



THE MENÙ



L'APERITIVO SECONDO NOI



MONTELORI
IGT Metodo Classico "Montellori Pas Dosé 2017"
Chardonnay
15

by Claudio Meli, *General Manager*



THE PRINCE OF FLORENCE
925 Silver Cup
Alkermes Santa Maria Novella, Aurum,
Elisir di Rose, Champagne
Alkermes Santa Maria Novella, Aurum Italian orange,
Rose Elixir, Champagne
28

by Zaccaria, *Restaurant Manager*



THE GENTLEMAN

Smoky Negroni

Gin Sabatini, Vermouth Rosso Mulassano, Bitter Radicale Gagliardo
Sabatini Tuscan Gin, Mulassano red vermouth, Gagliardo Bitter

24

by Fabio, Operations Manager



THE GREEN

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

14

by Asso, Chef



Castello di Ama "Al Poggio" 2020

100% Chardonnay

15

By Aniss, Assistant Restaurant Manager



ANTIPASTI

L'AVOCADO E LA MELA

Tartare di avocado, mela verde e ravanelli con maionese vegana alle mandorle

Avocado, green apple, radish with vegan almond mayonnaise

21

IL MANZO AL COLTELO

Battuto di manzo di razza Calvana Pratese, zabaione salato, Formaggio Gran Mugello, Nocciole IGP

Hand cut Tuscan Calvana beef, salty sabayon, aged Mugello cheese and IGP hazelnuts

25

LA CEVICE TOSCANA

Ceviche di branzino marinato al lime e pepe rosa su panzanella toscana

Seabass Ceviche marinated with lime and pink pepper on Tuscan "panzanella" salad

25

IL GRIGIO TONNATO

Filetto di maiale grigio del casentino con salsa tonnata e ristretto di Chianti

Filet of Casentino Grey pork with tuna sauce and Chianti reduction

23



PRIMI

LO SPAGHETTO

Spaghettoni Bio del pastificio Fabbri, pomodoro, basilico e pecorino "Ruota del Re"

Organic spaghetti from "Fabbri" factory with fresh tomatoes, basil and Tuscan pecorino

22

IL PACCHERO

Paccheri del pastificio Fabbri con ragù di Grigio Casentino tagliato al coltello

Paccheri pasta from "Fabbri" factory with hand cut ragout of Grigio Casentino pork

24

IL TORTELO NERO

Tortelloni al nero di seppia fatti in casa ripieni di gamberi e salsa di zucchine estive

Hand made black tortelli stuffed with prawns and zucchini sauce

28

IL TAGLIOLINO AL MARE

Tagliolini al finocchietto selvatico fatti in casa con pescato del giorno e limone

Handmade wild fennel tagliolini pasta with catch of the day and lemon

28



SECONDI

IL FILETTO

Filetto di manzo di razza Calvana, Indivia e patate Mugellane arrosto

Fillet of Calvana beef, endive and Mugellan roasted potatoes

44

IL POLLO NELL'ORTO

Petto di pollo ruspante della Calvana con spinacini saltati e peperoni in agrodolce

Free range tuscan Calvana chicken breast with sautéed baby spinach and bitter-sweet bell peppers

34

LA MELANZANA IN BARCA

Melanzana di Maiano ripiena di ricotta su flan di verdure estive biologiche

Stuffed Aubergine on organic summer vegetables flan

30

IL PESCATO ALL'ISOLANA

Pescato all' isolana, patate Mugellane e olive taggiasche

Baked catch of the day "Mediterranean style", Mugellan potatoes and taggiasca olives

38

L' ASTICE PER DUE

Astice mediterraneo alla catalana con crudité di verdure bio e citronette

Mediterranean lobster Catalan style with vegetables cruditées and citronette sauce

Per due persone / For two people

90



I SALUMI

Prosciutto toscano DOP, Salame toscano, Salame di cinghiale, Finocchiona IGP, Capocollo

Tuscan Raw ham, Tuscan Salami, Wild boar salami, Finocchiona, Capocollo

20

I FORMAGGI

Selezione di formaggi toscani delle fattorie Corzano e Paterno e Palagiaccio con composte fatte in casa

Selection of Tuscan Cheeses from Corzano e Paterno e Palagiaccio farms with home-made compotes

20

IL CLUB SANDWICHI

**Crema di pollo toscano, uova sode, pancetta croccante,
pomodoro, insalatina, patate toscane fritte**

*Cream of tuscan chicken, boiled egg, crispy bacon,
tomatoe, salad, homemade chips*

32

IL BURGER TOSCANO

**Hamburger di Chianina, pecorino Toscano, rigatino tostato, cipolla di Certaldo stufata,
pomodoro fiorentino, radicchietti e chips di patate**

*Chianina hamburger, Tuscan pecorino, crispy pancetta, stewed Certaldo onion, Florentine tomato,
baby radicchio and homemade chips*

32

L'INSALATA AROMATICA

**Insalatina di campo , pomodorini, noci, pera, pecorino toscano,
erbe aromatiche fresche**

*Farmer's salad, cherry tomatoes, walnuts, pear, tuscan pecorino,
fresh aromatic herbs*

20

MISTICANZA, POLLO AL SESAMO

**Misticanza di campo, pomodorini, bocconcini di pollo toscano
al sesamo, erbe aromatiche**

Mixed salad, cherry tomatoes, sesame chicken strips, aromatic herbs

22





CONTORNI

Spinacini saltati / *Sautéed baby spinach*

9

Patate Mugellane arrosto / *Roast Mugellan potatoes*

9

Zucchine menta e pinoli / *Zucchini, mint and pine nuts*

9

Caponatina estiva / *Summer caponata*

9



DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISU'

Biscotti fatti in casa, uova Bio di Maiano, Mascarpone del Mugello

Homemade Tiramisu with artisanal biscuits and chocolate

15

LO ZUCCOTTO A MODO MIO

Pandispagna all' Alkermes di Santa Maria Novella, ricotta Mugellana, cioccolato fondente

Sponge cake, Alkermes, Mugellan ricotta and chocolate

18

IL SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Semifreddo al pistacchio, yogurt del Mugello e coulis di lamponi

Pistachio parfait, Mugellan yogurt and raspberry sauce

15

CAPRESE E FICHI

Torta Caprese al limone, ricotta dolce toscana e fichi di Carmignano

Caprese lemon tart, tuscan sweet ricotta and Carmignano figs

18

Coperto / Cover charge 5

Per informazioni circa le sostanze e i prodotti che provocano allergie si prega di chiedere al personale il "menu allergeni"

For information regarding the presence of substances or products causing allergies please ask for the "allergens menu"



THE BAR



COCKTAILS

+ *Canapées*



SIGNATURE COCKTAILS

THE FLAVOUR

Martini

Vodka alle olive nere, Acqua di pomodoro ciliegino, Vermouth Dry
Black olives home infused vodka, cherry tomato water, Tuscan white vermouth

20

THE PASSION

Mule

**Vodka, succo fresco di lime, ginger beer,
frutto della passione, pepe nero**
Vodka, fresh lime, ginger beer, passion fruit, black pepper

22

THE PRINCE OF FLORENCE

925 Silver Cup

**Alkermes Santa Maria Novella, Aurum,
St. Germain, Champagne**
*Alkermes Santa Maria Novella, Aurum Italian orange liqueur,
St. Germain, Champagne*

28

THE LADY

Our Spritz

**Aperitivo Select, Chambord, Elisir di rose Santa Maria Novella
Cointreau, Franciacorta, Acqua tonica, Peychaud's bitter**
*Aperitivo Select, Chambord, Rose Elixir Santa Maria Novella, Cointreau,
Franciacorta, Tonic Water, Peychaud's bitter*

26

THE GENTLEMAN

Smoky Negroni

**Gin Sabatini, Vermouth Rosso Mulassano,
Bitter Radicale Gagliardo**
Sabatini Tuscan Gin, Mulassano red vermouth, Gagliardo Bitter

24



I CLASSICI

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

18

Aperol spritz

16



COCKTAILS ANALCOLICI VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN MARY

Succo di pomodoro, Limone, Tabasco, Sale, Worchester, Pepe,
Tomato Juice, Lemon, Tabasco, Salt, Worchester, Pepper

VIRGIN MOJITO

Zucchero, succo di lime, menta, tonica mediterranea
Sugar, lime juice, mint, mediterranean tonic

15



THE TAPAS

IL VEGANO

Pane tostato, crema di avocado, pomodorini e rucola
Toasted bread, avocado cream, cherry tomatoes and rocket salad

9

IL SANBUDELLO

Mini Panino con salsiccia di Sanbudello casentino e stracchino
Mini Sandwich with Sanbudello Tuscan sausage and cream cheese

9

IL CROSTINO

Crostino toscano con patè di fegato e albicocca marinata
Tuscan Crostin with liver patè and marinated apricot

9

GLI ANELLINI

Calamari fritti e salsa piccante
Fried squid rings and chili sauce

9



AL CALICE BY THE GLASS

BOLLE SPARKLING WINES

Champagne Henriot Blanc des Blancs	Chardonnay	20
	♦	
Prosecco Bisol 1542 s.a - brut	Glera	12
	♦	
IGT Metodo Classico Montellori 2017	Chardonnay Dosaggio zero	15
	♦	
Franciacorta Rosè Tenuta Montenisa s.a - brut	Pinot Nero "Marchesi Antinori"	17

VINI BIANCHI WHITE WINES

Litorale Val delle Rose 2020	Vermentino	12
	♦	
Castello di Ama Al Poggio 2020	Chardonnay	15
	♦	
Fattoria di Petreto 2018	Sauvignon Gris	16
	♦	
Montenidoli 2020	Vernaccia di San Gimignano	14

VINI ROSÈ
ROSÈ WINES

Rosato di Ampeleia	Alicante, Carignano	14
	♦	
Rosè di Pinot Nero 2021 Marchesi Pancrazi	Pinot Nero	14

VINI ROSSI
RED WINES

San Filippo Lo Scorno 2020	Sangiovese grosso Rosso di Montalcino	15
	♦	
Castello di Ama "Il Chiuso" 2019	Pinot Nero	17
	♦	
Capezzana Villa di Capezzana 2018	Sangiovese, cabernet sauvignon	17

VINI DA DESSERT
DESSERT WINES

Vin Santo della Signora Fattoria Montellori 2016	Trebbiano 100%	16
	♦	
Pourriture Noble 2006 Fattoria Petreto	Muffato di Sauvignon Blanc, Semillon	25



DISTILLATI SPIRITS

PREMIUM VODKA

Grey Goose 18 ♦ Belvedere 18 ♦
Stolichnaya Elite 16 ♦ Mamont 20

PREMIUM GIN

Hendrick's 16 ♦ Gin Mare 16
Tanqueray Ten 16 ♦ Bombay Sapphire 12
Sabatini Tuscan Dry 18 ♦ Ginepraio 20

RUM

Royal Blend Tradition Agricole 25 ♦ El Dorado Reserva 12yr 22
Botran Reserva Blanca 18 ♦ Botran Reserva 15yr 20 ♦ Santa Teresa 1976 22
Zacapa Centenario Solera Gran Reserva 23yr 25
Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial 30
Abuelo XV Tawny 35

TEQUILA

Souza Bianca 12 ♦ Jose Cuervo Especial 14
Reserva de Don Julio 16

WHISKEY

Knob Creek 18 ♦ Maker's Mark 18 ♦ Jameson 16 ♦ Kinahan's 16
Bulleit Bourbon 16 ♦ Jack Daniel's 14 ♦ Black Bush 20

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red & Black Label 25

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Kinahan's 10yr 20 ♦ Glenmorangie 10yr 27 ♦ Lagavulin 16yr 27
Macallan 12 Sherry Oak 35 ♦ The Dalmore 18yr 45

BRANDY

Gentleman 16 ♦ Vecchia Romagna 12
Carlos I 14

CALVADOS

Chateau du Breil Fine 8yr Pais d'Auge 20

COGNAC · BAS ARMAGNAC

Remy Martin v.s.o.p. 18 ♦ Courvoisier v.s. 16
Dartigalongue Hors d'Age 24 ♦ Tesseron Ovation XO 32

GRAPPE

Prime Uve Nere 14 ♦ Nonino Moscato Monovitigno 14
Nonino Uva Bianca 14 ♦ 903 Barrique "Bonaventura Maschio" invecchiata 18
Berta Magia 2009 37

SHERRY

Pedro Ximenez Mourillo 16 ♦ Lustau Solera Reserva 18



BIRRA ARTIGIANALE
"BIRRIFICIO FIORENTINO"
ARTISANAL TUSCAN BEER

Lager ♦ IPA

14

Altre Birre

More option

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

10

Succhi di frutta biologica

Organic fruit juice

Albicocca ♦ Ananas ♦ Pesca ♦ Mela ♦ Mirtillo
Apricot ♦ Pineapple ♦ Peach ♦ Apple ♦ Blueberry juice

8

Spremuta di Arancia o Pompelmo
Freshly squeezed Orange or Grapefruit juice

10



BEVANDE
BEVERAGES

Bevande analcoliche

Soft Drinks

Fever-Tree Tonica ♦ Crodino

Fever Tree Tonic ♦ Crodino

8

Ginger Ale ♦ Ginger Beer

Ginger Ale ♦ Ginger Beer

8

Coca Cola ♦ Coca Zero ♦ Fanta ♦ Chinotto

8

Acqua San Felice 75 cl - *naturale o gassata*

San Felice water 75 cl - *still or sparkling*

6



100% ELLXIR · ESTRATTI FRESCHI
ELLXIR · FRESHLY PRESSED EXTRACTS

THE GREEN

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



CAFFETTERIA
COFFEE

Serviti con piccola pasticceria
Served with friandises

Caffè miscela THE PLACE
THE PLACE coffee Blend

Espresso ♦ Caffè all' Americana ♦ Caffè Decaffeinato
Caffelatte ♦ Caffè d'Orzo
Espresso ♦ Freshly pressed coffee ♦ Decaffeinated coffee
Latte ♦ Barley coffee

8

Cappuccino

classico, latte di soia o mandorle
classic, soy or almond milk

9

Crema fredda di caffè ♦ Cioccolata Calda bio
Chilled coffee cream ♦ Organic hot chocolate

10



TÉ E INFUSI
TEA & INFUSIONS

La via del Tè

Selezione di tè nero ♦ Tè verde ♦ Infusi
Selection of black ♦ Green ♦ Herbal teas

8

