

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 rosse*

*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 16/pax



CROSTONI DELL'OSTERIA

*con carciofi saltati - pecorino toscano
e con cavolo nero - lardo*

*Rustic roasted bread with artichokes -
pecorino and with black kale -lardo*

1-7-9-12

Euro 13



TERRINA DI FEGATINI E CIPOLLA CAMELLATA

*Chicken liver patè and caramelized onion
bruschetta*

1-7-12

Euro 14



SPALLA COCCOLI & STRACCHINO

*Fried dough with cured pork shoulder and
stracchino cheese*

1-5-7-8-12

Euro 13



FLAN DI CARCIOFI CON CREMA DI PECORINO TOSCANO

Savory artichoke flan with Pecorino cheese

1-3-7-9-12

Euro 14

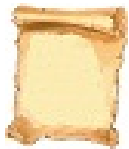
Primi Piatti -First Courses



*TORTELLONI DI PATATE CON CREMA DI
BARBABIETOLA E CAPRINO TOSCANO*
*Potato tortelloni with beetroot and Tuscan
goat cheese*

1-3-7

Euro 15



*PAPPARDELLE CON CINGHIALE DI
CACCIATA*

Pappardelle with wild boar ragù

1-3-4-6-7-8-9-10-12

Euro 16



*GNOCCHI GIALLI DI ZUCCA E PATATE AL
BLU DEL MUGELLO E PERE*

*Pumpkin potato gnocchi with Blu del mugello
cheese and pears*

(1-3-7-12)

Euro 15



CASARECCE AL RAGU' TOSCANO
Casarecce pasta with Tuscan meat ragù
(1-3-10-12)

Euro 15



PICI ALL'AGLIONE TOSCANO
Pici pasta with Aglione sauce
1-3-4-6-7-8-9-10-12

Euro 15



PASTA E NANA
Pici pasta with duck ragù
1-3-4-6-7-8-9-10-12

Euro 16

Secondi Piatti - Second Courses



PEPOSO
Tuscan black pepper beef stew
9-12

Euro 18



TORTINO DI PATATE E RIGAGLIE
Savory potato flan with giblets
9-12

Euro 15



TEGAMINO DI CARDI TOSCANI
GRATINATI
Gratinated Tuscan cardoons
1-7-9-12

Euro 14



TAGLIATA DI MANZO, servita a scelta con
lardo oppure al rosmarino
Beef Tagliata with lardo or rosemary

Euro 18



BISTECCA TOSCANA
Tuscan Steak

Euro 55/ kg



TAGLIATA DI POLLO
Chicken Tagliata

Euro 16

Contorni del giorno - Daily side dishes

PATATE AL FORNO – Roasted potatoes	Euro 6
INSALATA MISTA – Seasonal mixed salad	Euro 6
CARCIOFI FRITTI– Fried artichokes, Tuscan Style 1-3-5-6	Euro 6

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

<i>TIRAMISU' TOSCANO con cantuccini e vinsanto Tuscan tiramisù made with cantuccini almond biscuits and vinsanto 1-3-6-7-8-12</i>	Euro 6
<i>TORTINO AL CIOCCOLATO Chocolate flan 3-5-6-7-8</i>	Euro 6
<i>BIGNE' ALLA CREMA DI MASCARPONE Cream puffs filled with mascarpone cream 1-3-6-7-10</i>	Euro 6
<i>CANTUCCINI TOSCANI E IL NOSTRO VINSANTO Typical Tuscan almond biscuits “cantuccini” served with our own Vinsanto 1-3-6-7-8-12</i>	Euro 6
<i>TORTINO ALLA RICOTTA Ricotta cheese dessert 3-6-7-8</i>	Euro 6

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

VINI BIANCHI DEL TERRITORIO

San Felice – Castelnuovo Berardenga
Vermentino Toscana igt
100% Vermentino

Bottiglia / Bottle Calice / Glass
€ 20,00 € 5,00

VINI ROSATI DEL TERRITORIO

Cantina vignaioli del Morellino - Grosseto
Scantianum Rosato Toscana igt
50% Ciliegiolo 50% Alicante

Bottiglia / Bottle
€ 18,00 € 5,00

BOLLICINE

Cantine Clara Carpenè - Valdobbiadene
Prosecco doc la casa dei fiori brut

Bottiglia / Bottle
€ 20,00

VINI DA DESSERT

Tenuta Cantagallo - Vinsanto del Chianti
Montalbano doc Riserva Millarium 375ml
80% Trebbiano, 20% Malvasia

Bottiglia / Bottle Calice / Glass
€ 30,00 € 6,00

Valsè moscato dolce

Bottiglia / Bottle Calice / Glass
€ 18,00

BEVANDE

BIBITE ANALCOLICHE:

Cola della Val D'Orcia 33cl

Bottiglia / Bottle 5 euro

Aranciata della Val D'Orcia 33cl

Bottiglia / Bottle 5 euro

Tonica della Val D'Orcia 33cl

Bottiglia / Bottle 5 euro

BIRRE TOSCANE:

Sassorosso ambrata Petrognola 33cl

Bottiglia / Bottle 7 euro

Giusta Goldenale Petrognola 33cl

Bottiglia / Bottle 7 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...)
