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 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 complemetari 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, bocconcini di formaggi, pappa al pomodoro, bruschette del territorio con terrine di carne e verdure di stagione e panzanella
Osteria's antipasto plate
Typical cured meats selection, Tuscan mixed bruschettas with meat and seasonal vegatebles sauces, cheese selection, and panzanella.
(Minimo/Minimum 2 PAX)
1-3-4-7-8-9-10-12

Euro 16/pax



FANTASIA DI BRUSCHETTE
3 bruschette con baccalà al limone e fiordilatte - con concassé di pomodori - "quella del contadino"
Rustic roasted bread with saltcod with lemon and fiordilatte – with thin cutted tomatoes – with fruit and cheese
1-4-7-12

Euro 14



TERRINA DI FEGATINI E CIPOLLA CARAMELLATA
Chicken liver patè and caramelized onion
1-4-7-9-12

Euro 14



INSALATA DI ARINGA
Herring salad with bread
1-4-9

Euro 12



SPALLA & COCCOLI
Cured-ham with fried dough
1-5-7-8-12

Euro 10

Primi Piatti -First Courses



MAREMMANI AL RAGÙ TOSCANO
Spinach and ricotta tortelloni meat ragout
1-3-4-6-7-9-10-12

Euro 14



PAPPARDELLE CON CINGHIALE DI CACCIATA
Pappardelle with wild boar ragù
1-3-4-6-7-8-9-10-12

Euro 16



GNOCCHI AL BACCALÀ
Potato gnocchi with saltcod and tomatoes
1-3-4-6-7-8-10-11-12

Euro 16



CASERECCE AL SUGO ESTIVO
Pasta with aubergines, f resh tomatoes and crumble bread
1-3-6-7-10

Euro 14



TAGLIATELLE ALLA NANA
Pasta with duck ragù
1-3-4-6-9-10-12

Euro 16



PICI ALL'AGLIONE
Pasta with Tuscan garlic and tomato sauce
1-3-4-6-7-9-10-12

Euro 14

Secondi Piatti - Second Courses



PANINO DI MOZZARELLA CON LISTARELLE DI VERDURE GRIGLIATE
Mozzarella cheese with grilled vegetable
7

Euro 14



VITELLO TONNATO
Sliced meat with tuna sauce
3-4-5

Euro 16



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

Euro 18



BISTECCA TOSCANA
Tuscan Steak

Euro 52/kg



BACCALÀ FRITTO
Fried seacod
1-4-5

Euro 18



VERDURE DELL'ORTO ALLA PARMIGIANA
Fried vegatables with mozzarella cheese and tomato sauce
1-5-7-9

Euro 12

Contorni del giorno - Daily side dishes

PATATE AL FORNO – Roasted potatoes	Euro 6
FAGIOLI BIANCHI – White beans	Euro 6
INSALATA MISTA– Mixed salad	Euro 6

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

TIRAMISU' TOSCANO con cantuccini e vinsanto *Tuscan tiramisù made with cantuccini almond biscuits and vinsanto* *1-3-6-7-8-12*	Euro 6
TORTINO AL CIOCCOLATO *Chocolate flan* *3-5-6-7-8*	Euro 6
CANTUCCINI TOSCANI E IL NOSTRO VINSANTO *Typical Tuscan almond biscuits "cantuccini" served with our own Vinsanto* *1-3-6-7-8-12*	Euro 6
MILLEFOGLIE DI BRIGIDINI *Typical tuscan biscuits Brigidini with cream* *1-3-6-7-8-10*	Euro 6
ZUPPA INGLESE *Zuppa inglese* *1-3-5-6-7-8-12*	Euro 6

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI DEL TERRITORIO

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

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

VINI BIANCHI DEL TERRITORIO

	Bottiglia / Bottle	Calice / Glass
San Felice – Castelnuovo Berardenga *Vermentino Toscana igt* *100% Vermentino*	€ 20,00	€ 5,00

VINI ROSATI DEL TERRITORIO

	Bottiglia / Bottle	
Cantina vignaioli del Morellino - Grosseto *Scantianum Rosato Toscana igt* *50% Ciliegiolo 50% Alicante*	€ 18,00	€ 5,00

BOLLICINE

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

VINI DA DESSERT

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

	Bottiglia / Bottle	Calice / Glass
Valsè moscato dolce	€ 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*
Limonata 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 SO_2 - 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...)