
IL BARGELLO

DAL 1948

//

Siamo nei primi anni del Trecento e le osterie popolano le strade dell'antica Firenze. Nelle osterie si mangia e si beve, ma sono anche punti di ritrovo e di convivialità per la popolazione. Molte di esse si trovano in una posizione molto particolare, sotto il livello della strada. Da qui il loro popolare nome di Buche. In particolare questa è la storia di un'osteria in particolare: La cella del Buco. È proprio qui, infatti, che inizia la storia di quello che è oggi il Ristorante il Bargello, il nostro ristorante.

La storia del Ristorante il Bargello attraversa i secoli conservando la sua iniziale vocazione: riunire attorno ai propri tavoli la popolazione fiorentina.

Durante i decenni varie attività si sono date il cambio all'interno delle mura del locale, ma è intorno agli anni Settanta che il Bargello viene acquistato dal celebre Rodolfo Turicchia, che ne conserverà gli ambienti e le antiche intenzioni, ma con un rinnovato slancio di modernità. Rodolfo arriva a fondare il Bargello dopo una lunga serie di peripezie e avventure che lo hanno condotto alla direzione di numerosi e celebri ristoranti in giro per il Mondo. A Firenze, Rodolfo riesce a regalare al Bargello un periodo estremamente florido. I migliori cuochi lavorano nelle sue cucine e ospiti di grande calibro mangiano alle sue tavole.

Dopo più di 600 anni il Bargello ha conservato la sua anima di ritrovo e condivisione per i fiorentini, aprendosi però anche ai turisti provenienti da tutto il Mondo.

Le mura del Ristorante parlano da sole e sono una grande parte di ciò che siamo, di ciò che il nostro locale è. Decine e decine di attestati e riconoscimenti sono soltanto la punta di quello che è la soddisfazione che ogni giorno i nostri ospiti ci dimostrano.

Foto e dediche sono appese per ricordarci ogni giorno quale sia il nostro impegno quotidiano. La tradizione fiorentina scorre potente nelle vene del nostro locale e si riversa nelle preparazioni e nei nostri piatti, rigorosamente fedeli alla cucina più autentica del nostro territorio.

La gestione attuale del Ristorante il Bargello è frutto di un passaggio generazionale che ha visto passare di padre in figlio il locale.

Il Bargello è ora un ristorante a conduzione familiare molto legato alla tradizione ma gestito con un piglio giovane e fresco.

//

TAGLIERI

SALUMI E FORMAGGI DALLA TOSCANA

€ 13.5

Selezione di salumi artigianali, pecorini biologici della Maremma, olive condite, scrocchia, un po' di dolcezza

FORMAGGI PECORINI DALLA MAREMMA, MARMELLATA E FRUTTA

€ 13.5

Degustazione dei pecorini della "Fattoria la Parrina", biologici e fatti con amore con composte di frutta artigianali e frutta di stagione

CAPRINI FRESCHI E STAGIONATI, DA LATTE BIOLOGICO, MARMELLATA E FRUTTA

€ 14.5

Selezione di piccoli fiori di capra biologici in più stagionature con la confettura

LA CACCIAGIONE TRADIZIONALE DALLE NOSTRE COLLINE

€ 17.5

Mocetta di cervo, bresaola di capriolo, salsiccia di cinghiale, salame di cervo, prosciutto di cinghiale

IL GRAN TAGLIERE: SELEZIONE DI TUTTA LA NORCINERIA, FORMAGGI E CROSTINO COL FEGATINO DI POLLO

€ 20.5

Tutta la nostra selezione, tradizionale e di caccia, pecorini biologici della Maremma, crostino nero

SALAMINO INTERO FATTO IN CASA CON LA SCROCCHIA

€ 9.5

Salamino artigianale, leggermente stagionato con la nostra schiacciata croccante

IL VEGETARIANO: BRUSCHETTE, VERDURE E TORTA SALATA

€ 14.5

A base di verdure, piccole delicatezze con o senza formaggio

IL PROSCIUTTO TOSCANO E LA MOZZARELLA DI BUFALA

€ 16

Prosciutto Toscano con mozzarella di bufala DOP

IL VIOLONE: PROSCIUTTO TOSCANO DI SUINO BRADO CON LA SCROCCHIA

€ 20

Prosciutto di maiale brado con schiacciata croccante

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO: LA SPALLA TOSCANA & IL BUONTOSCANO & IL VIOLONE

€ 17.5

Viaggio nella Toscana dei prosciutti, la spalla saporita, il buon prosciutto & il Fuoriclasse

EXTRA

LA COCCOLA DI PASTA FRITTA IN CARTOCCIO

€ 5

fatti coccolare dal nostro cono di pasta fritta per accompagnare i tuoi antipasti

TARTARE

LA TARTARE DI SCOTTONA CON IL RADICCHIO E LE SCAGLIE DI PARMIGIANO

€ 16,50

LA TARTARE DI SCOTTONA CON BURRATINA E GERMOGLI FRESCHI

€ 16,50

LA TARTARE DI SCOTTONA CONDITA IN MANIERA TRADIZIONALE CON CROCCANTE DI PANE

€ 16,50

EXTRA

IL TARTUFO

€ 6.5

Aggiungi una generosa spolverata di Tartufo locale di stagione

BRUSCHETTE

LA BRUSCHETTA CLASSICA	€ 8
Pane abbrustolito, pomodoro, basilico e aglio	
LA BRUSCHETTA BUFALINA	€ 10
Come la classica ma con un plus di Stracciatella di Bufala DOP	
LA BRUSCHETTA CON ZUCCHINE TRIFOLATE, PINOLI E SCAGLIE DI PECORINO	€ 11.5
LA BRUSCHETTA AL RAGÙ DI BISTECCA	€ 11.5
LA BRUSCHETTA AL SUGO DI CINGHIALE	€ 13
LA BRUSCHETTA COL LAMPREDOTTO, PIZZICHINO E SALSA VERDE	€ 9
IL CROSTINO DI FEGATINI DI POLLO AL VIN SANTO CON IL PANE INZUPPATO NEL BRODO	€ 8

STUZZICHINI

MOZZARELLA IN CARROZZA CON L'ACCIUGA	€ 12,50
LA PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 13,50
IL CAPRINO IN CROSTA, INSALATA DI SPINACINO E DOLCEZZA DI FIGHI E OLIVE	€ 13,50
UOVO AL POMODORO CON IL TARTUFO NERO	€ 16,50
SFORMATO DI ASPARAGI, CREMA DI CAPRINO E PROFUMO DI AGRUMI	€ 14,50

PASTA FRESCA

//

La pasta fresca servita viene prodotta interamente nei nostri laboratori, dai nostri Chef, con particolare attenzione alle materie prime: uova biologiche, selezione di farine & formaggi di prima qualità.

//

IL FUSILLONE LUNGO DI SEMOLA CON IL RAGU' DI BISTECCA € 12.5

LE PAPPARDELLE ALL'UOVO COL CINGHIALE € 15.5

IL MEZZO PACCHERO DI SEMOLA ALLA CARBONARA € 15.5

IL PICIO CACIO E PEPE € 15.5

IL RAVIOLO DI RICOTTA E SPINACI CON LO ZABAIONE DI PARMIGIANO E LE NOCCIOLE € 16.5

LE LASAGNE VERDI CON IL RAGÙ DI BISTECCA € 14

EXTRA

{ IL TARTUFO

Aggiungi una generosa spolverata di Tartufo locale di stagione

€ 6.5

I CLASSICI

“ I piatti del ricordo, un viaggio in quella che era la cucina tradizionale del nostro passato dal '49 ad oggi in una piccola selezione. ”

GNOCCHETTO DI PATATE ALLA NORCINA CON SALSICCIA E TARTUFO	€ 15
LA PAPPARDELLA DEL BARGELLO, FUNGHI PORCINI E TARTUFO	€ 15.5
LO SPAGHETTINO AL POMODORISSIMO	€ 11.5
IL RAVIOLO AL SUGO DI BISTECCA E FUNGHI PORCINI	€ 16.5
LA RIBOLLITA	€ 11.5
IL MINISTRONE DI VERDURE FRESCHE	€ 10
LE POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO DI POMODORO	€ 16.5
LA SPIANATA DI MANZO FRITTA CON LE PATATE	€ 21.5
COME UN PANINO AL LAMPREDOTTO, COCCIO ALLA VECCHIA MANIERA CON LE SALSE CHE CI VOGLIONO	€ 14.5

DALLA BRACE

IL GRAN MANZO

LA NOSTRA SCELTA DALLA SPAGNA, BISTECCA FIORENTINA MIN. 1,2 KG €\HG 5.5
Bistecca di Toro iberico, Frollatura lunga

LA NOSTRA SCELTA DALLA TRADIZIONE, BISTECCA FIORENTINA DI CHIANINA MIN. 1,2 KG €\HG 8.8
Bistecca tradizionale di Toro di razza Chianina, Frollatura lunga

LA NOSTRA SCOTTONA SCELTA, BISTECCA FIORENTINA MIN. 1,2 KG €\HG 6.2
Bistecca di Scottona dai pascoli della Galizia, tanto gusto e morbidezza

LA NOSTRA SCELTA IN DRY-AGE, BISTECCA FIORENTINA MIN. 1,2 KG €\HG 7.0
Monella Alpina, vacca Italiana di razza Alpina, stagionata in Dry Age, carne tenera e saporita

LA NOSTRA SCELTA DALL'IRLANDA, BISTECCA FIORENTINA CELTIC LEGENT MIN. 1,2 KG €\HG 7.7
La migliore selezione dai verdi pascoli Irlandesi

LA BISTECCA NELLA COSTOLA DA C.A. 600 G € 29
Lombata di vacca spagnola

LA BISTECCA NELLA COSTOLA DI RAZZA CHIANINA €\HG 8.5
Lombata di bistecca Chianina, dalla tradizione Toscana

LA BISTECCA NELLA COSTOLA DELLA DRY-AGE O DELLA CELTIC LEGEND €\HG 6.5
La lombata di Monella Alpina o della Leggenda Scozia

IL TOMAHAWK, LA BISTECCA CON L'OSSO GIGANTE DA C.A. 1 KG € 70
La bistecca di lombata Spagnola, con l'osso gigante

LA TAGLIATA DELLA SIGNORIA SERVITA SULL'OSSO € 28
Mezz'osso con il Midollo cotto, tagliata scelta di Scottona

IL FILETTO DI MANZO GRIGLIATO CON LA SALSA AI 3 PEPI CON LA SALVIA € 28
Filetto di manzo scelto

250G DI SVIZZERA CON CARNE BUONA CON LE CIPOLLE SAPORITE € 19
Tradizionale Hamburger fatto alla Fiorentina, cipolle caramellate al vino rosso

IL MELINO DI SCOTTONA INFILZATO, PER DUE PERSONE € 55
taglio tradizionale della macelleria Toscana, la famosa picanha, cotto infilzato sullo spiedo

“ *carni di qualità, tagli tradizionali della macelleria Fiorentina, ricette antiche riscoperte e reinterpretate in chiave moderna dal nostro Chef e preparate su di una griglia che brucia il fantastico carbone Quebracho blanco*

”

DALLA BRACE

L'ALTRA GIGLIA

MEZZO GALLETTO MARINATO ALLE ERBE DEL CHIANTI, PANGETTA E SALSA DIAVOLA € 20

LA TAGLIATA DI PETTO DI POLLO € 20

LA SALSICCIONA AFFETTATA E GRIGLIATA € 17

LA ROSTICCIANA LUNGHISSIMA € 18

IL TOMAHAWK DI MAIALE € 19

LO SPIEDO DI VERDURE CON LA PROVOLA € 16

LA PORCHETTA DI MAIALE ALLO SPIEDO € 18

LO STUFATO DI CACCIAGIONE NEL PAIOLO € 22

EXTRA

{ IL TARTUFO

Aggiungi una generosa spolverata di Tartufo locale di stagione

€ 6.5

CONTORNI

LA PATATA FRITTA VERA € 7.5

LA PATATA FRITTA VERA AL TARTUFO € 12.5

LA PATATONA ARROSTO € 7

IL FRITTO DI VERDURE € 8.5

IL FAGIOLO ALLA SALVIA € 7

LA VERDURA ALLA GRIGLIA € 9.5

INSALATONE

LA CAPRESE CON BUFALA

€ 16

Mozzarella di bufala, burratina e pomodori colorati, profumo di basilico

IL BARGELLO IN PIAZZA DELLA SIGNORIA

€ 15

Insalata verde e misticanze, pomodorini confit, carote, salamino Toscano e cruble di pane

IL BARGELLO COL TONNO

€ 15

Insalata verde, misticanze, uovo sodo, tonno sott'olio, acciuga, olive, carote, pomodoro

IL BARGELLO IN GRECIA

€ 15

Insalata verde, peperone, cetriolo, cipolla fresca, pomodoro, feta, olive

IL BARGELLO NEL CHIANTI

€ 15

Insalata verde, misticanze, noci, semi di zucca, pecorino, pomodorini confit, cipolle marinate

LA CESAR DEL BARGELLO

€ 16

Insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano, crostini di pane, pancetta croccante e salsa all'aglio

EXTRA

IL TARTUFO

Aggiungi una generosa spolverata di Tartufo locale di stagione

€ 6.5

**a seconda della disponibilità stagionale alcuni prodotti potranno essere surgelati direttamente da noi e comunque di qualità, rispettando le norme vigenti

*Per qualsiasi informazione relativa agli eventuali allergeni presenti nei nostri piatti si prega i gentili clienti di consultare l'apposita documentazione che può essere richieste al personale di sala.

le materie prime che trattiamo nei nostri laboratori contengono naturalmente allergeni, non possiamo escludere il rischio di contaminazione incrociata

VINI AL CALICE

VINI BIANCHI

CALICE DI PROSECCO O MOSCATO	€ 8
CALICE DI VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 7
CALICE DI PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 9.5
CALICE DI ANSONICA, AURICA, FOLONARI	€ 8.5
CALICE ROSÈ, ANTINORI	€ 7

VINI ROSSI

CALICE DI CHIANTI, VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 7
CALICE DI CHIANTI CLASSICO, ROCCA DELLE MACIE	€ 8.5
CALICE DI BOLGHERI, CAMPO ALLE COMETE	€ 9.5
CALICE DI BRUNELLO DI MONTALCINO, FATTORIA DE' BARBI	€ 16

BEVANDE

	0.4 L	1.0 L
BIRRA	€ 7	€ 14
BIBITA	€ 5.5	€ 11
ACQUA	€ 3	
SPREMUTA	€ 6.5	
COCKTAILS	€ 10	
CAFFE' ESPRESSO	€ 2.5	
CAFFE' AMERICANO	€ 4.5	
CAPPUCCINO	€ 5	
THE CALDO	€ 4.5	
CIOCCOLATA CALDA	€ 5.5	

I NOSTRI VINI

CHIANTI, IL CLASSICO, RISERVE & GRAN SELEZIONE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 22
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 25
CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, CASTELLO DI VERRAZZANO	€ 31
CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE	€ 34
CHIANTI CLASSICO S.ALFONSO, SANGIOVESE R. MACIE	€ 29
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA	€ 44
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO	€ 38
RISERVA CHIANTI CLASSICO ETICHETTA NERA, ROCCA DELLE MACIE	€ 36
RISERVA, FATTORIA TIGNATELLO, ANTINORI	€ 65
RISERVA CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, VERRAZZANO	€ 39
RISERVA CHIANTI CLASSICO LA FORRA, FOLONARI	€ 41
GRAN SELEZIONE, SAN LORENZO, CASTELLO DI AMA	€ 92

BOLGHERI

BOLGHERI, CAMPO AL MARE FOLONARI	€ 41
BOLGHERI AMAZEMENT, CAMPO AL LE COMETE	€ 36
ORNELLAIA, BOLGHERI SUPERIORE DOC	€ 310
GUADA AL TASSO, ANTINORI BOLGHERI SUPERIOR	€ 225

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO, BARBI	€ 72
BRUNELLO DI MONT. ESPERIENZA N.8, ROCCA DELLE MACIE	€ 68
BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI	€ 210
RISERVA DI BRUNELLO DI MONT. DEL '98, BIONDI E SANTI	€ 750

SUPERTUSCAN

ROCCATO, SUPERTUSCAN, ROCCA DELLE MACIE	€ 56
IL PARETO, SUPERTUSCAN, FOLONARI	€ 95
CABREO, SUPERTUSCAN, FLOOR	€ 64
MODUS, SUPERTUSCAN, RUFFINO	€ 59
LUCENTE, SUPERTUSCAN, FRESCOBALDI	€ 52
TIGNANELLO, SUPERTUSCAN, ANTINORI	€ 158

ROSSI TOSCANA

IGT. VIL LA ANTINORI, ANTINORI	€ 34
SYRAH, FATTORIA IL LAGO	€ 30
NOBILE DI MONTEPULCIANO, FRESCOBALDI	€ 34
MERLOT, TRE PER UNO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 30
CABERNET, OLTRESOGNO CAMPO AL LE COMETE	€ 28
MORELLINO DI SCANSANO, SANTA MARIA, FRESCOBALDI	€ 28
ROSSO DI MONTALCINO, FATTORIA DEI BARBI	€ 33

ROSSI ITALIA

LAMBRUSCO DI SORBARA AMABILE O SECCO	€ 22
BAROLO	€ 58
RISERVA DI BAROLO, VILLA DORIA	€ 93
NEBBIOLO DELLE LANGHE BAROLO	€ 30
BARDOLINO CLASSICO, MASI	€ 25
VALPOLICELLA RIPASSO, CAMPO FIORIN, MASI	€ 34
BARBARESCO, CHIARLO	€ 55
AMARONE, MASI	€ 92
RISERVA DI AMARONE, COSTASERA, MASI	€ 148
PINOT NERO D'OLTREPO PAVESE	€ 34

BIANCHI

VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 22,00
SAUVIGNON BLANC, BOSCO DEL MERLO	€ 35,00
CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO	€ 29,00
CHARDONNAY, POMINO, FRESCOBALDI	€ 33,00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, ROCCA DELLE MACIE	€ 24,50
GAVI, GAVI, CHIARLI	€ 26,00
PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 29,50
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, KIM CRAWFORD	€ 43,00
CABREO, LA PIETRA, FOLONARI	€ 49,00
CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI	€ 53,00
BENEFIZIO, FRESCOBALDI	€ 46,00
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	€ 95,00

ROSÈ

GIARDINO, ANTINORI	€ 25,00
IL ROSÈ, CASTELLA DI VERRAZZANO	€ 27,50

SPUMANTI & CHAMPAGNE

FONTANA FREDDA, SPUMANTE DOLCE	€ 26,00
MOSCATO D'ASTI, CHIARLO	€ 28,00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	€ 33,00
FRANCIACORTA, CASTELLO BONOMI, CRUPERDU	€ 48,00
FRANCIACORTA, SATEN CASTELLO BONOMI	€ 58,00
FRANCIACORTA, ROSÈ CASTELLO BONOMI	€ 58,00
LANSONGOLD LABLE, CHAMPAGNE	€ 46,00
MOET & CHANDON, RÈSERVE IMPÈRIALE	€ 92,00
MOET & CHANDON, CHAMPAGNE ROSÈ	€ 108,00
DOM PERIGNON, CHAMPAGNE	€ 396,00

MEZZE BOTTIGLIE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 11,00
CHIANTI CLASS. FAMIGLIA ZINGAREL LI, ROCCA DEL LE MACIE	€ 14,00
RISERVA CH. CLASS. RISERVA DUCALE, RUFFINO 0,375 LT	€ 19,50
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 36,00
ROSÈ ROSATELLO, RUFFINO	€ 12,50
BIANCO VERMENTINO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 11,00
BIANCO CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO 0,375 LT	€ 16,00
BIANCO PINOT GRIGIO, COL LIO, CORMONS 0,375 LT	€ 16,50
FRANCIACORTA, ANTINORI NATURE 0,375 LT	€ 29,50
CHAMPAGNE, MOET & CHANDON 0,375 LT	€ 52,00

LA SELEZIONE DEL BARGELLO

CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO CASTELLO DI VERRAZZANO

€ 31,00

Aroma: ricco di aromi fruttati come la ciliegia e la mora che si amalgamano a note floreali

Uvaggio: 95% Sangiovese e 5% complementari rossi della tenuta

Curiosità: il 17 Aprile 1524 Giovanni da Verrazzano, partito dalla Toscana a bordo del veliero De Ifina, scopre la baia di New York, dove il famoso Ponte Verrazzano-Narrows Bridge, rende oggi omaggio al grande esploratore.

TRE PER UNO LA MONTECCHIA, ROCCA DELLE MACIE E VILLA GIADA

€ 30,00

Aroma: frutta rossa matura e spezie

Uvaggio: Merlot in Purezza

Curiosità: le uve piemontesi, venete e toscane che formano questo vino sono assemblate solo in fase di imbottigliamento.

RISERVA DUCALE RUFFINO

€ 38,00 / € 19,50
(0,375 L)

Aroma: amaretto, inchiostro, amarene, spezie, cioccolato fondente, cuoio

Uvaggio: Sangiovese 80%, Merlot 10% e Cabernet Sauvignon 10%

Curiosità: correva l'anno 1890 quando il Duca d'Aosta giunse in Toscana ed assaggiò questo vino. Ne rimase a tal punto innamorato da "riservare" la produzione per la Real Casa: da qui il suo nome.

BRUNELLO DI MONTALCINO BARBI

€ 72,00 / € 36,00
(0,375 L)

Aroma: Profumo: fragola matura, rosa canina, spezie dolci, salvia, anice, iris. Gusto: sorso caldo e aperto, equilibrato. Lungo e sostenuto da una bella acidità, tannini cedevoli, ottima struttura

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Curiosità: Il Brunello è il "cuore" della Fattoria dei Barbi, prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI ROCCA DELLE MACIE

€ 25,00 / € 14,00
(0,375 L)

Aroma: fruttato con una leggera speziatura

Uvaggio: Sangiovese 95% e Merlot 5% proveniente dal legno usato per l'affinamento

Curiosità: la nuova etichetta creata nel 2016 vuol sottolineare l'importanza della famiglia nella produzione.

BOLGHERI STUPORE CAMPO ALLE COMETE

€ 36,00

Aroma: note fruttate di prugna fresca e ciliegia con sentori di cacao

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot

Curiosità: simbolo dell'azienda è un'illustrazione firmata da Nicoletta Ceccoli. Fu chiesto all'artista di interpretare Campo alle Comete e intorno al suo disegno fiabesco hanno preso forma la filosofia, l'ospitalità e le etichette: ogni etichetta infatti rappresenta un dettaglio di questo quadro.

LA SELEZIONE DEL BARGELLO

LUCENTE FRESCOBALDI

€ 52,00

Aroma: Al palato è morbido supportato da una bella freschezza, con tannini avvolgenti e un lungo retrogusto fruttato

Uvaggio: Merlot, Sangiovese

Curiosità: La terra è culla, custodisce e nutre le radici, sospingendo la vite verso la luce, questo è il motto della fattoria.

RISERVA CHIANTI CLASSICO ROCCA DELLE MACIE

€ 36,00

Aroma: vino dal colore rosso rubino, dal profumo di rosa marasca, con note di pepe rosa e spezie dolci.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% di Cabernet Sauvignon 5% di Colorino

Curiosità: Vino emblema del territorio dove nasce ed espressione massima delle sue caratteristiche, la Riserva porta orgogliosa in etichetta il nome della famiglia proprio per esprimere il forte legame che questa ha con il Chianti Classico.

PINOT GRIGIO BOSCO DEL MERLO

€ 29,50 / € 16,50

(0.375 L)

Aroma: fruttato quasi di caramella, banana, nocciola e miele di acacia

Uvaggio: Pinot Grigio

Curiosità: Tudajo era un principe leggendario trasfigurato in monte: così è stato battezzato questo elegantissimo vino bianco.

FRANCIACORTA CRUPERDU CASTELLO BONOMI

€ 48,00

Aroma: note agrumate e minerali, impreziosite da tocchi di lieviti e sfumature floreali

Uvaggio: chardonnay e Pinot Noir

Curiosità: Girovagando nel bosco della tenuta, lo Chef de Cave scoprì che il bosco, negli anni, si era impossessato di una porzione di terreno nascondendo un vecchio vigneto: è così che prende il nome!

LIBAIO CHARDONNAY RUFFINO

€ 29,00 / € 16,00

(0.375 L)

Aroma: mele gialle e banana, con sfumature di agrumi, miele e gelsomino

Uvaggio: Chardonnay in Purezza

Curiosità: il nome deriva dal latino "libatio" (libagione) con cui si indicava l'atto di versare su un altare sacrificale un liquido prezioso che poteva essere latte o sangue o vino.

GIARDINO ROSÈ ANTINORI

€ 25,00

Aroma: l'attacco parla di frutti rossi e ricordi di fico e il finale è ricco di sfumature tra cui il tabacco e il cuoio.

Uvaggio: Blend di Uve Rosse

Curiosità: in realtà il Rosè non è un vino ma un metodo di produzione. Infatti esso nasce partendo da uve a bacca rossa vinificate in bianco: è il tempo di macerazione delle bucce con il mosto che determina poi l'intensità del colore ed è in genere molto breve.

IL BARGELLO

DAL 1948

//

We are in the early years of the fourteenth century and the taverns populate the streets of ancient Florence. In the taverns you eat and drink, but they are also meeting and conviviality points for the population. Many of them are located in a very particular position, below street level. Hence their popular name of Buco. In particular, this is the story of one tavern in particular: La cella del Buco. It is precisely here, in fact, that the story of what is today the Bargello Restaurant, our restaurant, begins. The history of the Bargello Restaurant spans the centuries, preserving its initial vocation: bringing together the Florentine population around its tables. Over the decades various activities have taken place within the walls of the venue, but it was around the seventies that the Bargello was purchased by the famous Rodolfo Turicchia, who preserved the rooms and the ancient intentions, but with a renewed impetus of modernity.

Rodolfo came to found the Bargello after a long series of vicissitudes and adventures that led him to the direction of numerous famous restaurants around the world. In Florence, Rodolfo manages to give the Bargello an extremely prosperous period. The best chefs work in its kitchens and high-calibre guests eat at its tables. After more than 600 years, the Bargello has retained its soul of meeting and sharing for the Florentines, while also opening up to tourists from all over the world. The walls of the restaurant speak for themselves and are a big part of who we are, of what our place is. Dozens and dozens of certificates and awards are just the tip of the satisfaction that our guests show us every day. Photos and dedications are hung to remind us every day of what our daily commitment is. The Florentine tradition flows powerfully through the veins of our restaurant and pours into the preparations and our dishes, strictly faithful to the most authentic cuisine of our territory. The current management of the Bargello restaurant is the result of a generational transition that has seen the restaurant pass from father to son. The Bargello is now a family-run restaurant very close to tradition but managed with a young and fresh attitude.

//

CHARCUTERIE BOARD

CURED MEATS AND CHEESES FROM TUSCANY	€ 13.5
Selection of artisanal cured meats, organic pecorino cheese from Maremma, seasoned olives, scrocchia, a little sweetness	
PECORINO CHEESES FROM THE "MAREMMA", JAM AND FRUIT	€ 13.5
Tasting of pecorino cheeses from "Fattoria la Parrina", organic and made with love with artisanal fruit compotes and seasonal fruit	
FRESH AND SEASONED GOAT CHEESES, FROM ORGANIC MILK, JAM AND FRUIT	€ 14.5
Selection of small organic goat's flowers in multiple seasons with jam	
TRADITIONAL GAME FROM OUR HILLS	€ 17.5
Deer mocetta, roe deer bresaola, wild boar sausage, deer salami, wild boar ham	
THE LARGE PLATTER: SELECTION OF ALL BUTCHERY PRODUCTS, CHEESES AND CROSTINI WITH CHICKEN LIVER	€ 20.5
All our selection, traditional and hunting, organic pecorino cheese from Maremma, black crostini	
WHOLE HOMEMADE SALAMI WITH SCROCCHIA	€ 9.5
Artisanal salami, lightly seasoned with our crunchy flatbread	
THE VEGETARIAN: BRUSCHETTA, VEGETABLES AND SAVORY CAKE	€ 14.5
Vegetable-based, small delicacies with or without cheese	
TUSCAN HAM AND BUFFALO MOZZARELLA	€ 16
Tuscan ham with DOP buffalo mozzarella	
THE "VIOLONE": TUSCAN WILD PIG HAM WITH SCROCCHIA	€ 20
Wild pork ham with crispy flat bread	
HAM TASTING: TUSCAN SHOULDER & BUONTOSCANO & VIOLONE	€ 17.5
Journey to the Tuscany of hams, tasty shoulder, good ham & Fuoriclasse	
EXTRA { <u>THE CUDDLE OF FRIED PASTA IN FOIL</u>	€ 5
let yourself be pampered by our cone of fried pasta to accompany your appetizers	

TARTARE

SCOTTONA TARTARE WITH RADICCHIO AND PARMESAN FLAKES	€ 16,50
SCOTTONA TARTARE WITH BURRATA AND FRESH SPROUTS	€ 16,50
SCOTTONA TARTARE SEASONED IN THE TRADITIONAL WAY WITH CRUNCHY BREAD	€ 16,50
EXTRA { <u>THE TRUFFLE</u>	€ 17
Add a generous sprinkling of local seasonal truffle	

BRUSCHETTE

THE CLASSIC BRUSCHETTA	€ 8
Toasted bread, tomato, basil and garlic	
THE BUFFALO BRUSCHETTA	€ 10
Like the classic but with a plus of Stracciatella di Bufala DOP	
BRUSCHETTA WITH SAUTÉED COURGETTES, PINE NUTS AND PECORINO FLAKES	€ 11.5
BRUSCHETTA WITH STEAK MEAT SAUCE	€ 11.5
BRUSCHETTA WITH WILD BOAR MEAT SAUCE	€ 13
BRUSCHETTA WITH "LAMPREDOTTO". SPICY AND GREEN SAUCE	€ 9
THE CHICKEN LIVER CROUTON WITH VIN SANTO WITH BREAD SOAKED IN BROTH	€ 8

APPETIZERS

"MOZZARELLA IN CARROZZA" WITH ANCHOVIES	€ 12,50
melting mozzarella, in a bread casing, with anchovy, fried	
THE EGGPLANT "PARMIGIANA"	€ 13,50
GOAT CHEESE IN CRUST, SPINACH SALAD AND SWEETNESS OF FIGS AND OLIVES	€ 13,50
TOMATO EGG WITH BLACK TRUFFLE	€ 16,50
ASPARAGUS FLAN, GOAT CHEESE CREAM AND CITRUS SCENT	€ 14,50

HOMEMADE PASTA

“

The fresh pasta served is produced entirely in our laboratories, by our Chefs, with particular attention to raw materials: organic eggs, selection of top quality flours & cheeses.

”

LONG “FUSILLONE” PASTA WITH STEAK RAGOUT	€ 12.5
“PAPPARDELLE” WITH WILD BOAR	€ 15.5
“PACCHERO” IN CARBONARA SAUCE	€ 15.5
THE “PICIO” CHEESE AND PEPPER	€ 15.5
RICOTTA AND SPINACH “RAVIOLI” WITH PARMESAN ZABAGLIONE AND HAZELNUTS	€ 16.5
GREEN “LASAGNA” WITH STEAK MEAT SAUCE	€ 14

EXTRA { THE TRUFFLE
Add a generous sprinkling of local seasonal truffle

€ 6.5

THE CLASSICS

“ The dishes of memory, a journey into what was the traditional cuisine of our past from '49 to today in a small selection. ”

NORCINA-STYLE POTATO GNOCCHI WITH SAUSAGE AND TRUFFLE	€ 15
PAPPARDELLE WITH CREAM, PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE	€ 15.5
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	€ 11.5
RAVIOLI WITH STEAK MEAT SAUCE AND PORCINI MUSHROOMS	€ 16.5
“RIBOLLITA”	€ 11.5
FRESH VEGETABLE MINISTRONE	€ 10
GRANDMA'S MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE	€ 16.5
THINLY SLICED AND FRIED BEEF SCALOPPINE WITH POTATO	€ 21.5
LIKE A LAMPREDOTTO SANDWICH, SERVED IN A OLD-FASHIONED BOWL WITH THE SAUCES	€ 14.5

FROM THE EMBERS

THE GREAT BEEF

OUR CHOICE FROM SPAIN, FLORENTINE STEAK MIN. 1.2KG €\HG 5.5
Iberian bull steak, long maturation

OUR TRADITIONAL CHOICE, FLORENTINE CHIANTINA STEAK MIN. 1.2KG €\HG 8.8
Traditional Chianina bull steak, long maturation

OUR CHOICE SCOTTONA, FLORENTINE STEAK MIN. 1.2KG €\HG 6.2
Scottona steak from the pastures of Galicia, lots of flavor and softness

OUR CHOICE IN DRY-AGE, FLORENTINE STEAK MIN. 1.2KG €\HG 7.0
Monella Alpina, Italian Alpine cow, dry age matured, tender and tasty meat

OUR CHOICE FROM IRELAND, FLORENTINE STEAK CELTIC LEGEND MIN. 1.2 KG €\HG 7.7
The best selection from the green pastures of Ireland

THE STEAK IN THE RIB FROM C.A. 600 G € 29
Spanish cow steak

CHIANINA RIB STEAK €\HG 8.5
Chianina steak, from the Tuscan tradition

THE STEAK IN THE RIB OF THE DRY-AGE OR THE CELTIC LEGEND €\HG 6.5
The loin of Monella Alpina or Legend of Scotland

THE TOMAHAWK, THE GIANT T-BONE STEAK FROM C.A. 1KG € 70
The Spanish sirloin steak, with the giant bone

THE SIGNORIA'S SLICED BEEF SERVED ON THE BONE € 28
Half bone with cooked marrow, choice cut from Scottona

GRILLED BEEF FILLET WITH 3 PEPPER SAUCE AND SAGE € 28
Selected beef fillet

250G OF "SVIZZERA" WITH GOOD MEAT WITH TASTY ONIONS € 19
Traditional Florentine-style hamburger, caramelized onions in red wine

THE SKEWERED SCOTTONA MELINO, FOR TWO PEOPLE € 55
traditional cut of the Tuscan butcher's shop, the famous picanha, cooked skewered on a skewer

// *quality meats, traditional cuts from the Florentine butcher's shop, ancient recipes rediscovered and reinterpreted in a modern key by our Chef and prepared on a grill that burns the fantastic Quebracho blanco charcoal*

//

FROM THE EMBERS

THE OTHER GRILL

HALF YOUNG ROOSTER MARINATED IN CHIANTI HERBS, BACON AND "DIAVOLA"
SPICYSAUCE € 20

THE SLICED CHICKEN BREAST € 20

THE SLICED AND GRILLED SAUSAGE € 17

THE VERY LONG ROSTICCIANA € 18

THE PORK TOMAHAWK € 19

VEGETABLE SKEWER WITH PROVOLA CHEESE € 16

SPIT-ROASTED PORK PORCHETTA € 18

THE GAME STEW IN THE CAULDRON € 22

EXTRA

{ THE TRUFFLE

Add a generous sprinkling of local seasonal truffle

€ 6.5

SIDE DISHES

THE REAL FRIED POTATO € 7.5

THE REAL FRIED POTATO WITH TRUFFLE € 12.5

THE ROAST POTATO € 7

FRIED VEGETABLES € 8.5

THE BEAN WITH SAGE € 7

GRILLED VEGETABLES € 9.5

SALAD

CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA

Buffalo mozzarella, burratina and colored tomatoes, basil scent

€ 16

THE BARGELLO IN PIAZZA DELLA SIGNORIA

Green salad and mixed salad, confit cherry tomatoes, carrots, Tuscan salami and bread crumbs

€ 15

THE BARGELLO WITH TUNA

Green salad, mixed salad, hard-boiled egg, tuna in oil, anchovy, olives, carrots, tomato

€ 15

THE BARGELLO IN GREECE

Green salad, pepper, cucumber, fresh onion, tomato, feta, olives

€ 15

THE BARGELLO IN CHIANTI

Green salad, mixed salad, walnuts, pumpkin seeds, pecorino, confit cherry tomatoes, marinated onions

€ 15

THE CESAR DEL BARGELLO

Green salad, grilled chicken breast, parmesan flakes, croutons, crispy bacon and garlic sauce

€ 16

EXTRA

THE TRUFFLE

Add a generous sprinkling of local seasonal truffle

€ 6.5

*For any information regarding potential allergens present in our dishes, we kindly ask our customers to consult the specific documentation that can be requested from our dining room staff. The raw materials we handle in our workshops naturally contain allergens, and we cannot exclude the risk of cross-contamination.

**Depending on seasonal availability, some products may be frozen directly by us and will still be of quality, in compliance with current regulations. They may be frozen directly by us and in any case of high quality, respecting current regulations.

WINES BY THE GLASS

WHITE WINES

GLASS OF PROSECCO OR MOSCATO	€ 8
GLASS OF VERMENTINO, ROCK OF RUBBLE	€ 7
GLASS OF PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 9.5
CALYX DI ANSONICA, AURICA, FOLONARI	€ 8.5
ROSÉ GLASS, ANTINORI	€ 7

RED WINES

GLASS OF CHIANTI, VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 7
GLASS OF CLASSIC CHIANTI, ROCCA DELLE MACIE	€ 8.5
GLASS OF BOLGHERI, FIELD OF COMETS	€ 9.5
GLASS OF BRUNELLO DI MONTALCINO, FATTORIA DE' BARBI	€ 16

DRINKS

	0.4 L	1.0 L
BEER	€ 7	€ 14
DRINK	€ 5.5	€ 11
WATER	€ 3	
JUICE	€ 6.5	
COCKTAILS	€ 10	
ESPRESSO	€ 2.5	
AMERICAN COFFEE	€ 4.5	
CAPPUCCINO	€ 5	
THE CALDO	€ 4.5	
HOT CHOCOLATE	€ 5.5	

OUR WINES

CHIANTI, IL CLASSICO, RISERVE & GRAN SELEZIONE

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 22
CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI, ROCCA DELLE MACIE	€ 25
CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, CASTELLO DI VERRAZZANO	€ 31
CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE	€ 34
CHIANTI CLASSICO S.ALFONSO, SANGIOVESE R. MACIE	€ 29
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI AMA	€ 44
RISERVA CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE, RUFFINO	€ 38
RISERVA CHIANTI CLASSICO ETICHETTA NERA, ROCCA DELLE MACIE	€ 36
RISERVA, FATTORIA TIGNATELLO, ANTINORI	€ 65
RISERVA CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO, VERRAZZANO	€ 39
RISERVA CHIANTI CLASSICO LA FORRA, FOLONARI	€ 41
GRAN SELEZIONE, SAN LORENZO, CASTELLO DI AMA	€ 92

BOLGHERI

BOLGHERI, CAMPO AL MARE FOLONARI	€ 41
BOLGHERI AMAZEMENT, CAMPO AL LE COMETE	€ 36
ORNELLAIA, BOLGHERI SUPERIORE DOC	€ 310
GUADA AL TASSO, ANTINORI BOLGHERI SUPERIOR	€ 225

BRUNELLO DI MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO, BARBI	€ 72
BRUNELLO DI MONT. ESPERIENZA N.8, ROCCA DELLE MACIE	€ 68
BRUNELLO DI MONTALCINO, BIONDI SANTI	€ 210
RISERVA DI BRUNELLO DI MONT. DEL '98, BIONDI E SANTI	€ 750

SUPERTUSCAN

ROCCATO, SUPERTUSCAN, ROCCA DELLE MACIE	€ 56
IL PARETO, SUPERTUSCAN, FOLONARI	€ 95
CABREO, SUPERTUSCAN, FLOOR	€ 64
MODUS, SUPERTUSCAN, RUFFINO	€ 59
LUCENTE, SUPERTUSCAN, FRESCOBALDI	€ 52
TIGNANELLO, SUPERTUSCAN, ANTINORI	€ 158

RED FROM TUSCANY

IGT. VIL LA ANTINORI, ANTINORI	€ 34
SYRAH, FATTORIA IL LAGO	€ 30
NOBILE DI MONTEPULCIANO, FRESCOBALDI	€ 34
MERLOT, TRE PER UNO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 30
CABERNET, OLTRESOGNO CAMPO AL LE COMETE	€ 28
MORELLINO DI SCANSANO, SANTA MARIA, FRESCOBALDI	€ 28
ROSSO DI MONTALCINO, FATTORIA DEI BARBI	€ 33

RED FROM ITALY

LAMBRUSCO DI SORBARA AMABILE O SECCO	€ 22
BAROLO	€ 58
RISERVA DI BAROLO, VILLA DORIA	€ 93
NEBBIOLO DELLE LANGHE BAROLO	€ 30
BARDOLINO CLASSICO, MASI	€ 25
VALPOLICELLA RIPASSO, CAMPO FIORIN, MASI	€ 34
BARBARESCO, CHIARLO	€ 55
AMARONE, MASI	€ 92
RISERVA DI AMARONE, COSTASERA, MASI	€ 148
PINOT NERO D'OLTREPO PAVESE	€ 34

WHITE

VERMENTINO, ROCCA DELLE MACIE	€ 22,00
SAUVIGNON BLANC, BOSCO DEL MERLO	€ 35,00
CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO	€ 29,00
CHARDONNAY, POMINO, FRESCOBALDI	€ 33,00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, ROCCA DELLE MACIE	€ 24,50
GAVI, GAVI, CHIARLI	€ 26,00
PINOT GRIGIO, BOSCO DEL MERLO	€ 29,50
SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, KIM CRAWFORD	€ 43,00
CABREO, LA PIETRA, FOLONARI	€ 49,00
CONTE DELLA VIPERA, ANTINORI	€ 53,00
BENEFIZIO, FRESCOBALDI	€ 46,00
CERVARO DELLA SALA, ANTINORI	€ 95,00

ROSÈ

GIARDINO, ANTINORI	€ 25,00
IL ROSÈ, CASTELLA DI VERRAZZANO	€ 27,50

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

FONTANA FREDDA, SPUMANTE DOLCE	€ 26,00
MOSCATO D'ASTI, CHIARLO	€ 28,00
PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE	€ 33,00
FRANCIACORTA, CASTELLO BONOMI, CRUPERDU	€ 48,00
FRANCIACORTA, SATEN CASTELLO BONOMI	€ 58,00
FRANCIACORTA, ROSÈ CASTELLO BONOMI	€ 58,00
LANSONGOLD LABLE, CHAMPAGNE	€ 46,00
MOET & CHANDON, RÈSERVE IMPÈRIALE	€ 92,00
MOET & CHANDON, CHAMPAGNE ROSÈ	€ 108,00
DOM PERIGNON, CHAMPAGNE	€ 396,00

HALF BOTTLES

CHIANTI VERNAIOLO, ROCCA DELLE MACIE	€ 11,00
CHIANTI CLASS. FAMIGLIA ZINGAREL LI, ROCCA DEL LE MACIE	€ 14,00
RISERVA CH. CLASS. RISERVA DUCALE, RUFFINO 0,375 LT	€ 19,50
BRUNELLO DI MONTALCINO	€ 36,00
ROSÈ ROSATELLO, RUFFINO	€ 12,50
BIANCO VERMENTINO, ROCCA DEL LE MACIE	€ 11,00
BIANCO CHARDONNAY, LIBAIO, RUFFINO 0,375 LT	€ 16,00
BIANCO PINOT GRIGIO, COL LIO, CORMONS 0,375 LT	€ 16,50
FRANCIACORTA, ANTINORI NATURE 0,375 LT	€ 29,50
CHAMPAGNE, MOET & CHANDON 0,375 LT	€ 52,00

OUR SELECTION

CHIANTI CLASSICO VERRAZZANO CASTELLO DI VERRAZZANO

€ 31,00

Aroma: ricco di aromi fruttati come la ciliegia e la mora che si amalgamano a note floreali

Uvaggio: 95% Sangiovese e 5% complementari rossi della tenuta

Curiosità: il 17 Aprile 1524 Giovanni da Verrazzano, partito dalla Toscana a bordo del veliero De Ifina, scopre la baia di New York, dove il famoso Ponte Verrazzano-Narrows Bridge, rende oggi omaggio al grande esploratore.

TRE PER UNO LA MONTECCHIA, ROCCA DELLE MACIE E VILLA GIADA

€ 30,00

Aroma: frutta rossa matura e spezie

Uvaggio: Merlot in Purezza

Curiosità: le uve piemontesi, venete e toscane che formano questo vino sono assemblate solo in fase di imbottigliamento.

RISERVA DUCALE RUFFINO

€ 38,00 / € 19,50
(0,375 L)

Aroma: amaretto, inchiostro, amarene, spezie, cioccolato fondente, cuoio

Uvaggio: Sangiovese 80%, Merlot 10% e Cabernet Sauvignon 10%

Curiosità: correva l'anno 1890 quando il Duca d'Aosta giunse in Toscana ed assaggiò questo vino. Ne rimase a tal punto innamorato da "riservare" la produzione per la Real Casa: da qui il suo nome.

BRUNELLO DI MONTALCINO BARBI

€ 72,00 / € 36,00
(0,375 L)

Aroma: Profumo: fragola matura, rosa canina, spezie dolci, salvia, anice, iris. Gusto: sorso caldo e aperto, equilibrato. Lungo e sostenuto da una bella acidità, tannini cedevoli, ottima struttura

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Curiosità: Il Brunello è il "cuore" della Fattoria dei Barbi, prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI ROCCA DELLE MACIE

€ 25,00 / € 14,00
(0,375 L)

Aroma: fruttato con una leggera speziatura

Uvaggio: Sangiovese 95% e Merlot 5% proveniente dal legno usato per l'affinamento

Curiosità: la nuova etichetta creata nel 2016 vuol sottolineare l'importanza della famiglia nella produzione.

BOLGHERI STUPORE CAMPO ALLE COMETE

€ 36,00

Aroma: note fruttate di prugna fresca e ciliegia con sentori di cacao

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot

Curiosità: simbolo dell'azienda è un'illustrazione firmata da Nicoletta Ceccoli. Fu chiesto all'artista di interpretare Campo alle Comete e intorno al suo disegno fiabesco hanno preso forma la filosofia, l'ospitalità e le etichette: ogni etichetta infatti rappresenta un dettaglio di questo quadro.

OUR SELECTION

LUCENTE FRESCOBALDI

€ 52,00

Aroma: Al palato è morbido supportato da una bella freschezza, con tannini avvolgenti e un lungo retrogusto fruttato

Uvaggio: Merlot, Sangiovese

Curiosità: La terra è culla, custodisce e nutre le radici, sospingendo la vite verso la luce, questo è il motto della fattoria.

RISERVA CHIANTI CLASSICO ROCCA DELLE MACIE

€ 36,00

Aroma: vino dal colore rosso rubino, dal profumo di rosa marasca, con note di pepe rosa e spezie dolci.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% di Cabernet Sauvignon 5% di Colorino

Curiosità: Vino emblema del territorio dove nasce ed espressione massima delle sue caratteristiche, la Riserva porta orgogliosa in etichetta il nome della famiglia proprio per esprimere il forte legame che questa ha con il Chianti Classico.

PINOT GRIGIO BOSCO DEL MERLO

€ 29,50 / € 16,50
(0.375 L)

Aroma: fruttato quasi di caramella, banana, nocciola e miele di acacia

Uvaggio: Pinot Grigio

Curiosità: Tudajo era un principe leggendario trasfigurato in monte: così è stato battezzato questo elegantissimo vino bianco.

FRANCIACORTA CRUPERDU CASTELLO BONOMI

€ 48,00

Aroma: note agrumate e minerali, impreziosite da tocchi di lieviti e sfumature floreali

Uvaggio: chardonnay e Pinot Noir

Curiosità: Girovagando nel bosco della tenuta, lo Chef de Cave scoprì che il bosco, negli anni, si era impossessato di una porzione di terreno nascondendo un vecchio vigneto: è così che prende il nome!

LIBAIO CHARDONNAY RUFFINO

€ 29,00 / € 16,00
(0.375 L)

Aroma: mele gialle e banana, con sfumature di agrumi, miele e gelsomino

Uvaggio: Chardonnay in Purezza

Curiosità: il nome deriva dal latino "libatio" (libagione) con cui si indicava l'atto di versare su un altare sacrificale un liquido prezioso che poteva essere latte o sangue o vino.

GIARDINO ROSÈ ANTINORI

€ 25,00

Aroma: l'attacco parla di frutti rossi e ricordi di fico e il finale è ricco di sfumature tra cui il tabacco e il cuoio.

Uvaggio: Blend di Uve Rosse

Curiosità: in realtà il Rosè non è un vino ma un metodo di produzione. Infatti esso nasce partendo da uve a bacca rossa vinificate in bianco: è il tempo di macerazione delle bucce con il mosto che determina poi l'intensità del colore ed è in genere molto breve.

PIZZA

LA TOSCANACCIA € 12.5
mozzarella fiordilatte, cipolle rosse caramellate, finocchiona e pecorino a scaglie
fiordilatte mozzarella, caramelized red onions, finocchiona (Tuscan salami), and flaked pecorino cheese 1,7,12

LA CLASSICA MARGHERITA € 8.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, origano, basilico
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, oregano, basil 1,7

LA BELLA NAPOLI € 12.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, acciuga del cantabrico a crudo, origano
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, raw Cantabrian anchovies, oregano 1,7

QUATTRO STAGIONI € 11
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, olive nere, funghi e carciofi
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, black olives, mushrooms, and artichokes 1,7

PROSCIUTTO E FUNGHI € 11
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, and mushrooms 1,7

ATOMICA € 13.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, peperoni, salamino piccante, peperoncino
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, bell peppers, spicy salami, chili pepper 1,7

4 FORMAGGI € 13.5
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, emmenthal e formaggio tenero
fiordilatte mozzarella, gorgonzola, Emmental, and soft cheese 1,7

HAWAII € 13.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e ananas
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, and pineapple 1,7

LA FIORENTINA € 13.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, peperoni e salame toscano
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, bell peppers, and Tuscan salami 1,7

“
Le nostre pizze sono ottenute da un impasto semi-integrale a lievitazione naturale (minimo 24 ore) che assicura una straordinaria digeribilità.

Our dough is made with a semi-whole-wheat flour (24 hours of natural leavening) which guarantees an extraordinary digestibility.
”

PIZZA

- LA REGINA** € 11.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella di bufala DOP, pomodorini ciliegini
marinated peeled tomato, DOP buffalo mozzarella, cherry tomatoes 1,7
- SALSICCIA & CIPOLLA** € 12.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, cipolla e salsiccia
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, onion, and sausage 1,7
- CARBONARA** € 15.5
mozzarella fiordilatte, pancetta toscana, salsa carbonara e pepe nero
fiordilatte mozzarella, Tuscan pancetta, carbonara sauce, and black pepper 1,7
- L'ORTOLANO** € 13.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, verdure grigliate
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, grilled vegetables 1,7
- LA CALABRESE MODERNA** € 15.5
pomodoro pelato marinato, mozzarella fiordilatte, cipolla rossa caramellata, crema di 'nduja di Spilinga
marinated peeled tomato, fiordilatte mozzarella, caramelized red onion, 'nduja cream from Spilinga 1,7,12
- LA GOLOSA** € 15.5
mozzarella fiordilatte, cipolla rossa caramellata, porchetta toscana
fiordilatte mozzarella, caramelized red onion, Tuscan porchetta 1,7,12
- LA BOTTICELLI** € 15.5
mozzarella fiordilatte, rucola, pomodori secchi e ciliegini con burrata
fiordilatte mozzarella, rocket salad, sun-dried and cherry tomatoes with burrata 1,7
- IL CALZONE CLASSICO** € 12.5
mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pomodoro e origano
fiordilatte mozzarella, cooked ham, tomato, and oregano 1,7
- IL CALZONE PORCELLONE** € 14.5
a fantasia del Maestro Pizzaiolo
at the discretion of the Master Pizzaiolo 1,7
- LA TIROLESE** € 15.5
mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, pomodoro e origano
fiordilatte mozzarella, cooked ham, tomato, and oregano 1,7

*Per qualsiasi informazione relativa agli eventuali allergeni presenti nei nostri piatti si prega i gentili clienti di consultare l'apposita documentazione che può essere richieste al personale di sala

*For any information on allergenic substances it is possible to consult the appropriate documentation which will be provided, upon request, by the staff on duty.

DESSERT

DOLCI

€ 7,50

IL BONGO AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE PROFITTEROL

IL TIRAMISÙ GOLOSO
TIRAMISU

LA FONDENTE
DARK CHOCOLATE CAKE

TARTELLETTA DI FROLLA, MOUSSE AL
CAPPUCCINO E CARAMELLO SALATO
CHEESECAKE WITH PEARS AND CHOCOLATE

MILLEFOGLIE, MOUSSE ALLA VANIGLIA &
CIOCCOLATO
MILLEFEUILLE WITH VANILLA MOUSSE AND
SLICED CHOCOLATE

CHEESE CAKE ALL'ITALIANA, COULIS DI
FRAGOLA E FRUTTI ROSSI
CHEESECAKE WITH STRAWBERRIES AND AND
RED BERRIES MOUSSE

FRUTTA

€ 7,50

ANANAS AL MARASCHINO
PINEAPPLE WITH MARASCHINO
LIQUOR

FRAGOLE
STRAWBERRIES

MACEDONIA
FRUIT SALAD

VINI DA DESSERT AL CALICE

PASSITO € 8

MOSCATO € 8

PORTO TAWNY € 8

VIN SANTO € 8

SPUMANTE DOLCE € 15
BOTTIGLIA 1/4

GELATO ARTIGIANALE

GELATO MISTO (3 GUSTI A SCELTA) € 7,50
Mixed Ice-Cream (3 flavours on choice)

AFFOGATO IMPERIALE € 10,00
Gelato alla crema, Granulato alla Meringa, Panna & Gocce di Cioccolato
Vanilla Ice-Cream, Meringue Granulate, Wipe cream & Chocolate chips

DIRETTORE € 10,00
Gelato gusto a scelta con Fragole, Mirtilli, Ribes & Lamponi
Ice-Cream flavour on choice with Strawberries, Blueberries, Currant &
Raspberries

MERCANTE € 10,00
Gelato alla Crema, Grand Marnier & Scorzette di Arancia Candita
Vanilla Ice-Cream, Grand marnier & Candied Orange Peel

INTENDITORE € 10,00
Gelato a scelta tra Crema, Nocciola, Cioccolato o Pistacchio con Kaluha,
Zabaione & Granella di Cantucci
Vanilla or Hazelnut or Chocolate or Pistachio Ice-Cream with Kaluha liqueur,
Eggnog & Cantucci Biscuits Crumble

LIQUOR

PORZIONE DA 50 ML
SERVING SIZE 50 ML

WHISKEY

JHONNY WALKER RED LABEL € 8
JHONNY WALKER BLACK LABEL € 12
J&B (B. SCOTCH) € 8
CHIVAS 12 YEARS (B. SCOTCH) € 12
OBAN (S. MALT SCOTCH) € 14
BULLET 8K. BOURBON) € 12
JIM BEAM (K. BOURBON) € 8
HIGH WEST (DOUBLE RYE) € 12
JACK DANIEL'S € 10
JAMESON (IRISH. WHISKEY) € 10

GIN

BEEFEATER € 8
BOMBAY € 10
TANQUERAI € 10
HENDRICK'S € 12
GIN MARE € 14
PETER IN FLORENCE € 14

LIQUORI NAZIONALI € 5
LIQUORI ESTERI \ RESERVE € 8

TEQUILA

JOSE CUERVO € 8
MI CAMPO BLANCO € 10
MI CAMPO REPOSADO € 10
ESPOLON REPOSADO € 12
VOLCAN € 12

VODKA

WYBOROWA € 8
BELVEDERE € 12
BELUGA € 14
NEMIROFF
HONEY PEPPER € 10

RON

BACARDI € 12.50
MATUSALEM 7 YEARS € 12.50
DIPLOMATICO € 12.50
KRAKEN € 12.50
EMINENTE € 12.50

COCKTAILS

SIGNATURE € 14

VENUS

VODKA, PROSECCO WINE, BOURBON, PINEAPPLE JUICE

SPLASH

RON, MINT LIQUOR, MANGO, ACE JUICE

LETIZIA GIN TONIC

INFUSED GIN WITH STRAWBERRIES TREE, VERMUTH TONIC, JUNIPER BERRIES AND STAR ANISE

ATLANTIC

VODKA, LIME, SUGAR CANE, CRUSHED BLUEBERRIES, FRESH MINT AND BLUE CURAÇAO

PISTACCINO

PISTACHIO LIQUOR, KAHALUA, COFFÈ AND SAMBUCA

MOSQUITO

VODKA, WHITE RON, GINGER BEER AND FRESH MINT

MULE € 10

- MOSCOW MULE
- IOVEM MULE € 12
- LONDON MULE
- FRENCH MULE
- MEXICAN MULE
- KENTUCKY MULE
- IRISH MULE
- CARACAS MULE
- ITALIAN MULE

SOUR € 10

- MARGARITA
- TANGERINE MARGARITA
- DAIQUIRI
- VODKA SOUR
- MIDORI SOUR
- AMARETTO SOUR
- WHISKY SOUR

COCKTAILS

CLASSIC € 10

CUBA LIBRE

VODKA LEMON

VODKA REDBULL

VODKA MARTINI

CAIPIRINA

CAIPIROSKA

MAI TAI

GIN LEMON

GIN TONIC

BLOODY MARY

MOJITO

OLD FASHION

COSMOPOLITAN

ESPRESSO MARTINI

WHITE RUSSIAN

BLACK RUSSIAN

4 BIANCHI

ANGELO AZZURRO

COCKTAIL MARTINI

MANHATTAN

JAPAN ICE TEA

GIN BASIL SMASH

SEX ON THE BEACH

TEQUILA SUNRISE

PINA COLADA

BELLINI

MIMOSA

SANGRIA

LONG ISLAND

NEGRONI € 10

- NEGRONI CLASSIC
- WHITE NEGRONI
- BOULEVARDIER
- NEGROSKY
- NEGRONI SBAGLIATO
- AMERICANO
- BENCINI
- MEXICAN NEGRONI
- CARDINALE
- MILANO TORINO

SPRITZ € 10

- APEROL SPRITZ
- CAMPARI SPRITZ
- SELECT SPRITZ € 11
- HUGO SPRITZ
- LIMONCELLO SPRITZ
- LETIZIASPRITZ
- IOVEM SPRITZ € 12
- CURAÇAO SPRITZ
- WHITE SPRITZ
- MARTINI SPRITZ
- CYNAR SPRITZ
- PIRLO SPRITZ
- TROPICAL SPRITZ

COLAZIONE

”

La colazione è più di un semplice pasto; è il modo in cui diamo il buongiorno al nostro corpo. Qui a [Nome del ristorante/bar] crediamo fermamente nell'importanza di iniziare la giornata con energia e stile. Per questo ci impegniamo ad offrire una colazione che non solo soddisfi il palato ma nutra anche il corpo.

Ogni piatto del nostro menù è preparato con ingredienti genuini e materie prime accuratamente selezionate e di altissima qualità. Nei nostri laboratori trasformiamo questi ingredienti in delizie per i sensi e prepariamo te e i tuoi cari ad affrontare la giornata con entusiasmo.

”

SCEGLI TRA I DUE MENU' FISSI IN SEGUITO OPPURE SCEGLI DALLA CARTA NELLA PAGINA SUCCESSIVA

L'OTTIMA COLAZIONE

€ 20

LIBERA SCELTA DAL BUFFET

+

1 PORZIONI DI UOVA FRITTE O SODE

+

1 BEVANDA CALDA A SCELTA
(tè, caffè, latte, cappuccino)

LA BELLA COLAZIONE ALL'ITALIANA

€ 14

1 CORNETTO A SCELTA, VUOTO O RIPIENO

+

1 BICCHIERE DI SUCCO DI FRUTTA

+

1 COPPA DI YOGURT CON MUESLI O COULIS DI FRUTTI ROSSI

+

1 BEVANDA CALDA A SCELTA
(caffè, cappuccino, tè, caffelatte)

*Per ogni informazione relativa ad eventuali allergeni presenti nei nostri piatti, chiediamo gentilmente ai nostri clienti di consultare la specifica documentazione che potrà essere richiesta al personale di sala. Le materie prime che lavoriamo nei nostri laboratori contengono naturalmente allergeni, non possiamo escludere il rischio di contaminazione crociata

**a seconda della disponibilità stagionale, alcuni prodotti potranno essere congelati direttamente da noi e comunque di alta qualità, nel rispetto delle normative vigenti

BEVANDE

DALLA CAFFETTERIA

• CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,5
• MACCHIATONE	€ 3,5
• CAPPUCCINO	€ 5
• AMERICANO	€ 5
• DOPPIO	€ 3
• MOROCCHINO	€ 4
• MOKACCINO	€ 6
• CIOCCOLATO	€ 5
• CAFFELATTE	€ 4
• CIOCCOLATA CALDA	€ 5,5
• ORZO	€ 3,5
• GINGSENG	€ 3,5
• LATTE GHIACCIATO	€ 6
• TÈ E INFUSI	€ 4

SUCCHI DI FRUTTA

€ 5

- A.C.E.
- ARANCIA
- MELA
- ANANAS
- PERA
- MIRTILLO
- POMODORO
- POMPELMO

SPREMUTA D'ARANCIA € 6,5

LIMONATA FATTA IN CASA € 6,5

COCKTAIL € 10

- SPRITZ
- GIN TONICO
- AMERICANO
- MOJITO
- NEGRONI
- BLOODY MARY
- BELLINI

ESTRATTI DI FRUTTA € 8,5

- LETIZIA
melone, kiwi, ananas
- RINFRESCANTE
pera, mela, arancia e limone
- DETOX
melone, mela, lime, zenzero

DOLCEZZE

FRENCH TOAST pane morbido con uovo zuccherato e fritto	€ 7,5
CROISSANT TUTTO BURRO FARCITO CON SCELTA TRA: • Nutella • crema pasticcera • pistacchio • caramello salato	€ 2,5
CROISSANT VEGANO ALLE NOCI E FICHI	€ 2,5
CRÊPE A VOSTRA SCELTA • Nutella	€ 8,5
• Nutella e frutti rossi	€ 9
• caramello salato e nocciole tritate	€ 8
• pistacchio	€ 8,5
• Gelato alla nutella e panna	€ 9
• gelato al pistacchio e panna	€ 9
TAZZA DI YOGURT GRECO CON FRUTTI ROSSI E MUESLI	€ 8,5
GELATO ARTIGIANALE • Gelato Misto (3 Gusti a scelta)	€ 7,5
• Affogato Imperiale: gelato con granella di meringa, panna e gocce di cioccolato	€ 10
• Direttore: gelato con fragole, mirtilli, ribes e lamponi	€ 10
• Mercante: gelato, grand marnier e scorza d'arancia candita	€ 10
• Intenditore: gelato a scelta tra Nocciola, Cioccolato o Pistacchio con kaluha, zabaione e granella di cantucci	€ 10
FRULLATI A BASE DI LATTE PIÙ GELATO: • fragola • Mango • frutti di bosco • crema • cioccolato	€ 8
PANCAKES TRA CUI SCEGLIERE: • Nutella • Frutti rossi • caramello salato	€ 8,5
FETTA DI TORTA FATTA IN CASA torta per la colazione secondo disponibilità	€ 5
CROSTATA DI PASTA FROLLA CON FRUTTA FRESCA	€ 6,5

PRELIBATEZZE SALATE

FRENCH TOAST pane morbido con uovo, fritto	€ 7,5
UOVO ALLA BENEDETTINA pane tostato, uovo in camicia, salsa olandese	€ 13,5
UOVO ALLA FIORENTINA pane tostato, spinaci, uovo in camicia	€ 12,5
OMELETTES A PIACERE: • classico con parmigiano	€ 10,5
• prosciutto cotto e formaggio	€ 12,5
• con spinaci e parmigiano	€ 11,5
• con pancetta croccante	€ 12,5
UOVA STRAPAZZATE classica con parmigiano	€ 10,5
CROQUE MONSIEUR CON EMMENTAL pane al latte, besciamella, prosciutto cotto, emmenthal	€ 9,5
CROSTONE CON AVOCADO, UOVO SODO E POMODORO Pane fatto in casa con avocado e pomodoro condito, uovo sodo	€ 11
CROSTONE CON AVOCADO, SALMONE E CREMA DI FORMAGGIO pane fatto in casa, crema di formaggio piccante, salmone affumicato e avocado	€ 13
CROSTONE CON AVOCADO, TACCHINO E MAIONESE pane fatto in casa, avocado, tacchino arrosto e maionese	€ 12
CROSTONE CON PROSCIUTTO TOSCANO E MOZZARELLA pane fatto in casa con prosciutto e mozzarella	€ 11,5
SALMONE AFFUMICATO SU INSALATA	€ 13,5
TRAMEZZINO DI PANE MORBIDO A VOSTRA SCELTA • pane morbido, maionese, tonno, pomodoro e insalata • pane morbido, prosciutto cotto, formaggio e maionese • pane morbido, insalata, pomodoro e mozzarella	€ 5,5
CROISSANT FARCITO A VOSTRA SCELTA • prosciutto cotto e formaggio • Salame toscano e pecorino • pomodoro, mozzarella e insalata	€ 4,5
PROSCIUTTO TOSCANO	€ 9,5

BREAKFAST

“ Breakfast is more than just a meal; it's the way we say good morning to our body. Here at [Name of Restaurant/Cafe], we firmly believe in the importance of starting the day with energy and style. For this reason, we are committed to offering a breakfast that not only satisfies the palate but also nourishes the body.
Each dish on our menu is prepared with genuine ingredients and carefully selected raw materials of the highest quality. In our laboratories, we transform these ingredients into delights for the senses and prepare you and your loved ones to face the day with enthusiasm. ”

CHOOSE BETWEEN THE TWO MENU OPTIONS BELOW OR CHOOSE FROM THE MENU' ON THE FOLLOWING PAGE

THE GREAT BREAKFAST

€ 20

FREE CHOICE FROM THE BUFFET

+

1 PORTION OF FRIED OR BOILED EGG

+

1 HOT DRINK OF YOUR CHOICE
(tea, coffee, latte, cappuccino)

THE BEAUTIFUL ITALIAN BREAKFAST

€ 14

1 CROISSANT OF YOUR CHOICE, EMPTY OR FILLED

+

1 GLASS OF FRUIT JUICE

+

1 CUP OF YOGURT WITH GRANOLA OR RED FRUIT COULIS

+

1 HOT DRINK OF YOUR CHOICE
(coffee, cappuccino, tea, caffelatte)

*For any information relating to any allergens present in our dishes, we kindly ask our customers to consult the specific documentation which can be requested from the dining room staff. the raw materials we process in our laboratories naturally contain allergens, we cannot exclude the risk of cross-contamination

**depending on seasonal availability, some products may be frozen directly by us and in any case of high quality, respecting current regulations

DRINKS

FROM THE CAFETERIA

- ESPRESSO € 2.5
- MACCHIATONE € 3.5
- CAPPUCCINO € 5
- AMERICANO € 5
- DOUBLE € 3
- MOROCCHINO € 4
- MOKACCINO € 6
- SHEKERATO € 5
- CAFFELLATTE € 4
- HOT CHOCOLATE € 5.5
- ORZO € 3.5
- GINGSENG € 3.5
- ICE-LATTE € 6
- TEAS AND INFUSIONS € 4

FRUIT JUICES

€ 5

- A.C.E.
- ORANGE
- APPLE
- PINEAPPLE
- PEAR
- BLUEBERRY
- TOMATO
- GRAPEFRUIT

FRESH ORANGE JUICE € 6.5

HOMEMADE LEMONADE € 6.5

COCKTAILS € 10

- SPRITZ
- GIN TONIC
- AMERICANO
- MOJITO
- NEGRONI
- BLOODY MARY
- BELLINI

FRUIT EXTRACTS

€ 8.5

- LETIZIA
melon, kiwi, pineapple
- REFRESHING
pear, apple, orange and lemon
- DETOX
melon, apple, lime, ginger

SWEETNESSES

FRENCH TOAST soft bread with a sweetened and fried egg	€ 7.5
ALL BUTTER CROISSANT FILLED WITH A CHOICE OF: <ul style="list-style-type: none">• nutella• custard cream• pistachio• salted caramel	€ 2.5
VEGAN WALNUT AND FIG CROISSANT	€ 2.5
CREPE OF YOUR CHOICE <ul style="list-style-type: none">• nutella• Nutella & red fruits• salted caramel and chopped hazelnuts• pistachio• Nutella & cream ice cream• pistachio & cream ice cream	€ 8.5 € 9 € 8 € 8.5 € 9 € 9
CUP OF GREEK YOGURT WITH RED FRUITS AND GRANOLA	€ 8.5
HOMEMADE ICE CREAM <ul style="list-style-type: none">• Mixed Ice Cream (3 Flavors of your choice)• Affogato Imperiale: ice cream with meringue granules, cream & chocolate Chips• Direttore: Ice cream with strawberries, blueberries, currants & raspberries• Mercante: Ice cream, grand marnier & candied orange peel• Intenditore: Ice cream with a choice of cream, hazelnut, chocolate or pistachio with kaluha, zabaione & "cantucci" granella	€ 7.5 € 10 € 10 € 10 € 10
MILK-BASED SMOOTHIES WITH ICE CREAM: <ul style="list-style-type: none">• strawberry• mango• berries• cream• chocolate	€ 8
PAN CAKES TO CHOOSE FROM: <ul style="list-style-type: none">• nutella• Red fruits• salted caramel	€ 8.5
SLICE OF HOMEMADE CAKE breakfast cake according to availability	€ 5
SHORTCRUST PASTRY TART WITH FRESH FRUIT	€ 6.5

SAVORY DELICACIES

FRENCH TOAST soft bread with egg, fried	€ 7.5
EGG BENEDICTINE toasted bread, poached egg, hollandaise sauce	€ 13.5
FLORENTINE EGG toasted bread, spinach, poached egg	€ 12.5
OMELETTES <ul style="list-style-type: none">• classic with Parmesan• cooked ham and cheese• with spinach and parmesan• with crispy bacon	€ 10.5 € 12.5 € 11.5 € 12.5
SCRAMBLED EGGS classic with Parmesan	€ 10.5
CROQUE MONSIEUR WITH EMMENTAL milk bread, bechamel, cooked ham, emmenthal	€ 9.5
CROUTON WITH AVOCADO, BOILED EGG AND TOMATO Homemade bread with avocado and seasoned tomato, hard-boiled egg	€ 11
CROUTON WITH AVOCADO, SALMON AND CREAM CHEESE homemade bread, spicy cream cheese, smoked salmon and avocado	€ 13
CROUTON WITH AVOCADO, TURKEY AND MAYONNAISE homemade bread, avocado, roast turkey and mayonnaise	€ 12
CROUTON WITH TUSCAN HAM AND MOZZARELLA homemade bread with ham and mozzarella	€ 11.5
SMOKED SALMON ON SALAD	€ 13.5
SOFT SANDWICH OF YOUR CHOICE <ul style="list-style-type: none">• soft bread, mayonnaise, tuna, tomato and salad• soft bread, cooked ham, cheese and mayonnaise• soft bread, salad, tomato and mozzarella	€ 5.5
FILLED CROISSANT OF YOUR CHOICE <ul style="list-style-type: none">• cooked ham and cheese• Tuscan salami and pecorino cheese• tomato, mozzarella and salad	€ 4.5
TUSCAN HAM	€ 9.5

COLAZIONE

- IL PANE, FRUSTA TOSCANA ALL'OLIO, PANINI AL LATTE, FILONE AI CEREALI
- IL CROISSANT MIGNON TUTTO BURRO
- LE TORTE FATTE IN CASA
- PICCOLI MUFFIN
- LA MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
- LA FRUTTA DISIDRATATA
- SEMI DA SGRANOCCHIARE
- FORMAGGI FAVOLOSI
- AFFETTATI E SALUMI
- CEREALI E GRANOLA
- VERDURE A VAPORE, CRUDE E INSALATA
- L'UOVO FRITTO O BOLLITO
- YOGURT AL NATURALE CON LE SALSE DI FRUTTA
- LATTE INTERO
- PROSECCO
- SUCCO DI FRUTTA
- MARMELLATE E CREME SPALMABILI
- IL BURRO MONTATO
- IL POMODORO CONDITO
- SALSA AI FUNGHI E PATÈ DI OLIVE
- IL MIELE
- IL PANE CROCCANTE, GRISSINI E SCROCCHIA
- LA SCHIACCIATA AL POMODORO
- LA TORTA SALATA, CON LA CARNE E LE VERDURE
- UNA BEVANDA CALDA A SCELTA
- SALSICCINE, BACON E PANCETTA

BREAKFAST

- BREAD, TUSCAN WHIP WITH OIL, MILK SANDWICHES, CEREAL LOAF
- THE ALL-BUTTER CROISSANT MIGNON
- HOMEMADE CAKES
- SMALL MUFFINS
- FRESH FRUIT SALAD
- DEHYDRATED FRUIT
- SEEDS TO MUNCH ON
- FABULOUS CHEESES
- COLD CUTS AND CURED MEATS
- CEREALS AND GRANOLA
- STEAMED, RAW VEGETABLES AND SALAD
- FRIED OR BOILED EGG
- NATURAL YOGURT WITH FRUIT SAUCES
- WHOLE MILK
- PROSECCO
- FRUIT JUICE
- JAMS AND SPREADS
- THE WHIPPED BUTTER
- THE SEASONED TOMATO
- MUSHROOM SAUCE AND OLIVE PÂTÉ
- HONEY
- CRUNCHY BREAD, BREADSTICKS AND CRUNCHES
- THE TOMATO SQUASH
- THE SAVORY PIE, WITH MEAT AND VEGETABLES
- A HOT DRINK OF YOUR CHOICE
- SAUSAGES, BACON AND BACON