

BENVENUTI DA Zà Zà!

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
su richiesta, dal personale di servizio*

-COCKTAILS-

Bloody Mary
Mojito
Passion Fruit Mojito
Strawberry Caipiroska
Negroni
Gin tonic
Aperol Spritz
Mora Spritz Speciale Zà Zà
Pesca Spritz Zà Zà
Hugo Spritz
Cuba Libre
Piña Colada
Spritz Chandon
Coppa di Champagne Rosé Grande Reserve Mandois
Coppa di Champagne Mandois brut

-TARTARE-

Tartara di manzo ricetta Zà Zà
Tartara di manzo al tartufo fresco Zà Zà style
Tartara di manzo alla siciliana (con peperonata e tabasco)
Tartara di tonno alla Zà Zà



-ANTIPASTI-

Antipasto alla Zà Zà (crostini misti di polenta e pane croccante, salumi misti, omelette tartufata e polpettine fritte)

Tagliere della Zia Giuliana (salumi misti, robiolina e pecorino, olive, pomodori secchi, carciofo alla Zà Zà, panzerotti, marmellata)

Crostone alla provola affumicata

Crostone al salmone della Scozia affumicato

Crostone al lardo di Colonnata

Crostone al taleggio con olio EVO, aceto balsamico e pepe

Crostone ai funghi porcini (*)

Bruschetta alla Zà Zà con crema di formaggio arricchita e pomodoro

Crostini di polenta: con funghi e paté di fegatini

Carciofi alla Zà Zà

Fettunta con olio di fattoria

Fettunta con olio di fattoria con fagioli

Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma e melone

Prosciutto di Parma e crostini

Prosciutto di Parma con panzerotti e stracchino

Misto di salumi di fattoria

Pecorino di fattoria con marmellata di mandarino

Formaggio di capra di fattoria con marmellata di mandarino

Misto di formaggi Zà Zà style

-PRIMI PIATTI-

Fettuccine alla bolognese

Fettuccine alla bolognese large

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara tartufata

Spaghettoni alla boccaccona

Pappardelle al sugo di anatra

Pappardelle sul cinghiale

Ravioli alla crema di noci

Ravioli alla crema di tartufo

Ravioli o penne strascicate

Penne al pomodoro

Fettuccine ai funghi porcini (*)

Tagliatelle al pesto fatto in casa

Pici senesi al sugo di salsiccia

Tagliatelle alla crema di tartufo

Ravioli ai funghi porcini (*)

Tagliatelle alla crema di noci

Rigatoni alla Sorrentina Zà Zà style

Gnocchetti pomodoro e basilico

Tortellini tartufati alla panna e prosciutto

Gnocchi al gorgonzola

Gnocchi al gorgonzola e tartufo fresco

Lasagna al forno

Zuppa di verdure

Ribollita

Pappa al pomodoro

Passato di fagioli con farro

Tris di minestre (ribollita, pappa al pomodoro, passato di fagioli con farro)

-SECONDI PIATTI-

Omelette alla crema di tartufo

Omelette al formaggio

Peposo di manzo alla Zà Zà

Ossobuco alla fiorentina, ai funghi con purè di patate

Vitello tonnato con purè di patate

Trippa alla Fiorentina

Tartara di manzo ricetta Zà Zà

Pollo alla cacciatora alla Zà Zà con fagioli all'uccelletto

Petto di pollo alla crema di tartufo con patate

Pollo fritto alla fiorentina con patate in pastella

Coniglio al sugo della mamma Mara con purè di patate

Entrecôte alla Zà Zà

Tagliata di manzo alla Zà Zà con patate al forno

Filetto al pepe verde con patate al forno

Filetto alla griglia con patate al forno

Filetto di manzo alla Zà Zà

Filetto di manzo al tartufo fresco

Scaloppina di vitella tartufata ai funghi porcini (*)
con patate al forno

Scaloppina di vitella sui funghi porcini con patate fritte (*)

Cotoletta di vitella frita alla crema di gorgonzola tartufata della nonna Ines
con patate al forno

Polpettine di vitella ai funghi porcini (*) con patate al forno

Melanzane alla parmigiana

Gran piatto di verdure al forno

-ALLA GRIGLIA AL CARBONE-

Bistecca di pollo con patate e peperonata

Tagliata di manzo alla brace con peperonata

Tagliata di manzo alla brace al carciofo crudo
e scaglie di Parmigiano

Tagliata di manzo alla brace con rucola
e crema di tartufo fatta in casa e patate al forno

Tagliata di manzo alla brace con rucola e parmigiano

Tagliata di manzo alla brace con funghi Porcini (*)

Tagliata di manzo alla brace con patate al forno

Lombatina di vitella alla brace con patate al forno

Bistecca alla fiorentina nella costata (costo al kg.)*

Bistecca alla fiorentina nel filetto (costo al kg.)**

Bistecca alla fiorentina nel filetto con tartufo fresco (costo al kg.)**

*La bistecca viene servita con la nostra famosa salsa
e si raccomanda la cottura al sangue*

* taglio minimo 1.100 kg

** taglio minimo 1.200/1.300 kg



-MENÙ DI MARE-

-Antipasti-

Crostone al salmone della Scozia affumicato

Cozze alla marinara France style

-Primi piatti-

Zuppetta di vongole veraci

Spaghettoni alle vongole veraci

Spaghettoni sui gamberi alla Zà Zà

Spaghettoni allo scoglio

Rigatoni al sugo di branzino (*)

Spaghettoni all'astice

-Secondi piatti-

Tartara di tonno alla Zà Zà

Frittura mista di pesce con calamari e gamberi

Filetto di salmone fresco ai capperi di Pantelleria,
con peperoni arrostiti e patate al forno

Filetto di branzino alla Zà Zà con verdure al forno

Filetto di branzino al pepe verde con purè di patate

Tagliata di tonno con pomodori pachino alla Zà Zà
con purè di patate

-MENÙ DI TARTUFO-

-Antipasti-

Bruschetta tartufata al pomodoro fresco

Prosciutto di Parma, burrata, carciofo e tartufo

-Primi piatti-

Pappardelle al sugo d'anatra tartufato

Tagliolini al tartufo fresco

Spaghetti alla carbonara tartufata

Gnocchi di patate al gorgonzola e tartufo fresco

Spaghettoni con fiori di zucca, gamberi e tartufo fresco

Tortellini tartufati alla panna e prosciutto

-Secondi piatti-

Tagliata di manzo al tartufo fresco

Tartara di manzo al tartufo fresco Zà Zà style

Tagliata di manzo ai funghi porcini (*) e tartufo fresco

Scaloppina di vitella tartufata ai funghi porcini (*)

Filetto di branzino al tartufo fresco con verdure stufate al forno

Filetto di manzo al tartufo fresco

-Al tavolo o da passeggio-

Patate fritte (*) tartufate nostra specialità

-CONTORNI-

Insalata verde o mista

Patate fritte (*)

Patate al forno

Fagioli lessi o all'uccelletto

Spinaci saltati all'aglio e olio

Peperonata alla Zà Zà

Verdure al forno alla Zà Zà

Carciofi o fiori fritti

Purè di patate

-INSALATE SPECIALI-

Insalata Niçoise

(lattuga, pomodori, cetrioli, olive,
acciughe, tonno, uova sode,
salsa vinaigrette Zà Zà, peperoni)

Insalata della nonna Mara

(insalata canasta, pepe rosa, groviera,
uovo sodo, prosciutto cotto,
noci e salsa della nonna Mara)

Insalata Greca

(lattuga, pomodori, cetrioli,
feta, olive, cipolle rosse e origano)

Insalata Caprese

(pomodori, mozzarella,
basilico, origano, olio al pesto)

Insalata Campagnola

(insalata canasta, pere,
formaggio pecorino, prosciutto crudo,
salsa campagnola)



-DESSERT-

Crema di mascarpone

Tiramisù al caffè

La nostra famosa torta di mele

Panna cotta, la più buona del mondo

Coppa di gelato del Vivoli alla Zà Zà

Fragole al limone e zucchero

Fragole alla crema di mascarpone

Ananas fresco

Vin Santo con cantucci fatti in casa

Sorbetto alla Zà Zà

Torta di cioccolato fondente alla Zà Zà

Cheese-cake alla Zà Zà, "specialità"

Torroncino semifreddo affogato al caffè

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
su richiesta, dal personale di servizio*



Zà Zà
TRATTORIA dal 1977

VINI ROSSI
VINI BIANCHI
CHAMPAGNE
VINI ROSE
SPUMANTI
VINI DELLA CASA
BEVANDE
CAFFETTERIA
LIQUORI, DIGESTIVI E VINI DA DESSERT





-VINI ROSSI-

<i>Dove segnalato, è possibile richiedere solo un bicchiere</i>	<i>bicchiere cl 120</i>	<i>bottiglia cl 750</i>	<i>magnum l 1,5</i>
Zà Zà rosso toscano di fattoria			
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP			
Ciliegiolo di Montalcino "Di Paolo" Bel Poggio			
Morellino di Scansano DOCG Morisfarms			
Rosso Toscana IGT Eretico "San Donatino"			
Villa Antinori rosso IGT			
Cabernet Terre More Maremma Toscana Marchesi Frescobaldi			
Monnalisa Sangiovese Superiore Romagna DOC			
Sangiovese Appassimento Romagna DOC cantine L. Da Vinci			
Re'd IGT Sangiovese cantina Dainelli			
Chianti DOCG BIO Grati			
Zà Zà Dianella Chianti DOCG			
Chianti Classico Zà DOCG della fattoria Zà			
Chianti Classico Villa Calcinaia			
Chianti Classico Brolio Barone Ricasoli			
Chianti Classico Carpineto			
Chianti Classico Rocca di Montegrossi Gaiole in Chianti			
Chianti Classico Clemente VII			
Chianti Classico Peppoli M. Antinori San Casciano Val di Pesa			
Chianti Classico Fonterutoli Castellina in Chianti			
Chianti Classico Castello di Ama Gaiaoli in Chianti			
Chianti Classico Badia a Passignano DOCG - Gran selezione Marchesi Antinori			
Chianti Riserva Fattoria Dianella			
Chianti Classico Riserva Ducale Ruffino			
Riserva Nipozzano M. de' Frescobaldi Rufina			
Chianti Classico Riserva Banfi Montalcino			
Chianti Classico Borro del Diavolo Riserva Ormanni			
Chianti Classico Zà Riserva della Fattoria Zà Zà			
Chianti Classico Il Grigio Riserva San Felice			
Chianti Classico Riserva Carpineto			
Chianti Classico Riserva Villa Calcinaia			
Marchesi Antinori Chianti Classico Riserva			

	<i>bicchiere cl 120</i>	<i>bottiglia cl 750</i>	<i>magnum l 1,5</i>
Nero d'Avola Tareni Terre Siciliane			
Nero d'Avola Mandrarossa Costadune			
Rosso di Montepulciano Avignonesi DOC			
Rosso di Montepulciano Lodola Nuova			
Nobile di Montepulciano Fattoria del Cerro			
Nobile di Montepulciano TorCalvano			
Nobile di Montepulciano La Braccessa			
Nobile di Montepulciano Avignonesi			
Nobile di Montepulciano Carpineto DOCG			
Nobile di Montepulciano DOCG - Tenuta Calimaia Marchesi Frescobaldi			
Pinot Nero Meczan Joseph Hofstatter			
Bolgheri Poggio ai ginepri Tenuta Argenteria			
Bolgheri Rosso Michele Satta			
Bolgheri Villa Donoratico Tenuta Argenteria			
Ornellaia Bolgheri Superiore			
Argenteria Bolgheri Superiore			
Rosso di Montalcino Banfi			
Brunello di Montalcino Campogiovanni San Felice			
Brunello di Montalcino Poggio Salvi			
Brunello di Montalcino Il Greppone			
Silvano Podere la Pace DOC Maremma Toscana Cabernet Franc Avvoltore			
Insoglio del Cinghiale Campo di Sasso Bibbona			
Villa di Capezzana Carmignano DOCG			
Merlot Castello Ginori Montescudaio DOC			
Soffocone di Vincigliata IGT Fiesole			
Le Difese Tenuta San Guido Castagneto Carducci			
Guidalberto Tenuta San Guido			
Barolo Fontanafredda Serralunga d'Alba			
Amarone Allegrini della Valpolicella Fattoria Cortegiara			
1991 Vecchia Annata IGT Rosso di toscana Grato Grati Tignanella			
Lux Vitis Marchesi Frescobaldi			
Sassicaia Tenuta San Guido			
Masseto Ornellaia			



-VINI BIANCHI-

Dove segnalato, è possibile richiedere solo un bicchiere

	<i>bicchiere cl 120</i>	<i>bottiglia cl 750</i>	<i>magnum 1,5</i>
Zà Zà bianco della casa			
Vermentino Colli di Luni			
Vermentino Sereno e Nuvole Fattoria Dianella			
Vermentino Masso Vivo Marchesi Frescobaldi			
Vernaccia di San Gimignano			
Ribolla gialla cantina Conti di Prampero			
Pinot grigio cantina Conti di Prampero			
Pecorino IGP colline pescaresi M. Migliorati			
Greco Fattoria del Sannio			
Falanghina Fattoria del Sannio			
Müller Thurgau Cantina Tramin			
Chardonnay J. Hoffstätter			
Gavi di Gavi DOCG			
Chanson Chablis			
Pinot Bianco J. Hoffstätter			
Pinot Grigio cantina Bastianich Friuli Colli Orientali			
Cloudy Bay Sauvignon blanc			
Gewürztraminer J. Hoffstätter			
Blangè Arneis Ceretto			
Pinot Grigio del Collio Russiz			
Nina Podere la Pace 100% Viognier DOC Maremma Toscana			
Pinot Grigio Scabrezza			

-CHAMPAGNE-

Champagne Mandois brut
 Champagne Rosé Grande Reserve Mandois
 Champagne Jacquart brut Rosé
 Champagne Armand de Brignac Brut Gold
 Champagne Dom Pérignon Vintage
 Champagne Dom Pérignon Vintage Luminous
 Champagne Veuve Clicquot Cuvée Saint-Pétersbourg
 Champagne Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old
 Champagne Moët & Chandon Réserve Impériale
 Champagne Moët & Chandon Rosé Impérial
 Champagne "R" de Ruinart
 Champagne Ruinart Blanc de Blancs

-VINI ROSÉ-

Rosato di Fattoria Zà Zà
 I Pianali IGT Rosato Tenuta Argentiera
 Château d'Esclans The Pale Rosé by Sacha Lichine
 Bollicine Rosé Serafini e Vidotto
 Rosé de Noir Cleto Chiarli Spumante Rosé brut
 Alie Rosé Toscana Marchesi Frescobaldi

-SPUMANTI E VINI DOLCI-

Prosecco DOC Bottega
 Prosecco Valdobbiadene Col de' Salci
 Chandon Garden Spritz Vino Spumante
 Moscato D'Asti Saracco
 Passito vino liquoroso di Pantelleria
 Sauternes Chateau Lange Réglat

-VINO DELLA CASA-

½ litro Rosso o Bianco di fattoria
 ½ litro Rosé di fattoria
 1 litro Rosso o Bianco di fattoria
 Chianti Classico Zà bott 375ml
 ½ litro Chianti Classico Zà Zà

-BEVANDE-

Acqua minerale o frizzante
 Bibite
 Birre in bottiglia o alla spina piccola
 Birra alla spina grande o in bottiglia
 Spremute fresche
 Frullato di frutta alla Zà Zà caribbean style

-LE VERE BIBITE ITALIANE-

Chinotto Lurisia
 Limonata Niasca di Portofino
 Mandarinata Niasca di Portofino
 Festivo di Portofino (cedro/mela/ginger)

-CAFFETTERIA-

Caffè
 Caffè decaffeinato, caffè d'orzo
 Caffè corretto
 Caffè Americano, Cappuccino, Tè, tisane
 Caffèlatte Zà Zà o Specialcaffè Zà Zà
 Caffè con panna alla Zà Zà

-AMARI, DIGESTIVI E VINI DA DESSERT-

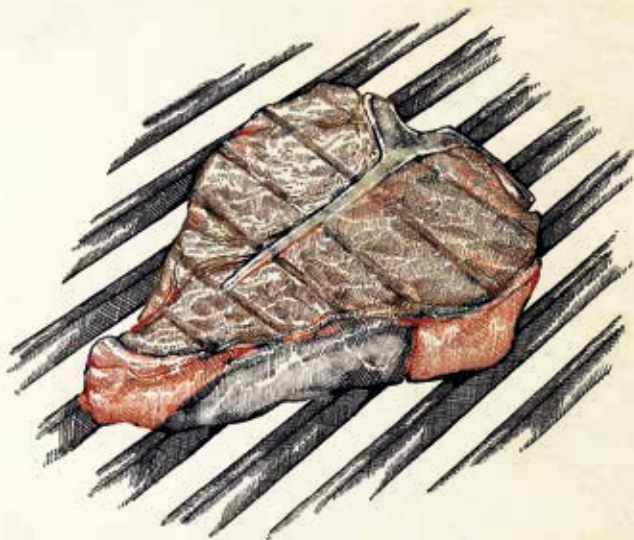
'La Bomba', amaro di fattoria
 Nocino, Limoncello o Arancino digestivi di fattoria
 Jefferson (amaro)
 Grappa della casa
 Zà Zà Vin Santo
 Zà Zà Vin Santo rosso riserva speciale
 Amaro Auser 1924



LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

NASCE IN PIAZZA SAN LORENZO

- Come si cuoce la bistecca? **ZÀ ZÀ!** E via!



Sarà un caso, ma la “bistecca alla fiorentina”, nasce nel 1565 proprio qui, davanti alla **trattoria Za Zà**. Era infatti intorno nella piazza del Mercato Centrale che il **10 di agosto** si celebrava, in attesa delle stelle cadenti, la festa di **San Lorenzo**, santo caro alla famiglia dei **Medici**. Per l'occasione si usava accendere grandi falò e si attendeva che le fiamme fossero smorzate, lasciando così una bella brace incandescente, coperta di cenere e perfetta per arrostiti quarti di vitello e tagli di carne nella costata, che grazie ad alcuni ospiti inglesi della famiglia **Medici**, chiamarono “*beef steak*” e che il popolo fiorentino poi battezzò “**bistecca**”, sì, ma **alla fiorentina!**...

Cuocerla è semplice: di solito si predilige la carne di mucca di razza Chianina nel punto della costata che raccoglie il filetto. Il taglio deve essere di un'altezza di almeno 3 dita meglio se 4, e pesare oltre un kilo 'abbondante', quindi la si pone su una griglia con brace rovente, leggermente coperta dalla cenere del carbone, e la si cuoce cinque minuti per parte, quindi si sala e si pepa generosamente. Infine si appoggia in verticale, 'seduta' sull'osso per tre-quattro minuti, e...

“ZÀ ZÀ!” *l'è belle fatta.*