



THE KITCHEN  
& THE BAR

## COCKTAILS



### SIGNATURE COCKTAILS

#### THE FLAVOUR

Martini

*Black olives home infused vodka, cherry tomato water, extra dry vermouth*

22

#### THE PASSION

Mule

*Vodka, fresh lime, ginger beer, passion fruit, black pepper*

24

#### THE LADY

Our Spritz

*Aperitivo Select, Chambord, Rose Elixir Santa Maria Novella, Cointreau,  
Franciacorta, Tonic Water, Peychaud's bitter*

26

#### THE GENTLEMAN

Smoky Negroni

*Sabatini Tuscan Gin, Mulassano red vermouth, Gagliardo Bitter*

29

#### THE PRINCE OF FLORENCE

925 Silver Cup

*Alkermes Santa Maria Novella, Aurum Italian orange liqueur, Rose elixir, Champagne*

32



### I CLASSICI

Americano ♦ Bloody Mary ♦ Caipirinha ♦ Cosmopolitan ♦ Dry Martini ♦ Gin Fizz ♦ Irish Coffee  
♦ Manhattan ♦ Margarita ♦ Mojito ♦ Singapore Sling ♦ Negroni ♦ Old Fashioned ♦ Pina Colada  
♦ Whiskey Sour

20

Aperol spritz

18



### VIRGINS

Shirley Temple ♦ Virgin Mary ♦ Virgin Mojito

18

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con  
assaggi dalla cucina

*Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen*



THE KITCHEN  
& THE BAR



### SELEZIONE DI BIRRE

Lager by Birrificio Fiorentino ♦ IPA by Birrificio Fiorentino

14

Menabrea Bionda ♦ Pyraser Analcolica ♦ Mongozo senza glutine  
*Menabrea blond ♦ Pyraser virgin Beer ♦ Mongozo organic gluten free*

10



### SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICA

Albicocca ♦ Ananas ♦ Pesca ♦ Mela ♦ Pera  
*Apricot ♦ Pineapple ♦ Peach ♦ Apple ♦ Pear juice*

8

Spremuta di Arancia o Pompelmo  
*Freshly squeezed Orange or Grapefruit juice*

10



### SOFT DRINKS

Fever-Tree Tonic ♦ Crodino ♦ Ginger Ale ♦ Ginger Beer ♦ Coca Cola ♦ Cola Zero ♦ Chinotto

8

Acqua San Felice 75 cl - naturale o gassata  
*San Felice water 75 cl - still or sparkling*

7



### THE GREEN

Mela Zenzero, Cetriolo, Limone  
*Apple, Ginger, Cucumber, Lemon*

18



### CAFFETTERIA

MISCELA THE PLACE / THE PLACE COFFEE BLEND

Espresso ♦ Caffè all' Americana ♦ Caffè Decaffeinato ♦ Caffè d'Orzo ♦ Ginseng  
*Espresso ♦ Americano ♦ Decaffeinated ♦ Barley ♦ Ginseng*

8

Cappuccino ♦ Caffelatte ♦ Doppio Espresso

10

Cioccolata calda ♦ Shakerato ♦ Crema fredda di Caffè ♦ Selezione di Tè ed infusi  
*Hot Chocolate ♦ Shaken Coffee ♦ Selection of tea and  
herbal*

12

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con  
assaggi dalla cucina

*Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen*



THE KITCHEN  
& THE BAR

## AL CALICE

### BY THE GLASS BOLLE + SPARKLING WINES

Champagne Henriot Blanc des Blancs	<i>Chardonnay</i>	22
Prosecco Bisol	<i>Glera</i>	12
IGT Metodo Classico Montellori 2018	<i>Chardonnay</i> <i>Dosaggio zero</i>	18
Cuvée Vittoria Rosè Metodo Classico	<i>Sangiovese</i>	15

### VINI BIANCHI + WHITE WINES

Litorale Val delle Rose 2020	<i>Vermentino</i>	12
Castello di Ama Al Poggio 2020	<i>Chardonnay</i>	17
Fattoria di Petreto 2018	<i>Sauvignon Gris</i>	17
Trebbiano 2021 Capezzana	<i>Trebbiano</i>	14

### VINI ROSATI + ROSÉ WINES

Montenidoli Rosè	<i>Canaiuolo</i>	16
Ampeleia Rosè	<i>Alicante, Carignano</i>	16

### VINI ROSSI + RED WINES

“Lo Scorno” Rosso di Montalcino 2020	<i>Sangiovese Grosso</i>	15
“Il Chiuso” Castello di Ama 2020	<i>Pinot Nero</i>	17
Villa Capezzana Carmignano 2020	<i>Cabernet Franc, Sangiovese</i>	17

### VINI DOLCI + DESSERT WINES

Vin Santo della Signora Montellori	<i>Trebbiano</i>	18
Pourriture Noble 2008 Petreto	<i>Muffato di Sauvignon Gris e Semillon</i>	28

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con  
assaggi dalla cucina

*Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen*



THE KITCHEN  
& THE BAR

## SPIRITS

### VODKA

Stoli Red  
12  
Tito's  
14

Grey Goose  
18  
Ciroc  
18

Mamont  
20  
Belvedere  
20

### GIN

Bombay Sapphire  
12  
Sabatini Dry  
15

Hendrick's  
14  
Mare  
15

Tanqueray  
12  
Del Professore  
18

### RUM

Bacardi Blanco  
12  
Santa Teresa 1976  
24

Vizcaya Cask 21  
30  
Zacapa Solera  
26

Abuelo XV sherry oak  
35  
Zacapa XO  
40

### WHISKEY

Jameson  
16  
Black Bush  
20  
Jack Daniel's  
14  
Bulleit  
18

Kinahan's  
16  
Johnny Walker Black  
22  
Lagavulin 16yr  
27  
Glenmorangie 10yr  
25

Knob Creek Rye  
18  
Macallan Sherry Oak  
35  
The Dalmore 15Yr  
52  
Johnny Walker Platinum  
65

### BRANDY & COGNAC

Vecchia Romagna  
12  
Courvoisier VS  
16

Dartigalongue Hors d'age  
30  
Remy Martin VSOP  
24

Tesseron Ovation XO  
34  
HINE Antique XO  
44

### TEQUILA

Herradura Plata  
20

Herradura Reposado  
24

Herradura Anejo  
30

### GRAPPA

Nonino  
15

Gaja Barbaresco  
26

Magia Berta 2009  
40

### PORTO & SHERRY

Dow's Tawny  
15

Lustau Ximenez San Emilio  
22

Graham's 10yo  
30

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con assaggi dalla cucina

*Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen*



THE KITCHEN  
& THE BAR

Le bevande sono accompagnate da biscotti o dry snacks a seconda della tipologia, dalle 17 alle 20 con  
assaggi dalla cucina

*Drinks are served with cookies or nibbles, from 5 to 8 PM with snacks from the kitchen*