



L'APERITIVO DI TOSCANINO

Tutti gli aperitivi sono serviti con
un taglierino di specialità toscane

MIXOLOGY COCKTAIL

Finissimi liquori toscani,
estratti di fiori, infusi di erbe, essenze
di frutta e spezie.

Ecco *mixology*, la scienza alchemica
che ha trasformato il mondo dei
cocktail in una ricerca continua
di combinazioni originali e squisite,
per un bere ragionato e attento.

TOSCANINO

Pompelmo rosa e confettura di
albicocca, vino rosso, homemade ai
fiori di sambuco, tè nero
aromatizzato al toscanello, liquore
alla mela, top di chinotto
€ 10,00

NEGRONI FIORENTINO

Gin, vermouth rosso di Prato,
bitter rosso amaro
€ 12,00

TUSCAN SPRITZ

Aperit, bollicine, soda
aromatizzata al cetriolo

€ 10,00

MULE IL MAGNIFICO

Vodka, succo di lime fresco, gocce
di amaro homemade e ginger beer

€ 12,00

TIKI TAKA D'ORBETELLO

Gin artigianale agli agrumi, succo
di limone, succo di pesca,
homemade di cannella e pepe

€ 13,00

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro
biologico, pepe nero, succo di
limone, sale nero con carbone
vegetale, Carolina reaper,
Worcestershire sauce

€ 10,00

NOTTE TOSCANA

Pestato di arancia e lime,
punch livornese, vermouth rosso
e top di chinotto.

€ 13,00

FORTE DEI MARMI

Aperit, bitter rosso amaro,
bollicine, cedrata.

€ 10,00

SIENALO'

Lime pestato con la menta,
brandy, ginger beer.
€ 10,00

STRAWBERRY FIELDS

Polpa di fragole e bollicine
€ 9,00

COCKTAIL ANALCOLICO

€ 6,00

I VINI AL CALICE

LE BOLLICINE

TENUTE DEL CERRO
“VILLA GRAZIANELLA”

Toscana IGT Spumante extra dry
€ 7,00

BIBI GRAETZ “BOLLAMATTA”
Spumante rosé - Sangiovese 100%
€ 8,00

I ROSÈ

DIANELLA “ALL’ARIA APERTA”
Toscana IGT rosé
Sangiovese 100%
€ 7,00

CONTE GUICCIARDINI
“CASTELLO DI POPPIANO”
Toscana IGT - Syrah e Cilieggiolo
€ 8,00

I BIANCHI

FÈLSINA

Toscana IGT — Trebbiano

€ 6,00

POGGIO TORSELLI

“MONNA ALDOLA”

Toscana IGT - Chardonnay 70%,

Sauvignon 15%,

Traminer 15%

€ 7,00

DIANELLA “SERENO E NUVOLE”

Toscana IGT bio

Vermentino 100%

€ 8,00

I ROSSI

FÈLSINA

Toscana IGT - Sangiovese 100%

€ 6,00

POGGIO TORSELLI

“TORSELLINO DEL POGGIO”

Chianti - Sangiovese 100%

€ 7,00

CERALTI

Bolgheri DOC

Cabernet Sauvignon

€ 8,00

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO FIORENTINO

LAGER *0.33 l*

chiara 5,5% (fresca e beverina)

€ 6,00

LAGER *0.75 l*

chiara 5,5% (fresca e beverina)

€ 11,00

IPA *0.33 l*

ambrata 6% (caramellata e intensa)

€ 7,50

IPA *0.75 l*

ambrata 6% (caramellata e intensa)

€ 13,00

ZENZERO *0.33 l*

fresca 4,5% (aromatica e agrumata)

€ 5,50

BIRRIFICIO DEL FORTE

GASSA D'AMANTE *0.33 l*

dorata chiara 4,5% (floreale,
erbacea)

€ 7,00

GASSA D'AMANTE *0.75 l*

dorata chiara 4,5% (floreale,
erbacea)

€ 14,50

REGINA DEL MARE *0.33 l*
rossa 8,0% (morbida, dolce, decisa)
€ 7,00

REGINA DEL MARE *0.75 l*
rossa 8,0% (morbida, dolce, decisa)
€ 15,50

CENTO VOLTE FORTE *0.33 l*
dorata chiara 4,5%
(floreale, erbacea)
€ 7,00

CENTO VOLTE FORTE *0.75 l*
dorata chiara 4,5%
(floreale, erbacea)
€ 14,50

INDIETRO

I TAGLIERI

Serviti in abbinamento allo Sbirulino®



Impasto a lenta lievitazione
naturale, cotto in forno.
Farina toscana 100%, olio extra
vergine d'oliva, acqua e sale

LEONARDO
prosciutto crudo, crema di
formaggio fresco al tartufo
piccolo € 8,00 grande € 15,00

DONATELLO

Formaggio fresco Primo Amore,
mortadella di Prato, Capocollo,
carciofi sott'olio

piccolo € 9,00 grande € 17,00

GIOTTO vegetariano
carote, giardiniera sott'olio,
pecorino di latte crudo,
formaggio vaccino

piccolo € 8,00 grande € 15,00

MICHELANGELO

prosciutto crudo, salame,
finocchiona, sopressata

piccolo € 8,00 grande € 15,00

VASARI

prosciutto crudo, salame,
pecorino stagionato, formaggio
fresco Primo Amore, miele

piccolo € 8,00 grande € 15,00

BOTTICELLI

Salamino di cinghiale, salamino al
vino Chianti, Salamino Grevigiano,
pane con uva passa e noci,
confettura di fichi

piccolo € 8,00 grande € 15,00

DANTE

Selezione di 3 pecorini, brie di
pecora, formaggio vaccino, miele,
mostarda di peperoni e peperoncini

piccolo € 9,00 grande € 17,00

PUCCINI

Prosciutto di Cinta Senese,
salamino di Cinta Senese, pancetta
di Cinta Senese

piccolo € 12,00 grande € 22,00

Crostini & Bruschette

BRUNELLESCHI

bruschetta con pat  di fegatini,
crostino con lardo e miele,
bruschetta con pomodorino
all'origano, Sbirulino® uvette e noci
con finocchiona, crostino con pesto
garfagnino e scaglie di Fauglia
  10,00

Carciofi sott'olio di Donoratico
(3 pezzi) *  6,00*



TASTING TUSCANY

Degustazione di specialit  toscane
(per 2 persone)
  15,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
che provocano allergie o intolleranze,   possibile
consultare l'apposita documentazione che, su
richiesta, verr  fornita dal personale di servizio

Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad
abbattimento rapido di temperatura per garantire la
qualit  e la sicurezza, come descritto nel Piano
HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

* Gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati