

# 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 SELZIONATI:**

- *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 CARAMELLATA

*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 BARBABEIOLA E CAPRINO TOSCANO**  
*Potato tortelloni with beetrot 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> 100% Sangiovese	€ 15,00	€ 4,00
<i>Barco Reale di Carmignano doc</i> 80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon	€ 16,00	€ 4,00
<i>Carmignano docg</i> 80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon (8 mesi botte)	€ 18,00	€ 5,00
<i>Chianti Montalbano Riserva docg</i> 100% Sangiovese (12 mesi botte)	€ 20,00	€ 5,00
<i>Gioveto igt</i> 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20%Sirah (12 mesi barrique)	€ 24,00	€ 6,00
<i>Carmignano Riserva docg</i> 80% Sangiovese -20% Cabernet Sauvignon (12 mesi barrique)	€ 27,00	€ 6,00
<i>Il Fondatore Chianti Montalbano Riserva docg</i> 100% Sangiovese (12 mesi Botte 10 hl)	€ 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 - Valdobiadene  
*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

(marlini 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: arrosti, salamini, farine e similari)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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