



CAFFETTERIA

AL TAVOLO

AT THE TABLE

CAFFÈ ESPRESSO CLASSICO O DECAFFEINATO	€ 3
CAFFÈ ESPRESSO CLASSICO O DECAFFEINATO DOPPIO	€ 4
CAFFÈ AMERICANO CLASSICO O DECAFFEINATO	€ 4
CAFFÈ MACCHIATO E MACCHIATONE CLASSICO O SOIA	€ 4
CAPPUCCINO CLASSICO O SOIA	€ 4
LATTE MACCHIATO CLASSICO O SOIA	€ 4
ORZO O GINSENG IN TAZZA GRANDE	€ 4
ICED LATTE CLASSICO O SOIA	€ 5
CAFFÈ SHAKERATO	€ 5
CIOCCOLATA CALDA IN TAZZA NOALYA	€ 6

LA VIA DEL TÈ

AL TAVOLO

AT THE TABLE

PAI MU TAN	TÈ BIANCO	€ 6
PAI MU TAN	WHITE TEA	
BANCHA FIORITO	TÈ VERDE	€ 6
BANCHA FIORITO	GREEN TEA	
ENGLISH BREAKFAST	TÈ NERO	€ 6
ENGLISH BREAKFAST	BLACK TEA	
EARL GREY IMPERIALE	TÈ NERO	€ 6
EARL GREY IMPERIALE	BLACK TEA	
ROSA CANINA E MIRTILLO	INFUSO	€ 6
ROSEHIP AND BLUEBERRY	INFUSION	
CURCUMA E FIORI DI SAMBUCCO	INFUSO	€ 6
TURMERIC AND ELDERFLOWER	INFUSION	
FINOCCHIO E LIQUIRIZIA	TISANA	€ 6
FENNEL AND LICORICE	HERBAL TEA	
CAMOMILLA	TISANA	€ 6
CHAMOMILE	HERBAL TEA	

BIBITE E SODATI

SOFT DRINKS

AL TAVOLO

AT THE TABLE

SUCCO 'DI FRUTTA' AL MIRTILLO NERO SELVATICO BIO	€ 5
BIO WILD BLUEBERRY JUICE	
SUCCO 'DI FRUTTA' AL MELAGRANA BIO	€ 5
BIO POMEGRANATE JUICE	
SUCCO 'DI FRUTTA' ACE BIO	€ 5
BIO ORANGE, CARROT AND LEMON JUICE	
SUCCO 'DI FRUTTA' ALL'ANANAS	€ 5
PINEAPPLE JUICE	
SPREMITA DI ARANCIA O POMPELMO ROSA	€ 7
FRESH ORANGE OR PINK GRAPEFRUIT JUICE	
*	
ACQUA BRILLANTE RECOARO	€ 5
COCA-COLA E COCA-COLA ZERO	€ 5
CEDRATA TASSONI	€ 5
CHINOTTO LURISIA	€ 5

SIGNATURE COCKTAILS

€ 16

FRESCHI E DELICATI

FRESH AND DELICATE

RUBRO
GIN TANQUERAY 10, VERMOUTH, LAMPONE, LIME E ERBE
GIN TANQUERAY 10, VERMOUTH, RASPBERRY, LIME, HERBS
FLORALIA
VODKA GREY GOOSE, SAMBUCCO, EARL GREY, LAVANDA, LIME, ERBE
VODKA GREY GOOSE, ELDERFLOWER, EARL GREY, LAVENDER, LIME, HERBS

SCURI E INTENSI

DARK AND INTENSE

SELENE
RON ZACAPA XO, BITTER FUSETTI ACCADEMIA, VERMOUTH, ANTICA FORMULA
RON ZACAPA XO, FUSETTI ACCADEMIA BITTER, VERMOUTH, ANTICA FORMULA
SIC VIRTUS
BOURBON WOODFORD RESERVE, PESCA, MENTA, CIOCCOLATO, VERMOUTH
BOURBON WOODFORD RESERVE, PEACH, MINT, CHOCOLATE, VERMOUTH

CLASSIC COCKTAILS

€ 14

DIMENTICATI

FORGOTTEN

VIEUX CARRÈ

SAZERAC

BOBBY BURNS

HANKY PANKY

MARTINEZ

CLOVER CLUB

LAST WORD

HEMINGWAY DAIQUIRI

FISH HOUSE PUNCH

BIRRE

BEERS

VAULT CITY STRAWBERRY SUNDAE - 33 CL.
5,0% - SOUR WILD ALE

VAULT CITY TRIPLE FRUITED MANGO - 33 CL.
6,2% - MODERN SOUR BEER

AMAGER BRYGHUS TODD THE AXE MAN - 44 CL.
6,5% - IPA INDIA PALE ALE

INTERNAZIONALI

INTERNATIONAL

NEGRONI

OLD FASHIONED

AVIATION

TOMMY'S MARGARITA

PALOMA

DAIQUIRI

FRENCH 75

GIN FIZZ

BELLINI

I CLASSICI DEL BISTRÒ

BISTRÒ CLASSICS

	MEZZA	INTERA
	HALF	FULL
PATÈ DI FEGATINI ALLA TOSCANA E CROSTONE DI PANE TOSTATO		
LIVER PATÈ AND TOASTED BREAD	€ 7	€ 12
CAPRESE DI BUFALA, GAZPACHO, POMODORINI E GEL AL BASILICO		
BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE, GAZPACHO, TOMATOES AND BASIL GEL		€ 14

MAGATELLO DI VITELLO AL PUNTO ROSA, SALSA TONNATA, CAPPERI IN FIORE E SEDANO GHIACCIO

VEAL ROUND TO PINK POINT, TUNA SAUCE, CAPERS IN BLOOM AND ICED CELERY

€ 9 € 15

VERTICALE DI PECORINO TOSCANO, MIELE, CONFETTURA E PANE TOSTATO

SELECTION OF TUSCANY PECORINO, HONEY, JAM AND TOASTED BREAD

€ 9 € 15

ACCIUGHE DEL CANTABRICO E BURRO DOLCE

CANTABRIAN ANCHOVIES AND SWEET BUTTER

€ 15

CAESAR SALAD, PETTO DI POLLO, PARMIGIANO REGGIANO, CROSTINI DI PANE E SALSA CAESAR

CAESAR SALAD, CHICKEN BREAST, PARMIGIANO REGGIANO, BREAD CROUTONS AND CAESAR SAUCE

€ 16

SALMONE MARINATO, PATATA, BURRO E PANE TOSTATO

MARINATED SALMON, POTATO, BUTTER AND TOASTED BREAD

€ 11 € 18

GRAN PIATTO DI AFFETTATI CON PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, CAPOCOLLO, FINOCCHIONA, PATANEGRA PALETA IBERICA E LARDO DI COLONNATA

GREAT DISH OF COLD CUTS WITH TUSCANY PROSCIUTTO, CAPOCOLLO, FINOCCHIONA, PATANEGRA HAM AND LARDO DI COLONNATA

€ 18 € 29

I PIATTI

MAIN COURSES

	MEZZA	INTERA
	HALF	FULL
GNUDI AL TRIPLO POMODORO E BASILICO		
GNUDI PASTA WITH RICOTTA AND SPINACH WITH TRIPLE TOMATO SAUCE AND BASIL	€ 9	€ 14
PAPPARDELLE AL RAGÙ RICCO		
PAPPARDELLE PASTA WITH MEAT RAGÙ SAUCE	€ 10	€ 16
TAGLIOLINO AL BURRO AFFUMICATO ALL'ARANCIA E ACCIUGHE, POLVERE DI CAPPERI E ZEST DI AGRUMI		
TAGLIOLINO PASTA WITH SMOKED ORANGE AND ANCHOVIES BUTTER, CAPER POWDER AND CITRUS FRUIT ZEST	€ 10	€ 16
RISO ACQUERELLO, BRODO DI CARNE, ZAFFERANO, BURRO E GRANA PADANO		
ACQUERELLO RISE, MEAT STOCK, SAFFRON, BUTTER AND GRANA PADANO CHEESE		€ 18

*

TONNO DEL CHIANTI, PATATE ARROSTITE AL BURRO E TIMO, CIPOLLA CARAMELLATA E CREMA DI CAROTE ARROSTITE

PORK SHOULDER COOKED AT LOW TEMPERATURE, ROASTED POTATOES WITH BUTTER AND THYME, CARAMELIZED ONIONS AND ROASTED CARROT CREAM

€ 16

BURGER DI BUFALO, GORGONZOLA, PORRO ARROSTITO E POMODORO CONFIT

BUFFALO MEAT BURGER, BLUE CHEESE, ROASTED FENNEL AND TOMATO CONFIT

€ 18

POLPO ARROSTO, FINOCCHI AL BURRO E ARANCIA E PANNA ACIDA AL PEPE E NOCI

ROASTED OCTOPUS, BUTTER AND ORANGE SAUTÉED FENNEL, PEPPER AND WALNUT SOUR CREAM

€ 20

FILETTO DI MANZO, RIDUZIONE DI CHIANTI, JUS E PORRO ALLA PIASTRA

FILET MIGNON, CHIANTI WINE REDUCTION, JUS AND ROASTED LEEK

€ 22

I PANINI

SANDWICHES

NUVOLA SALATA, MISTICANZA, CREMA DI PECORINO, PROSCIUTTO CRUDO E PORRO ARROSTO

CLOUD CROISSANT, MIXED SALAD, PECORINO CREAM CHEESE, PROSCIUTTO, ROASTED LEEK

€ 6

CROISSANT AL CARBONE, LATTUGA, GORGONZOLA, ZUCCHINE GRIGLIATE E POMODORO CONFIT

VEGETABLE CARBON CROISSANT, LETTUCE, BLUE CHEESE, GRILLED ZUCCHINI AND TOMATO CONFIT

€ 6

SCHIACCIATA, COTTO DI PRAGA ARROSTO, FONTINA, RUCOLA E POMODORINI CONFIT

FLAT BREAD, ROASTED PRAGA HAM, FONTINA CHEESE, RUCOLA AND TOMATO CONFIT

€ 6

SOLO VEGETALE

ONLY VEGETABLES

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 5

PATATE ARROSTITE BURRO E TIMO

ROASTED POTATOES, BUTTER AND THYME

€ 6

FINOCCHI PADELLAI BURRO E ARANCIA

PAN-FRIED FENNEL, BUTTER AND ORANGE

€ 7

SPINACI SALTATI

SAUTÉED SPINACH

€ 7

DESSERT

DESSERTS

	MEZZA	INTERA
	HALF	FULL

TIRAMISÙ

€ 6 € 8

GELATO AL VIN SANTO CON CANTUCCI ROTTI

VIN SANTO WINE ICE CREAM WITH CHOPPED CANTUCCI

€ 9

CROSTATA DI MELE SCOMPOSTA CON GELATO AL CARAMELLO SALATO

DECOMPOSED APPLE PIE WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM

€ 10