

# MENU'



OSTERIA CANTAGALLO

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

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

email: [osteria@tenutacantagallo.it](mailto: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.*

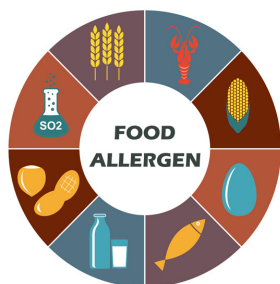
### PRODOTTI AZIENDALI :

*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 15

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

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

## **BOLLICINE**

|                                            |                    |
|--------------------------------------------|--------------------|
| Cantine Clara Carpenè - Valdobbiadene      | Bottiglia / Bottle |
| <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 SO<sub>2</sub> - 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...)

---