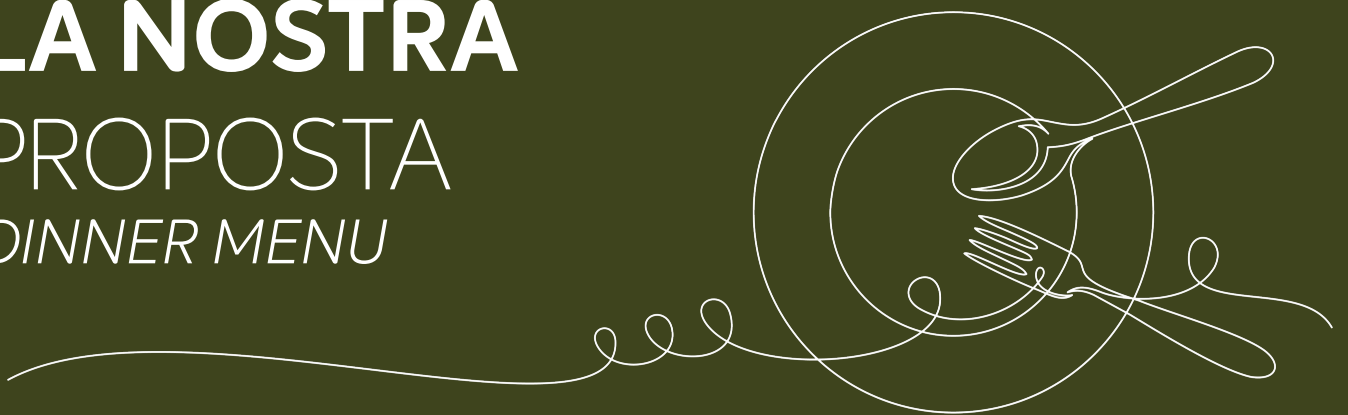


DRINKS & FOOD MENU

LA NOSTRA
PROPOSTA
DINNER MENU



OUR DINNER

STARTERS

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo | Beef Carpaccio **23 €**

Rucola, parmigiano 24 mesi, citronette al limone.

Rocket salad, 24 months aged parmesan, lemon citronette.



Gamberi Croccanti* | Crispy Shrimps* **24 €**

Maionese agrumata, erbe fresche.

Citrus mayonnaise, fresh herbs.



Burrata Premium | Premium Burrata **22 €**

Macedonia di pomodori, basilico, EVO toscano.

Tomato medley, basil, Tuscan EVO oil.



Tartare Mediterranea | Mediterranean Tartare **24 €**

Manzo* battuto al coltello, capperi, senape antica.

Knife-cut beef* tartare, capers, wholegrain mustard.



Melanzana Affumicata | Smoked Eggplant **20 €**

Melanzana arrosto, yogurt alle erbe, crumble croccante.

Roasted eggplant, herb yogurt, crispy crumble



PRIMI

MAIN COURSES

Tagliolino al Tartufo | Truffle Tagliolini **28 €**

Burro leggero, parmigiano, tartufo stagionale
Light butter, parmesan cheese, seasonal truffle.



Risotto agli Asparagi e Burrata | Asparagus & Burrata Risotto **26 €**

Riso Carnaroli, Asparagi, Burrata, cipollotto fresco, parmigiano e burro leggero.
Carnaroli rice, asparagus, burrata cheese, fresh spring onion, parmesan cheese, and light butter.



Ravioli Ricotta & Limone | Ricotta & Lemon Ravioli **24 €**

Burro, salvia croccante.
Butter and crispy sage.



Linguine ai Crostacei | Seafood Linguine **28 €**

Pomodorino leggero, bisque* delicata.
Light cherry tomato sauce, delicate bisque*.

Gnocchi Verdi | Green Gnocchi **20 €**

Spinaci, crema di parmigiano, crumble olive nere.
Spinach, parmesan cream and black olive crumble.



SECONDI

SECOND MAIN COURSE

***Polpo Arrosto** | Roasted Octopus*

26 €

Crema di patate, paprika dolce, olio verde.

Potato cream, sweet paprika, green oil.



Filetto di Manzo* | Beef Tenderloin*

32 €

Verdure stagionali, riduzione al vino rosso.

Seasonal vegetables and red wine reduction.



Pesce del Giorno | Fish of the Day

30 €

Pesce fresco*, verdure stagionali ed EVO toscano.

Fresh fish*, seasonal vegetables and Tuscan EVO oil.



Guancia di Manzo | Braised Beef Cheek

26 €

con salsa brasata e purè alla francese

with braised sauce and French-style mashed potatoes.



Cavolfiore Arrosto | Roasted Cauliflower

20 €

Crema vegetale, tahina, erbe aromatiche.

Vegetable cream, tahini and aromatic herbs.



CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure Stagionali Arrosto | Roasted Seasonal Vegetables **10 €**

Verdure di stagione arrosto con erbe aromatiche.
Seasonal roasted vegetables with aromatic herbs.

Patate Fondenti | Fondant Potatoes **8 €**

Patate morbide e dorate cotte lentamente al forno.
Soft golden potatoes slowly oven roasted.

Asparagi Gratinati | Gratinated Asparagus **10 €**

Asparagi gratinati con parmigiano leggero.
Asparagus gratinated with light parmesan cheese.

Spinaci al Burro | Spinach with Butter **8 €**

Spinaci saltati con burro delicato.
Sautéed spinach with delicate butter.

Purea di Patate di Montagna & EVO | Potato Purée & EVO Oil **20 €**

Purea cremosa con olio extravergine toscano.
Creamy potato purée with Tuscan extra virgin olive oil.



Funghi Saltati | Sautéed Mushrooms **10 €**

Funghi freschi saltati alle erbe e aglio leggero.
Fresh mushrooms sautéed with herbs and light garlic.

OUR DESSERT

Tiramisù

12 €

Crema leggera al mascarpone, savoiardi al caffè e cacao premium.

Light mascarpone cream, soaked ladyfingers and premium cocoa.



Millefoglie Moderna | Modern Millefeuille

14 €

Sfoglia croccante, chantilly alla vaniglia e frutti rossi freschi*

Crispy puff pastry, vanilla chantilly and fresh berries*



Gelato Artigianale | Artisan Gelato

8 €

Selezione di gelati* artigianali italiani serviti con crumble croccante.

Selection of Italian artisan gelato* served with crunchy crumble.



Cheesecake Agrumi | Citrus Cheesecake

12 €

Cheesecake delicata agli agrumi mediterranei con zest di limone e arancia.

Delicate Mediterranean citrus cheesecake with lemon and orange zest.



Soufflè al cioccolato | Chocolate Soufflé

10 €

con crema alla vaniglia e sale maldon

served with vanilla cream and Maldon salt.



ALLERGENI

Noci Nuts	Solfiti Sulphites
Uovo Egg	Crostacei Crustaceans
Sedano Celery	Sesamo Sesame
Molluschi Molluscs	Lupini Lupin
Frutta a guscio Tree nuts	Glutine Gluten
Soia Soy	Senape Mustard
Pesce Fish	Latticini Dairy





SELEZIONE **BEVANDE**
DRINKS SELECTION

CAFFETTERIA

COFFEE & HOT SELECTION

ESPRESSO &CAFFÈ ITALIANO

Espresso Italiano	2.5€
Espresso Decaffeinato	3€
Espresso Doppio	4€
Caffè Americano	4€
Caffè Corretto	5€
Caffè Shakerato	5€

CAPPUCCINI e LATTE

Cappuccino Italiano	4€
Cappuccino Decaffeinato	4.5€
Cappuccino con Latte Vegetale	5€
Flat White	4€
Latte Macchiato	5€
Caffè Latte	5€
Hot Chocolate	6.5€

TÈ & INFUSI INFUSION & TEA

5€

Nero al Limone
Nero Black Chai
Nero Earl Grey Bergamot
Nero English Breakfast
Rooibos Vaniglia Bio
Verde Gelsomino Bio
Verde Sencha
Infuso Frutti Rossi Bio
Infuso Karkadè
Infuso Mango e Pompelmo
Tisana Anice Cumino Finocchi
Tisana Camomilla
Tisana Melissa e Limone
Tisana Zenzero Bio



I NOSTRI COCKTAIL

OUR COCKTAILS

CLASSIC COCKTAIL

12€

Negroni

Gin, Vermouth Rosso, Campari
Gin, Red Vermouth, Campari

Americano

Campari, Vermouth Rosso, Soda
Campari, Red Vermouth, Soda water

Spritz

Aperol, Prosecco, Soda
Aperol, Prosecco, Soda Water

Gin Tonic Premium

Gin premium, acqua tonica, garnish
Premium gin, tonic water, garnish

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, succo di lime
Vodka, ginger beer, lime juice

Espresso Martini

Vodka, liquore al caffè, espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso

Pestati

Frutta fresca pestata, zucchero di
canna, lime, distillato a scelta
Freshly muddled fruit, brown sugar,
lime and your choice of spirit.

SIGNATURE TOSCANA

14€

Pisa Sunset

Gin toscano, pompelmo rosa, rosmarino
Tuscan gin, pink grapefruit, rosemary

Torre Mule

Vodka, limone, ginger beer, basilico
Vodka, lemon, ginger beer, basil

ANALCOLICI

10€

Virgin Spritz

Orange bitter analcolico, succo d'arancia,
soda, fetta d'arancia
Non-alcoholic orange bitter, orange juice,
soda water, orange slice

Ginger Citrus

Ginger beer, succo di lime, succo
d'arancia, miele, zenzero fresco
Ginger beer, lime juice, orange juice, honey,
fresh ginger

Lemon Tonic Rosemary

Tonica, succo di limone, sciroppo di
zucchero, rosmarino fresco
Tonic water, lemon juice, sugar syrup, fresh
rosemary

BIRRE E BIBITE

BEERS & SOFT DRINKS

SELEZIONE BIRRE

BEER SELECTION

6 €

Corona 33cl
Franziskaner 50cl
Peroni Alcohol Free 33cl
Peroni Gluten Free 33cl
Heineken 33cl
Ichnusa Non Filtrata 33cl

LE TOSCANE

FROM TUSCANY

10€

Ronzani Helles 33cl
Ronzani IPL 33cl
Ronzani APA 33cl
Ronzani Session IPA 33cl
Ronzani West Coast IPA 33cl

ACQUA

(bottiglia vetro)

WATER

(Glass Bottle)

5€

San Benedetto Millennium Naturale 65cl
San Benedetto Millennium Frizzante 65cl

ACQUA

(Lattina)

WATER

(Can)

3 €

San Benedetto Millennium Naturale 33cl
San Benedetto Millennium Frizzante 33cl

BIBITE

SOFT DRINKS

14€

Coca Cola Vetro 33cl
Coca Cola Zero Vetro 33cl
Fanta Vetro 33cl
Sprite Vetro 33cl
Fever Tree Elderflower 200ml
Fever Tree Refreshingly Light 200ml
Fever Tree Mediterranean 200ml
Fever Tree Ginger Ale 200ml
Fever Tree Ginger Beer 200ml
Acheo Bergamotto 275ml
Acheo Chinotto 275ml
Acheo Mandarino Verde 275ml
Acheo Melograno 275ml

SUCCHI

JUICE

14€

Succo Pomodoro 200ml
Succo Mirtillo Rosso 200ml
Succo Mango 200ml
Succo Pesca 200ml
Succo Pera 200ml
Succo Pompelmo 200ml

Spremuta di Arancia Fresca

Fresh Orange Juice

10€

DISTILLATI E ALTRO

SPIRITS & MORE

GIN

10€

Bombay Sapphire London Dry
Tanqueray London Dry
Beefeater Red London Dry
Tanqueray Ten

GIN PREMIUM

12€

Mare Mediterranean
Hendrick's
Monkey
Gin Engine London Dry
Kinobi Kyoto Dry Gin
Berry Bros London N°3 Gin

GIN TOSCANA

15€

Arcipelago Gin
Sabatini London Dry
Ginarte Dry Gin
Ginepraio Organic Mediterranean
J. Berry Tuscan Dry Gin

VODKA

10€

Absolut Blu | Skyy | Eristoff
Smirnoff

VODKA PREMIUM

12€

Grey Goose | Belvedere
Beluga Noble

RUM

12€

Bayahibe White
Havana Club 3
Diplomático
Kraken Black Spiced

RUM PREMIUM

15€

Zacapa 23
Kirk & Sweeney Reserva
Don Papa

WHISKY

12€

Jameson
Bulleit Bourbon Classic
Chivas Regal 12
Talisker Skye Single Malt
Jack Daniels
Jack Daniels Honey
Lagavulin 8Y

PREMIUM WHISKY

15€

Lagavulin 12Y
alisker 10 Y.O.
Caol Ila 12
Jameson Caskmates IPA
Bulleit Bourbon 10Y
Macallan 12Y
Akashi Oak Blended



DISTILLATI E ALTRO

SPIRITS & MORE

APERITIVI ANALCOLICI

6€

Aperitivi analcolici in bottiglia
Selection of bottled alcohol-free aperitifs

LICORI LIQUOR

8€

Limoncello Pallini
Amaro Montenegro
Amaro del Capo
Ballor Amaro alle Erbe
Amaro Formidabile
Jägermeister
Baileys
Kahlúa

GRAPPA

10€

Bonollo Ligneum Grappa Moscato
Bonollo Ligneum Grappa Cru
Bonollo Grappa Giovani OF Amarone

ENERGY DRINK

7€

Red Bull Classic
Red Bull Sugar Free



Hotels at
ITALY
GREECE
PORTUGAL
SPAIN
ARGENTINA