INDIETRO

TOSCA & NINO
Tasting Tuscany

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 affumicato, 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 di bergamotto e zenzero, 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

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

Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità 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