THE KITCHEN & THE BAR

THE PLACE FIRENZE

MENU

BREAKFAST

BUONGIORNO ITALIA 30

Cestino di Croissant
Basket of croissants

Selezione di pane e focacce del nostro Chef
Tuscan, multigrain and toasted bread

Spremuta di Arancia o Pompelmo
Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Caffè, Cappuccino, Caffè d'Orzo, Caffellatte

Tutti i nostri cestini vengono accompagnati da burro, miele e marmellate / Baked goods are all served with butter, honey and jam

HEALTHY BREAKFAST 45

Pane tostato, Crema di avocado, Rucola e Pomodorini
Toasted bread with avocado cream, Arugula, Cherry Tomatoes

Selezione di pane e focacce
Tuscan, multigrain and toasted bread

Yogurt e Granola
Yogurt & Granola

Frutta Fresca di Stagione - Frutti di Bosco
Fresh seasonal fruit - Berries

100% Elixir

Caffè, Tè
Coffee, Tea

CAFFETTERIA · COFFEE SERVITI CON PICCOLA PASTICCERIA · SERVED WITH FRIANDISES

Espresso, Caffè all'Americana, Caffè Decaffeinato, Caffellatte, Caffè d'Orzo *(7)(8)* 8
Espresso, Freshly pressed coffee, Decaffeinated coffee, Latte, Barley coffee

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

BREAKFAST

CAFFETTERIA · COFFEE · CONTINUED

Cappuccino *(6)(7)(8)* 10
classico, latte di soia o mandorle / classic, soy or almond milk

Caffè Shakerato, Cioccolata Calda bio *(7)(8)* 12
Chilled, shaken coffee, Organic hot chocolate

TÈ E INFUSI · TEA & INFUSIONS

La via del Tè Firenze 12
Selection of black, Green, Herbal teas

BEVANDE · BEVERAGES

BEVANDE ANALCOLICHE · SOFT DRINKS

Fever-Tree Tonica, Crodino 8
Fever Tree Tonic, Crodino

Ginger Ale, Ginger Beer 8

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Chinotto 8

Succhi di frutta biologica 8
Organic fruit juice

Spremuta di Arancia o Pompelmo 10
Freshly Squeezed Orange or Grapefruit juice

Prosecco al calice az. Bisol 12
Bisol sparkling wine by the glass

Acqua San Felice 75 cl - naturale o gassata 7
San Felice water 75 cl - still or sparkling

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

BREAKFAST

100% ELIXIR · ESTRATTI FRESCHI — ELIXIR - FRESHLY PRESSED EXTRACTS

The Green 18
Green apple, kiwi, cucumber and lettuce

UOVA BIO · ORGANIC EGGS

Energy sandwich *(1)(3)(7)* 18
English muffin, scrambled egg, bacon, avocado cream

Morning Boost *(1)(3)* 15
Toasted bread with avocado cream and poached egg

Uova al piatto, Strapazzate, Bollite, in Camicia *(1)(7)* 12
Fried, Scrambled, Boiled, Poached eggs

Uova Benedettine o Fiorentine *(1)(3)(4)(7)(10)(11)(12)* 18
Benedict or Florentine style eggs

Omelette - bianche, naturale o farcite *(3)(7)(9)* 16
Omelette - white, plain or stuffed

PIATTI CALDI · HOT DISHES

Pancakes, French toast *(1)(3)(6)(7)(8)(10)(12)* 14

Crepes - dolci o salate a scelta *(1)(3)(7)* 15
Crepes - sweet or savory, to your liking

Crema di fiocchi di avena *(1)(7)* 10
Porridge

Salsiccia o Pancetta 6
Sausage or bacon

Pomodorini, Funghi, Zucchine e menta, Patate 6
Tomatoes, Mushrooms, Zucchini and mint, Potatoes

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

BREAKFAST

DAL FORNO · FROM THE BAKERY

Selezione di croissants e piccola pasticceria *(1)(3)(6)(7)(8)(10)(11)(20)* 10
Selection of pastry and croissants

Due croissants vuoti *(1)(3)(6)(7)(8)(10)(11)(20)* 5
Two croissants natur

Torta del giorno *(1)(3)(6)(7)(8)(11)* 9
Cake of the day

Tutti i nostri cestini vengono accompagnati da burro, miele e marmellate / Baked goods are all served with butter, honey and jam

YOGURT E FRUTTA · YOGURT & FRUIT

Rise and Shine bowl *(1)(7)(8)* 16
Yogurt with cereal of your choice, fruit salad, crunchy seeds

Yogurt e Granola *(1)(7)(8)* 12
Yogurt & Granola

Muesli, Cereali, All Bran, Cornflakes *(1)(8)* 5

Yogurt a scelta *(7)* 5
Yogurt of your choice

Frutta Fresca di Stagione 12
Fresh seasonal fruit

SALUMI E FORMAGGI · COLD CUTS & CHEESE

Formaggio spalmabile, Parmigiano, Pecorino *(7)* 15
Cream cheese, Parmesan, Pecorino cheese

Prosciutto Crudo, Salame, Prosciutto Cotto *(7)* 15
Prosciutto, Salami, Ham

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

BREAKFAST

SALUMI E FORMAGGI · COLD CUTS & CHEESE · CONTINUED

Salmone affumicato *(4)* 15
Smoked salmon

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

ALL DAY

ANTIPASTI

L'avocado e la mela *(5)(6)(8)(10)(11)(20)* 22
Apple and avocado tartare with radish and almond vegan mayonnaise

Gli arancini *(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(12)(14)(10)(11)(20)* 30
Trio of seafood arancini: cuttlefish and peas, saffron and prawn, and Livornese-style cacciucco

Il manzo al coltello *(1)(3)(4)(7)(8)(10)(12)(20)* 32
Calvana beef fillet tartare, our signature emulsion, brioche bread, Grand Mugello cheese and egg yolk

La tarte tatin *(1)(3)(4)(6)(7)(8)(10)(12)(20)* 28
Certaldo red onion Tarte Tatin with Mugello goat cheese and anchovies

La zucca *(1)(3)(7)(8)(10)(12)(20)* 28
Silky pumpkin purée with chestnut crisp, Tuscan blue cheese, and winter vegetable garden

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Fattoria di Maiano / Cover charge, homemade bread, focaccia and Fattoria di Maiano olive oil — 8

PRIMI PIATTI

Lo spaghetto *(1)(3)(7)* 25
Slow-cooked organic Spaghettoni Fabbri, "Wheel of the King" pecorino and Asso's tomato sauce

Le Mille righe *(1)(3)(7)(9)(12)(20)* 30
Mille Righe pasta by Pastificio Fabbri with hand-chopped Casentino pork ragù and aged pecorino cheese

I dischi volanti *(1)(3)(9)(12)(14)(20)* 28
Dischi Volanti pasta by Pastificio Fabbri with Tuscan zolfini beans and mussels

Gli gnudi *(3)(6)(7)(8)(9)(12)(20)* 30
Homemade ricotta and spinach gnudi with winter mushrooms, hazelnuts and crispy guanciale

Il risone *(1)(3)(7)(8)(9)(20)* 32
Riso pasta with pecorino cheese fondue, black pepper and truffle

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

ALL DAY

SECONDI PIATTI

Il filetto *(7)(8)(9)(10)(12)(20)* — 48
Grilled Calvana beef fillet with creamy potatoes and colourful tenderstem broccoli

Il pescato *(1)(2)(4)(5)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(14)(20)* — 45
Fillet of catch of the day from Tirrenean sea with braised escarole and a bread cream with nuts and parsley

La guancia *(7)(9)(12)(20)* — 36
Calvana beef cheek braised in Brunello wine with parsnip cream

Il calamaro *(1)(2)(4)(8)(14)(20)* — 36
Herb sautéed mediterranean calamari on Tuscan black kale inzimino

Il millefoglie *(7)(20)* — 30
Red potato mille-feuille with truffle, thyme-scented artichokes and 24-month-aged Parmigiano Reggiano cream

SNACKS & BURGER

I salumi *(7)(8)(12)* — 25
Our selection of Tuscan cured meats

I formaggi *(1)(3)(6)(7)(8)(10)(11)(12)(20)* — 28
Our selection of cow's milk and pecorino cheeses from Corzano and Palagiaccio, served with homemade preserves

Il burger toscano *(1)(3)(6)(7)(8)(10)(11)(12)(20)* — 38
Homemade bun, 200g Calvana beef burger, Tuscan bacon, pecorino cheese, mayonnaise, tomato chutney and caramelized red onion

The place sandwich *(1)(3)(6)(7)(8)(10)(11)(12)(20)* — 38
Sandwich bread, spiced chicken porchetta, pepper cream, hard-boiled eggs, bacon, tomato, mayonnaise, salad with homemade potato chips

Il burger vegano *(1)(3)(7)(8)(10)(11)(12)(20)* — 32
Homemade bun with red lentil and seasonal vegetables burger, avocado cream, tomato, lettuce, caramelized onion, tomato chutney with sweet potatoes

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

ALL DAY

INSALATE

Insalata aromatica *(7)(8)* — 28
Farmer's salad with cherry tomatoes, walnuts, pear, Tuscan pecorino and fresh aromatic herbs

Misticanza con pollo al sesamo *(1)(8)(11)(20)* — 29
Mixed salad with cherry tomatoes, sesame chicken strips and aromatic herbs

Healthy salad *(2)(3)(8)(11)(12)(20)* — 32
Rocket, avocado, shrimps, red radish, sunflower seeds, cherry tomatoes and hard-boiled egg

Finocchi e arancia *(7)* — 27
Fennel and orange salad with pomegranate and bianco Mugello's cheese

CONTORNI

Carciofi al timo *(20)* — 15
Pan fried thymes artichokes

Patate Mugellane arrosto — 15
Roasted potatoes

Zucchine menta e pinoli *(8)* — 15
Zucchini, mint and pine nuts

Patate fritte *(1)(3)(5)(6)(7)(8)(11)(20)* — 15
French fries

Cannellini olio e rosmarino — 15
Rosemary and EVO oil cannellini beans

Chips fatte in casa *(1)(3)(5)(6)(7)(8)(11)(20)* — 15
Homemade potato crisps

DOLCI · DESSERTS

Il tiramisù *(1)(3)(7)(8)(20)* — 18
Homemade Tiramisù with artisanal biscuit and chocolate

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

ALL DAY

DOLCI · DESSERTS · CONTINUED

Il babà *(1)(3)(7)(8)(12)(20)* 20
Warm baba with rum Chantilly cream and red berries

La foresta nera *(1)(3)(6)(7)(8)(20)* 20
Biscuit and dark chocolate mousse, white chocolate cream and sour cherries in syrup

La crema bruciata *(1)(3)(6)(7)(8)(11)(20)* 20
Liquorice crème brûlée with milk and ginger ice cream

Cantucci e Vin Santo *(1)(3)(7)(8)(12)* 18
Homemade served with Fucecchio vinsanto

Gelati & sorbetti *(3)(6)(7)(8)(11)(20)* 18
Homemade ice cream and sorbet: Cream, Chocolate, Pistachio, Hazelnut, Raspberry, Lemon and Sage, Passion fruit

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

DRINKS

The Bar

CLASSIC COCKTAILS 20

Americano, Bloody Mary, Caipirinha, Cosmopolitan, Dry Martini, Gin Fizz, Irish Coffee, Manhattan, Margarita, Mojito, Negroni, Old Fashioned, Pina Colada, Whiskey Sour *(6)(7)(9)(12)*

SPRITZ 18

Aperol spritz, Limoncello spirtz, Hugo spritz

VIRGINS 16

Shirley Temple, Virgin Mary, Virgin Mojito *(9)*

THE PLACE VIRGIN

Feral N°1 (Fermentato di barbabietola bianca) 12
angostura bitter, angostura orange, and lemon juice

ALCOHOL-FREE & FERMENTED WINE · BY THE GLASS

Feral N°1 10
Fermented white beetroot with hops and Sichuan pepper

Feral N°3 10
Fermented red beet drink with wild blueberries, oak, black pepper and thyme

BIRRE

Selezione di birre — Lager by LA'MI BIRRA, IPA by LA'MI BIRRA *(1)(12)* 14

Senza glutine by LA'MI BIRRA 12
Gluten free beer

7 Nuns Artiginale crafted in Casole d'Elba 16

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

DRINKS

BIRRE · CONTINUED

Menabrea Bionda 10
Menabrea blond

Pyraser Analcolica 10
Pyraser alcohol-free beer

SOFT DRINKS

Succhi di frutta biologica — Albicocca, Ananas, Pesca, Mela, Pera 8
Apricot, Pineapple, Peach, Apple, Pear juice

Spremuta di Arancia o Pompelmo 10
Freshly squeezed Orange or Grapefruit juice

Fever-Tree Tonic, Crodino, Ginger Ale, Ginger Beer, Coca Cola, Cola Zero, Chinotto *(1)(12)* 8

Acqua San Felice 75 cl - naturale o gassata 7
San Felice water 75 cl - still or sparkling

Kombucha Tè nero e limone 14
Black tea and lemon kombucha

The Green 18
Green apple, kiwi, cucumber and lettuce

CAFFETTERIA

(1,7) · MISCELA THE PLACE · THE PLACE COFFEE BLEND

Espresso, Caffè all'Americana, Caffè Decaffeinato, Caffè d'Orzo, Ginseng 8
Espresso, Americano, Decaffeinated, Barley, Ginseng

Cappuccino, Caffellatte, Doppio Espresso 10

Cioccolata calda, Shakerato, Crema fredda di Caffè, Selezione di Tè ed infusi 12
Hot Chocolate, Shaken Coffee, Selection of tea and herbal

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

DRINKS

SPIRITS (1,12)

VODKA

Stoli Red	12
Grey Goose	18
Mamont	20
Tito's	14
Tuscan Vodka Winestillery	16
Belvedere	20

GIN

Bombay Sapphire	12
Hendrick's	14
Tanqueray	12
Tuscan London Dry Gin Winestillery	16
Mare	15
Del Professore	18

RUM

Bacardi Blanco	12
Vizcaya Cask 21	30
Santa Teresa 1976	32
Barcelò	22

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

DRINKS

SPIRITS · CONTINUED

Zacapa Solera	26
Zacapa XO	40

WHISKEY

Jameson	16
Kinahan's	16
Knob Creek Rye	18
Black Bush	20
Johnny Walker Black	22
Macallan 12yr	35
Jack Daniel's	14
Lagavulin 16yr	27
The Dalmore 15Yr	52
Bulleit	18
Glemorangie 10yr	25

BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna	12
Dartigalongue Hors d'age	30
Tesseron Ovation XO	34
Courvoisier VS	16

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

DRINKS

SPIRITS · CONTINUED

Remy Martin VSOP	24
HINE Antique XO	44

TEQUILA

Herradura Plata	20
Herradura Reposado	24
Herradura Anejo	30

GRAPPA

Nonino	15
Gaja Barbaresco	26
Magia Berta 2009	40

PORTO & SHERRY

Dow's Tawny	15
Lustau Ximenez San Emilio	22
Graham's 10yo	30

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con assaggi dalla cucina / Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

WINE

Al calice · by the glass

BOLLE · SPARKLING WINES

AL CALICE · BY THE GLASS · (12)

Champagne Mandois Brut / Rosé — 22
Pinot Meuiner, Pinot Noir, Chardonnay

Prosecco Bisol — 12
Glera

IGT Metodo Classico Montellori — 18
Chardonnay, Dosaggio zero

Rubedo Metodo Classico Rosé, Fattoria La Leccia — 18
Sangiovese

VINI BIANCHI · WHITE WINES

AL CALICE · BY THE GLASS · (12)

Litorale Val delle Rose — 13
Vermentino

Azienda Agricola Campochiarenti — 15
Vernaccia di San Gimignano

Fattoria di Petreto — 17
Sauvignon Gris

4 Chiacchiere a Oltrepoggio Colognole — 15
Chardonnay

VINI ROSATI · ROSÉ WINES

AL CALICE · BY THE GLASS · (12)

“Gioiellae” Vinae Montae — 15
Sangiovese

VINI ROSSI · RED WINES

AL CALICE · BY THE GLASS · (12)

“Lo Scorno” Rosso di Montalcino — 15
Sangiovese Grosso

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

WINE

VINI ROSSI · RED WINES · CONTINUED

“Il Chiuso” Castello di Ama Pinot Nero	17
Villa Capezzana Carmignano Cabernet Sauvignon, Sangiovese	17
Fattoria La Leccia Chianti Riserva DOCG Sangiovese, Trebbiano Toscano	16

VINI DOLCI · DESSERT WINES

AL CALICE · BY THE GLASS · (12)

Vin Santo della Signora Montellori Trebbiano	18

BOTTIGLIERIA · BOTTLES

(12)

BOLLE · SPARKLING WINES

Prosecco Bisol “Belstar”, Glera	40
Pas Dosé Fattoria Montellori 2020, Chardonnay	80
Rubedo Pas Dosé Rosé Fattoria la Leccia 2019, Sangiovese	90
Champagne Mandois Brut Origine, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	110
Champagne Mandois Brut Rosé, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	120

VINI BIANCHI · WHITE WINES

Litorale Fattoria Cecchi 2023, Vermentino	40
Cantalici Cantavento 2020, Malvasia Bianca	50
Torricella Barone Ricasoli 2023, Chardonnay	55

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

WINE

BOTTIGLIERIA · BOTTLES · CONTINUED

Azienda Agricola Campochiarenti 2024, Vernaccia di San Gimignano	55
4 Chiacchiere a Oltrepoggio Colognole 2024, Chardonnay	60
Alessandro Fonseca Fattoria di Petreto 2022, Semillon & Chenin Blanc	70
Alessandro Fonseca Fattoria di Petreto 2022, Sauvignon Gris	80
Al Poggio Castello di Ama 2025, Chardonnay	70
Querciabella Batàr 2021, Chardonnay	160

VINI ROSATI · ROSÉ WINES

Montenidoli 2023, Canaiuolo	60
Gioiellae 2021, Sangiovese	50

VINI ROSSI · RED WINES

Chianti Classico Castello Di Ama 2023, Sangiovese & Merlot	55
Rosso di Montalcino Lo Scorno San Filippo 2023, Sangiovese Grosso	60
Chianti Riserva DOCG Fattoria la Leccia 2022, Sangiovese & Trebbiano Toscano	65
Chianti Riserva Brolio 2021, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	70
Villa Capezzana 2020, Sangiovese & Cabernet Sauvignon	75
Baccarosso Tenuta Baccanella 2021, Pinot Noir	60
Il Chiuso by Castello di Ama 2021, Pinot Noir	75
Villa di Bagnolo Marchesi Pancrazi 2022, Pinot Noir	90
Bolgheri Campo al Signore 2018, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot	120

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.

WINE

BOTTIGLIERIA · BOTTLES · CONTINUED

Casalferro Ricasoli 2019, Merlot	130
Le Lucere Brunello di Montalcino San Filippo 2019, Sangiovese	160

VINI DOLCI · DESSERT WINES

Vinsanto della Signora Fattoria Montellori 2018, Trebbiano	80
Pourriture Noble 2006, Sauvignon Blanc & Semillon	120

VINI VOLANTI · FLYING WINES (12)

Dom Perignon 2015	400
Champagne Brut Autolyse Le Brun de Neuville	220
Marchese Antinori Cuvée Royale - Franciacorta	210
Ruinart Rosé	180
Sì Rosé Due Mani	95
Fontalloro 2020, Fielsina	130
Percarlo 2020, San Giusto a Rentennano	190
Camartina 2020, Querciabella	160
L'Imperfetto 2021, Magnum	210
L'Apparita 2020, Castello di Ama	340
Pergole Torte 2017, Montevertine	550

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con assaggi dalla cucina / Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
(2) Crostacei · (3) Uova · (4) Pesce · (5) Arachidi · (6) Soia · (7) Latte
(8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
(9) Sedano · (10) Senape · (11) Semi di sesamo
(12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg · (13) Lupini · (14) Molluschi

All prices are in EUR.
Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004.