

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 Lamotte 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)



pane e coperto

-ANTIPASTI-

Antipasto alla Zà Zà (crostini di polenta con patè di fegato e funghi, salumi misti, assaggi di pappa al pomodoro e ribollita, 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 lardo di Colonnata

Crostone al patè di fegatini

Crostone ai funghi porcini (*)

Bruschetta alla Zà Zà con crema di formaggio arricchita e pomodoro

Crostini di polenta: con funghi e patè 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 boccadona
Pappardelle al sugo di anatra
Pappardelle sul cinghiale
Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Pici cacio e pepe
Risotto ai funghi porcini (*)
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 (*)
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

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-

Cozze alla marinara France style

-Primi piatti-

Zuppetta di vongole veraci

Spaghettono alle vongole veraci

Spaghettono sui gamberi alla Zà Zà

Spaghettono allo scoglio

Risotto curry e gamberi

Spaghettoni all'astice

-Secondi piatti-

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



-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

Risotto allo zafferano con zucchine, gamberi e tartufo fresco

-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,
acciuغه, 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-

Dove segnalato, è possibile richiedere solo un bicchiere

*bicchiere
cl 120*

*bottiglia magnum
cl 750 1,5*

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"

Clinio IGT Toscana Tenuta Fratini, consigliato dal Sig. Bondi

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

bicchiere
cl 120

bottiglia
cl 750

magnum
l 1,5

Marchesi Antinori Chianti Classico Riserva
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 Zà Zà - Cabernet Franc
Bolgheri Poggio ai ginepri Tenuta Argentiera
Bolgheri Rosso Michele Satta
Bolgheri Villa Donoratico Tenuta Argentiera
Ornellaia Bolgheri Superiore
Argentiera Bolgheri Superiore
Bolgheri Superiore Hortense
Tenuta Fratini, consigliato dal Sig. Bondi
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
Insoglio del Cinghiale Campo di Sasso Bibbona
Merlot Castello Ginori Montescudaio DOC
Le Difese Tenuta San Guido Castagneto Carducci
Guidalberto Tenuta San Guido
Barolo Fontanafredda Serralunga d'Alba
Amarone Allegrini della Valpolicella Fattoria Cortegiara
Tignanello
Lux Vitis Marchesi Frescobaldi
Sassicaia Tenuta San Guido
Masseto Ornellaia



-VINI BIANCHI-

Dove segnalato, è possibile richiedere solo un bicchiere

*bicchiere
cl 120*

*bottiglia magnum
cl 750 1,5*

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 Villa Ciabattini
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 Lamotte brut
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
Caffellatte Zà Zà o Specialcaffè Zà Zà
Caffè con panna alla Zà Zà

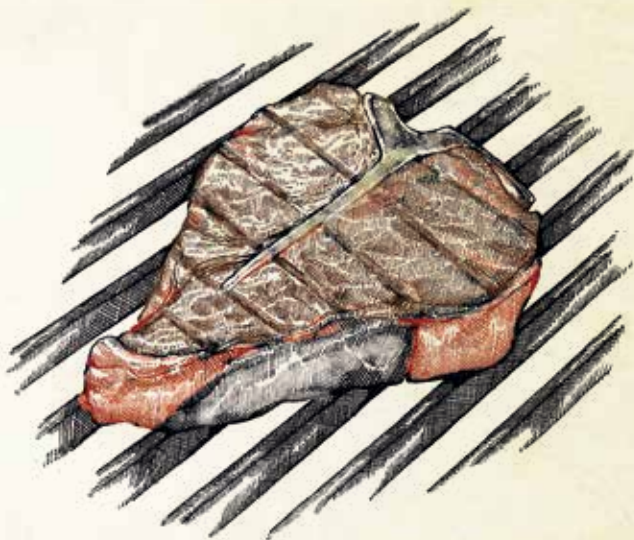
-AMARI, DIGESTIVI E VINI DA DESSERT-

'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.