

Dolci | DESSERTS

*Tutti i dolci sono di nostra produzione.
All desserts are produced by us.*

Dolci del giorno / <i>Dessert of the day</i>	Euro	6,00
Gelato al limone con frutta fresca / <i>Lemon ice cream with fresh fruit</i>	Euro	6,00
Sorbetto al limone / <i>Lemon sorbet</i>	Euro	3,50



Frutta | FRUIT MENU

Ananas fresco al naturale / <i>Natural, fresh pineapple</i>	Euro	5,00
Ananas fresco al maraschino / <i>Fresh pineapple with maraschino</i>	Euro	6,00
Ananas fresco flambé / <i>Fresh pineapple flambe</i>	Euro	6,50




Organizziamo cene personalizzate per ogni occasione.

We organize personalized dinners for every occasion.

*A richiesta, la cena può essere un gradito regalo,
per amici e persone care.*

Upon request, dinner can be a welcome gift, for friends and loved ones.

Servizio da asporto e consegna a domicilio
con prenotazione entro le ore 17.00 al numero 348 7396200 

Takeaway service and home delivery with reservation by 5.00 pm at 348 7396200

CHIUSO IL LUNEDÌ / *CLOSED ON MONDAY*

TRATTORIA
Cantuccio
del Buongustaio

Via Aretina, 16 - PONTASSIEVE (Firenze)
info@cantucciodelbuongustaio.it

TRATTORIA **Cantuccio** *del Buongustaio*

*Tutti i nostri piatti sono preparati "espressi",
con materie prime di ottima qualità:
All of our dishes are freshly prepared to order; we only use excellent quality raw materials.*

L'olio, ingrediente fondamentale delle nostre ricette è esclusivamente Olio Extra vergine di olive toscane.
Olive oil is a fundamental ingredient in our recipes. We use exclusively Tuscan Extra Virgin Olive Oil.

La pasta è artigianale del consorzio dei pastai di Gragnano.
The pasta is from the consortium of the pasta makers of Gragnano.

Il pesce, esclusivamente fresco,
viene acquistato giornalmente con particolare riguardo ai pesci selvaggi.
The fish is exclusively fresh and of the utmost quality.

Tutti i Dessert vengono preparati da noi.
Le decorazioni di frutta e le salse, sempre artigianali, vengono preparate al momento di servire i dolci.
The desserts are prepared by us; the decoration of fruit or sauces are freshly prepared the moment the dessert is served.

Pane e coperto | *Bread and cover charge*
Euro 3,00 | 30 Euros



Menù Degustazione
(TASTING MENU)
"Cantuccio del Buongustaio"

Antipasto misto (crudi, freddi, caldi) | *Mixed appetisers (raw, cold, hot)*

Bis di primi del cuoco Aldo | *Two pasta dishes specially prepared by our chef Aldo*

Sorbetto al limone | *Lemon sorbet*

Grigliata mista | *Mixed grill*

Euro 40,00 | 40 Euros

minimo per due persone | *minimum of 2 people*

Antipasti | STARTERS

Crudi | RAW

Varietà frutti di mare secondo disponibilità.
Seafood variety according to availability.

Ostriche / Oysters	al pz.	Euro	2,00
Amandes / Cockles	al pz.	Euro	1,00

Freddi | COLD

Alici all'aceto bianco / Anchovies in white vinegar	Euro	9,00
Carpaccio di pesce spada / Swordfish carpaccio	Euro	9,00
Sarde con verdure grigliate / Sardines with grilled vegetables	Euro	9,00
Salmone "del Cantuccio" / Salmon 'del Cantuccio'	Euro	10,00
Tartare di tonno rosso / Red tuna tartare	Euro	18,00

Caldi | HOT

Chioccioline piccanti / Spicy sea snails	Euro	9,00
Polpo al vapore / Steamed octopus	l'etto Euro	7,00
Polpo con patate / Octopus with potatoes	Euro	10,00
Polpo con fagioli zolfini / Octopus with beans	Euro	11,00
Pepata di cozze / Peppered mussels	Euro	9,00
Vongole al rosmarino / Clams with rosemary	Euro	9,00
Crostino di pesce / Fish crostini	Euro	9,00
Terrina di gamberoni allo chardonnay / Prawn and chardonnay terrine	Euro	13,00
Antipasto misto (min. per 2 persone) / Mixed appetisers (min. of 2 people)	Euro	15,00
Antipasto misto con crudo (min. per 2 persone) / Raw mixed appetisers (min. of 2 people)	Euro	17,00

Primi Piatti | FIRST COURSE

Spaghetti alle vongole veraci / Spaghetti with clams	Euro	12,00
Spaghetti allo scoglio / Spaghetti with seafood	Euro	13,00
Spaghetti alla chitarra con cicale / Spaghetti with cicale	Euro	12,00
Tagliolini all'astice / Tagliolini with lobster	Euro	15,00
Tagliolini limone e gamberi / Tagliolini with lemon and prawns	Euro	13,00
Linguine al nero di seppia / Linguine with cuttlefish	Euro	12,00
Fusilli cocco e gamberi / Prawn and coconut fusilli	Euro	13,00
Caserecci scampi e rucola / Caserecci with scampi and rocket	Euro	13,00
Penne al granchio / Penne pasta with crab	Euro	13,00
Risotto alla marinara / Fish risotto	Euro	12,00
Tris (min. per 2 persone) / Three pasta dishes of your choice (min. of 2 people) x pers.	Euro	16,00

Zuppe | SOUP

Le zuppe vengono servite con pane caldo tostato e aglio a parte.
The soup is served with hot toasted bread, and 'optional' garlic.

Zuppa di frutti di mare / Fish soup	Euro	15,00
-------------------------------------	------	-------

Secondi Piatti | MAIN COURSE

Pesce selvaggio (pesca di barca) / Sea fish	l'etto Euro	6,00
Pesce alla griglia / Grilled fish	l'etto Euro	5,00
Pesce al cartoccio / Fish baked in foil	l'etto Euro	5,00
Pesce al forno / Oven-baked fish	l'etto Euro	5,00
Pesce al vapore con verdure / Steamed fish with vegetables	l'etto Euro	5,00
Pesce al sale / Salted fish	l'etto Euro	5,00
Pesce all'acqua pazza / Crazy water fish	l'etto Euro	5,00



Scampi alla fiamma / Flame-grilled scampi	l'etto Euro	8,00
Scampi e gamberoni alla griglia / Grilled scampi and prawns	l'etto Euro	8,00
Spiedino di calamari / Squid skewer	Euro	14,00
Grigliata mista / Mixed grill	Euro	25,00
Misto gratinato / Mixed gratin	Euro	14,00
Astice / Lobster	l'etto Euro	9,00
Aragosta (su prenotazione) / Aragosta (on reservation)	prezzo vario / varied price	
Rombo all'ascolana / Turbot all'ascolana	l'etto Euro	6,00
Frittura Adriatica (su prenotazione) / Deep-fried Adriatic fish (on reservation)	Euro	18,00
Tagliata di tonno rosso / Sliced tuna	gr. 250 Euro	20,00

Piatti Unici | SPECIAL DISHES

Cacciucco (su prenotazione) / Cacciucco (on reservation)	Euro	25,00
Paella (su prenotazione) / Paella (on reservation)	Euro	25,00
Brodetto di pesce / Fish soup	Euro	24,00
Scampi al curry con riso pilau o pilaf / Scampi curry with pilau rice	Euro	24,00
Gran spaghetti all'astice / Spaghetti with lobster	Euro	24,00



Contorni | SIDE DISHES

Verdure alla griglia / Grilled vegetables	Euro	4,50
Verdure al vapore / Steamed vegetables	Euro	4,50
Insalata minuta (pomodoro, rucola, zucchine) / Salad (tomatoes, rocket, courgette)	Euro	3,50
Pomodori gratinati / Tomato Gratin	Euro	4,00
Patate prezzemolate / Potatoes with parsley	Euro	3,50
Patate al forno / Roast potatoes	Euro	4,00
Fagioli zolfini / White beans	Euro	5,00