottiglia / Bottle</i>	<i>5 euro</i>
<i>Tonica della Val D'Orcia 33cl</i>	<i>Bottiglia / Bottle</i>	<i>5 euro</i>

BIRRE TOSCANE:

<i>Sassorosso ambrata Petrognola 33cl</i>	<i>Bottiglia / Bottle</i>	<i>7 euro</i>
<i>Giusta Goldenale Petrognola 33cl</i>	<i>Bottiglia / Bottle</i>	<i>7 euro</i>



Durante la tua sosta

During your stay

TC-Guest

Password : cantagallo

Caffe' selezione Arabica - Coffee 1,50 Euro

Coperto comprensivo di acqua -

The cover charge includes water 3,00 Euro

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...)
