

# *Il Bottegone*

**Caffetteria  
Ristorante**



Via De' Martelli, 2/r

Angolo Piazza Duomo

50129 Firenze

Tel. +39 055 217255

[info@ilbottegonfirenze.com](mailto:info@ilbottegonfirenze.com)

[www.ilbottegonfirenze.com](http://www.ilbottegonfirenze.com)

ORARI

Tutti i giorni dalle 08.00 alle 23.00

HOURS

Every day from 08.00 am till 11.00 pm



## CAFFETTERIA

Caffè espresso "Segafredo Zanetti"	3,50
Caffè espresso decaffeinato	3,50
Ginseng	3,50
Orzo	3,50
Cappuccino	4,00
Macchiatone	4,00
Marocchino	4,00
Caffè doppio	4,50
Caffè "Americano"	4,50
Caffellatte	4,50
Caffè corretto	4,50
Tè e tisane (Rooibos&Apple, Raspberry&Peach, Red Berry Crush, Chai Masala, Breakfast, Earl Grey, Lemon&Ginger, Peppermint Green Tea, Decaffeinated, Camomile)	4,50
(Con selezione di piccola pasticceria 4 pz. + 2,50)	
Cioccolata calda	5,00
Caffè shakerato	5,00
Crema fredda di caffè	4,00
Frappè	7,00
Milk shake	



<b>Affogato al caffè</b>	<b>7,00</b>
<i>Gelato with espresso coffee</i>	
<b>Irish coffee</b>	<b>9,50</b>
<b>Aggiunta panna</b>	<b>0,50</b>

## **PASTICCERIA**

<b>Croissants, lieviti</b>	<b>2,50</b>
<b>Sfoglia alla crema di latte</b>	<b>3,50</b>
<b>Sfoglia alle mele</b>	<b>3,50</b>
<b>Saccottino al cacao</b>	<b>3,50</b>
<b>Treccia al miele e noci pecan</b>	<b>3,50</b>
<b>Cannolo siciliano</b>	<b>5,00</b>
<b>Tortina</b>	<b>6,00</b>
<b>Trancio di torta</b>	<b>7,00</b>

## BEVANDE ANALCOLICHE - SOFT DRINKS

<b>Bicchiere d'acqua minerale</b> <i>(naturale o frizzante)</i>		<b>1,00</b>
<b>Bottiglia d'acqua minerale</b> <i>(naturale o frizzante)</i>	<b>0,75 l.</b>	<b>3,50</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>0,33 l.</b>	<b>5,00</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	<b>0,33 l.</b>	<b>5,00</b>
<b>Fanta Lemon</b>	<b>0,33 l.</b>	<b>5,00</b>
<b>Fanta Orange</b>	<b>0,33 l.</b>	<b>5,00</b>
<b>Tè freddo</b> <i>(limone o pesca)</i>	<b>0,33 l.</b>	<b>5,00</b>
<b>Sprite</b>	<b>0,33 l.</b>	<b>5,00</b>
<b>Kinley</b> <i>(tonica/Lemon)</i>	<b>0,20 l.</b>	<b>3,50</b>
<b>Aranciata S. Pellegrino</b>	<b>0,20 l.</b>	<b>3,50</b>
<b>Chinotto S. Pellegrino</b>	<b>0,20 l.</b>	<b>3,50</b>
<b>Cedrata Tassoni</b>	<b>0,20 l.</b>	<b>3,50</b>
<b>Succhi di frutta</b>	<b>0,20 l.</b>	<b>4,00</b>
<b>Sanbitter</b>		<b>4,00</b>
<b>Crodino</b>		<b>4,00</b>
<b>Spremuta di frutta fresca</b>		<b>7,00</b>
<b>Centrifuga di frutta o/e verdura</b>		<b>7,00</b>

## BIRRE - BEERS

Moretti "Lager" alla spina	0,20 l.	3,50
	0,40 l.	6,00
	1,00 l.	12,00
Moretti "La Rossa" alla spina	0,20 l.	4,00
	0,40 l.	6,50
	1,00 l.	14,00
Ichnusa "non filtrata" alla spina	0,20 l.	4,00
	0,40 l.	6,50
	1,00 l.	14,00
Analcolica Tourtel	0,33 l.	5,00
Birrificio Fiorentino Lager	0,33 l.	7,00
Birrificio Fiorentino IPA	0,33 l.	7,00
Birrificio Fiorentino Strong Ale	0,33 l.	7,00
Birrificio Olmaia Golden Ale La 5	0,33 l.	7,00
Birrificio Olmaia Rossa doppio malto La 9	0,33 l.	7,00
Birrificio Olmaia Black La 9	0,33 l.	7,00
Moretti "La Bianca" stile Weiss	0,50 l.	8,00
Dolomiti Speciale Ambrata	0,75 l.	15,00
Dolomiti Speciale Rossa doppio malto	0,75 l.	15,00

## LONG DRINKS & COCKTAILS

9,50

### APERITIVI

**Americano** (*Campari, Vermouth rosso, soda*)

**Hugo** (*Sciroppo di sambuco, Prosecco, Soda*)

**Mimosa** (*Prosecco, Spremuta di arancia*)

**Negroni** (*Gin, Campari, Vermouth rosso*)

**Spritz Aperol** (*Aperol, Prosecco, Soda*)

**Spritz Campari** (*Campari, Prosecco, Soda*)

**Spritz Alternativo** (*Cynar, Prosecco, Soda*)

### STRAIGHT UP

**Cocktail Martini** (*Gin o Vodka, Dry Vermouth*)

**Manhattan** (*Rye Whisky, Vermouth rosso, Angostura*)

**Margarita** (*Tequila, Triple Sec, Sweet&Sour*)

(+3,00€ distillati TOP e SPECIAL)

## LONG DRINKS

**Black Russian** (*Vodka, Kahlua*)

**Gin Tonic** (*Gin, Kinley Tonic*)

**Caipirina-Caipiroska** (*Cachaca/Vodka, Lime, zucchero di canna*)

**Cuba Libre** (*Rum, cola*)

**Screwdriver** (*Vodka, succo di arancia*)

**Tequila Sunrise** (*Tequila, succo di arancia, granatina*)

**Turquoise Blue** (*Rum, Triple sec, Sweet&Sour, succo d'ananas*)

**Long Island** (*Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Sweet&Sour, Cola*)

**Mojito** (*Rum, soda, Lime, zucchero di canna, menta*)

## FROZEN

**Pina Colada** (*Rum, succo d'ananas, sciroppo di cocco, succo di Lime*)

**Daiquiri** (*Rum, succo di Lime, sciroppo di frutta*)



**Blue Hawaiian** (*Rum, Blue Curacao, succo d'ananas, sciroppo di cocco*)

**Mojito** (*Rum, sciroppo di menta, Lime*)

(+3,00€ distillati TOP e SPECIAL)

## LIQUORI E DISTILLATI - LIQUORS & SPIRITS

<b>Aperitivi Alcolici</b> ( <i>Aperol, Campari, Campari Soda</i> )	<b>6,00</b>
<b>Amari e Digestivi</b> ( <i>Montenegro, Averna, Lucano, Cynar, Fernet Branca, Brancamenta, Ramazzotti, Jägermeister, Unicum</i> )	<b>6,00</b>
<b>Vermouth</b> ( <i>Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Extra Dry</i> )	<b>6,00</b>
<b>Liquori dolci</b> ( <i>Limoncello, Mirto, Nocino, Liquirizia, Sambuca, Amaretto, Punch</i> )	<b>6,00</b>
<b>Liquori esteri</b> ( <i>Grand Marnier, Cointreau, Baileys, Kahlúa</i> )	<b>7,00</b>
<b>Grappa</b> ( <i>Roner: La Morbida, Pinot Nero, Gewurztraminer, Barricata; Marzadro: Dic'otto Lune, Anfora, Tradizionale, Barrique; Kettmeir: Pinot Nero</i> )	<b>6,00</b>
<b>Vodka</b> ( <i>Smirnoff, Russian Standard</i> )	<b>7,00</b>
<b>Vodka TOP</b> ( <i>Deus, Grey Goose, Snow Leopard</i> )	<b>15,00</b>
<b>Rum</b> ( <i>Pampero Blanco, Oldmoor 5</i> )	<b>7,00</b>
<b>Rum SPECIAL</b> ( <i>Brugal Especial Extra Dry, Brugal Anejo Superior</i> )	<b>9,00</b>
<b>Rum TOP</b> ( <i>Zacapa 23, El Ron Prohibido Reserva 12, Appleton Estate 12</i> )	<b>15,00</b>
<b>Gin</b> ( <i>Gordon's London Dry, Bombay Sapphire</i> )	<b>7,00</b>
<b>Gin SPECIAL</b> ( <i>Mare, Hendrick's, Tanqueray, Grifu, Old Grifu</i> )	<b>9,00</b>
<b>Brandy italiani</b> ( <i>Vecchia Romagna, Stravecchio Branca</i> )	<b>7,00</b>
<b>Cognac</b> ( <i>Martell VS</i> )	<b>9,00</b>
<b>Cognac TOP</b> ( <i>Martell VSOP, Hennessy</i> )	<b>15,00</b>
<b>Whisky</b> ( <i>J&amp;B, Glen Grant, Jack Daniel's, Jameson, Four Roses, Club</i> )	<b>7,00</b> <i>Canadian</i>
<b>Whisky SPECIAL</b> ( <i>Maker's Mark, Johnnie Walker Black Label</i> )	<b>9,00</b>
<b>Whisky TOP</b> ( <i>Chivas Regal, Glenmorangie, Lagavulin, Talisker Storm</i> )	<b>15,00</b>
<b>Tequila e Cachaca</b> ( <i>Sauza, Jose Cuervo Especial, Cachaca 51</i> )	<b>7,00</b>

## SCHIACCIATE - PANINI - FOCACCIAS

<b>Schiacciata prosciutto crudo, mozzarella e rucola</b>	<b>7,00</b>
<i>Focaccia with ham, mozzarella cheese and arugula</i>	
<b>Schiacciata finocchiona e pecorino</b>	<b>7,00</b>
<i>Focaccia with tuscan salami with fennel seeds and pecorino cheese</i>	
<b>Baguette* tonno, pomodoro e giardiniera</b>	<b>7,00</b>
<i>Baguette with tuna, tomato and pickles</i>	
<b>Baguette* mozzarella e pomodoro</b>	<b>7,00</b>
<i>Baguette with mozzarella cheese and tomato</i>	
<b>Baguette* roast beef, pomodoro e insalata</b>	<b>7,00</b>
<i>Baguette with roast beef, tomato and Lettuce</i>	
<b>Baguette* tacchino, pomodoro e lattuga</b>	<b>7,00</b>
<i>Baguette with roast turkey, tomato and Lettuce</i>	
<b>Baguette* verdure al forno, pomodoro e formaggio</b>	<b>7,00</b>
<i>Baguette with roasted vegetables, tomato and cheese</i>	
<b>Baguette* pollo fritto*, pomodoro e lattuga</b>	<b>7,00</b>
<i>Baguette with fried chicken, tomato and Lettuce</i>	
<b>Toast prosciutto e formaggio</b>	<b>6,00</b>
<i>Ham and cheese toast</i>	
<b>Tramezzino</b>	<b>5,00</b>
<b>Mini panino del giorno</b>	<b>4,00</b>
<i>Mini sandwich of the day</i>	

## INSALATE - SALADS

<b>Insalata vegetariana con radicchi, pomodoro, carote, cetrioli e sedano</b> <i>Vegetarian salad with mixed greens, tomato, carrot, cucumber and celery</i>	<b>12,00</b>
<b>Insalata Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</b> <i>Caprese salad with buffalo mozzarella cheese, tomato and basil</i>	<b>13,00</b>
<b>Insalata dei Medici con radicchi, noci, pecorino, olive e pomodori ciliegini</b> <i>"Medici" salad with mixed greens, pecorino cheese, walnut, olives and cherry tomatoes</i>	<b>14,00</b>
<b>Insalata BOTTEGONE con petto di pollo grigliato, prosciutto cotto, fontina e radicchi</b> <i>BOTTEGONE salad with grilled breast chicken, ham, fontina cheese and mixed greens</i>	<b>14,00</b>
<b>Insalata di tonno, uova, pomodoro, fagiolini verdi*, olive e radicchi</b> <i>Tuna salad with egg, tomato, green beans, olives and mixed greens</i>	<b>14,00</b>
<b>Insalata "Cesare" con pollo</b> <i>Caesar salad with chicken</i>	<b>14,00</b>
<b>Insalata "Estate" con melone, rucola, grana e aceto balsamico</b> <i>"Summer salad" with melon, arugula, grana cheese and balsamic vinegar</i>	<b>14,00</b>

\*Prodotto surgelato

## ANTIPASTI - STARTERS

<b>Bruschette al pomodoro e basilico</b> <i>Bread croutons with fresh tomato and basil</i>	<b>9,00</b>
<b>Crostini misti</b> <i>Mixed bruschette</i>	<b>9,00</b>
<b>Crostini ai funghi porcini*</b> <i>Bread croutons with porcini mushrooms</i>	<b>9,00</b>
<b>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</b> <i>Ham and buffalo mozzarella</i>	<b>15,00</b>
<b>Prosciutto crudo e melone</b> <i>Ham and melon</i>	<b>15,00</b>
<b>Carpaccio di pecorino con rucola, pomodori ciliegini e noci</b> <i>Pecorino cheese carpaccio with arugula, cherry tomatoes and walnuts</i>	<b>15,00</b>
<b>Tartare di salmone</b> <i>Salmon tartare</i>	<b>17,00</b>
<b>Crudit� di zucchine e radicchi misti con scaglie di grana e tartufo</b> <i>Zucchini and mixed greens "crudit�" with pecorino cheese flakes and truffle</i>	<b>18,00</b>
<b>Tagliere di pecorini toscani di varie stagionature con confetture di frutta e verdure</b> <i>Selection of Tuscan pecorino cheeses, different ages with vegetables and fruit mustards</i>	<b>16,00</b>
<b>Tagliere di salumi e insaccati toscani</b> <i>Selection of Tuscan cold cuts and pickled vegetables</i>	<b>16,00</b>
<b>Tagliere di salumi e pecorini toscani (per 2 persone)</b> <i>Selection of Tuscan cold cuts and pecorino cheeses (for 2 persons)</i>	<b>28,00</b>

\*Prodotto surgelato

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

<b>Minestrone di verdure</b> <i>Vegetables soup</i>	<b>9,00</b>
<b>Spaghetti alla pomarola toscana</b> <i>Spaghetti with Tuscan tomato sauce</i>	<b>11,00</b>
<b>Penne all' arrabbiata</b> <i>Penne with garlic and hot tomato sauce</i>	<b>12,00</b>
<b>Tagliatelle al ragù di carne</b> <i>Fresh tagliatelle with meat sauce "Bolognese"</i>	<b>12,00</b>
<b>Fettuccine all' Alfredo</b> <i>Fettuccine "Alfredo"</i>	<b>12,00</b>
<b>Lasagne al forno con ragù di carne</b> <i>Baked Lasagna with meat sauce and Parmesan cheese</i>	<b>12,00</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> <i>Spaghetti with "carbonara" sauce</i>	<b>13,00</b>
<b>Ravioli ripieni di ricotta fresca e spinaci al burro e salvia</b> <i>Fresh ricotta cheese and spinach stuffed ravioli with butter and sage</i>	<b>14,00</b>
<b>Risotto ai funghi porcini*</b> <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	<b>14,00</b>
<b>Rigatoni di pasta fresca con gamberoni* e zucchine</b> <i>Rigatoni pasta with jumbo shrimps and zucchini</i>	<b>15,00</b>
<b>Tagliatelle di pasta fresca al tartufo</b> <i>Fresh tagliatelle pasta with truffle</i>	<b>18,00</b>

\*Prodotto surgelato

## SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

<b>Melanzane alla parmigiana</b> <i>Baked Parmigiana eggplants</i>	<b>15,00</b>
<b>Hamburger/Cheeseburger di manzo con patatine* fritte e le sue salse</b> <i>Grilled beef burger with French fries and sauces</i>	<b>15,00</b>
<b>Bocconcini di pollo al curry con riso</b> <i>Diced curry chicken with rice</i>	<b>18,00</b>
<b>Polpettine di carne al sugo con purè di patate</b> <i>Homemade meatballs in tomato sauce with mashed potatoes</i>	<b>18,00</b>
<b>Petti di pollo al limone con spinaci* saltati</b> <i>Chicken breast in Lemon reduction sauce with sauted spinach</i>	<b>18,00</b>
<b>Filetto di salmone al forno con fagiolini*</b> <i>Roasted salmon fillet with green beans</i>	<b>20,00</b>
<b>Costola di vitella alla milanese con patatine* fritte</b> <i>Breaded deep fried veal with french fries</i>	<b>20,00</b>

## CONTORNI - SIDES

<b>Spinaci* saltati</b> <i>Sauteed spinach</i>	<b>6,00</b>
<b>Patate arrosto</b> <i>Roasted potatoes</i>	<b>6,00</b>
<b>Purè di patate fresche</b> <i>Mashed potatoes made with real potatoes</i>	<b>6,00</b>
<b>Insalatina verde</b> <i>Mixed green salad</i>	<b>6,00</b>
<b>Patate* fritte</b> <i>French fries</i>	<b>6,00</b>

\*Prodotto surgelato

## Dalla griglia - *From the grill*

<b>Tagliata di petto di pollo con rucola, pomodorini e riduzione al balsamico</b>	<b>18,00</b>
<i>Grilled chicken breast with arugula, cherry tomatoes and balsamic vinegar reduction</i>	
<b>Entrecote di manzo alla griglia con patate arrosto</b>	<b>22,00</b>
<i>Grilled beef entrecote with roasted potatoes</i>	
<b>Filetto di manzo alla griglia con spinaci* saltati</b>	<b>28,00</b>
<i>Grilled beef fillet with sauted spinach</i>	
<b>Filetto di manzo e cappella di fungo porcino*</b>	<b>30,00</b>
<i>Grilled beef fillet with porcini mushroom cap</i>	
<b>Bistecca di manzo "nella costola" con patate arrosto</b>	<b>30,00</b>
<i>Grilled rib eye beefsteak with roasted potatoes</i>	
<b>Bistecca alla FIORENTINA con patate arrosto (<u>per 2 persone</u>)</b>	<b>60,00</b>
<i>Grilled FIORENTINA steak with roasted potatoes (<u>for 2 persons</u>)</i>	

\*Prodotto surgelato



## **DOLCI - DESSERTS**

<b>Torte del giorno</b> <i>Cake of the day</i>	<b>7,00</b>
<b>Cantucci di Prato alle mandorle con vinsanto</b> <i>Traditional almond biscuit with sweet wine</i>	<b>7,00</b>
<b>Tiramisù al caffè</b> <i>Coffee tiramisù</i>	<b>7,00</b>
<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b> <i>Cheesecake with red fruits sauce</i>	<b>7,00</b>
<b>Coppe e dolci "dalla vetrina"</b> <i>Dessert "from the counter"</i>	<b>7,00</b>
<b>Gelato in coppa</b> <i>Gelato in cup</i>	<b>8,00</b>
<b>Macedonia di frutta fresca con gelato</b> <i>Fresh fruit salad with gelato</i>	<b>8,00</b>

Coperto 2,50 - Cover Charge 2,50

## **SELEZIONE VINI - WINE SELECTION**

## Bollicine - Sparkling Wine



Prosecco DOC Brut	“Millesimato”	Contarini	6,00	24,00
Prosecco DOC		Ruffino	6,00	24,00
Chardonnay Metodo Classico	“Cerrus”	Tenute del Cerro	7,00	32,00
Pinot Nero Metodo Classico Rosé	“Cerrus”	Tenute del Cerro	7,00	32,00
Spumante Brut Metodo Classico	“Athesis”	Kettmeir		40,00
Spumante Rosé Metodo Classico	“Athesis”	Kettmeir		40,00
Franciacorta DOCG	“Cuvee Royale”	Marchesi Antinori		45,00
Franciacorta DOCG	“Rosé”	Marchesi Antinori		45,00
Pomino Brut DOC Metodo Classico	“Leonia”	Marchesi Frescobaldi		40,00
Champagne AOC	“Grand Brut”	Perrier Jouét		70,00
Champagne AOC	“Blason Rosé”	Perrier Jouét		75,00
Champagne AOC	“Special Cuvée”	Bollinger		95,00

## Vini Bianchi - White Wine

Umbria Bianco IGT	“Santa Cristina”	Marchesi Antinori	6,00	24,00
Pinot Grigio	“La Solatia”	Ruffino	6,00	24,00
Vermentino di Maremma DOC	“Calasole”	Rocca di Montemassi		26,00
Vermentino di Maremma DOC	“Vivia”	Tenuta Le Mortelle		26,00
Vermentino IGT	“Poggio ai Ginepri”	Tenuta Argentiera		28,00
Vermentino Bolgheri DOC	“Vermentino”	Tenuta Guado al Tasso		28,00
Vermentino di Sardegna DOC	“Costamolino”	Argiolas	7,00	28,00
Vermentino di Gallura DOCG	“Spèra”	Siddura		28,00
Veneto IGT	“Pino e Toi”	Maculan		24,00
Custoza DOC	“Le Rune”	Aldegheri		24,00
Bianco di Toscana IGT	“Villa Antinori”	Marchesi Antinori		28,00
Toscana IGT-Sangiovese in bianco	“Droppello”	Tenuta Fertuna		27,00
Chardonnay di Toscana IGT	“Libaio”	Ruffino	6,00	24,00
Chardonnay di Toscana IGT	“Fontanelle”	Banfi		36,00
IGT Toscana	“Casamatta Bianco”	Bibi Graetz		28,00
Chardonnay Umbria IGT	“Cervaro della Sala”	Marchesi Antinori		50,00
Chardonnay DOC	“Alto Adige”	Kettmeir		27,00
Chardonnay, Pinot Bianco	“Pomino Bianco”	Marchesi Frescobaldi		25,00
Pinot Grigio	“Impronta del Fondatore”	Santa Margherita	7,00	28,00
Pinot Bianco DOC	“Alto Adige”	Kettmeir		26,00
Sauvignon Blanc Toscana IGT	“Castello di Fosini”	Castello di Fosini		28,00
Sauvignon Blanc Umbria IGT	“Conte della Vipera”	Marchesi Antinori		38,00
Sauvignon DOC	“Alto Adige”	Kettmeir		29,00
Lugana DOP	“Cascina Maiolo”	Ca’ Maiol	7,00	28,00
Riesling Toscana IGT	“Mezzobraccio”	Marchesi Antinori		32,00

## Vini Rosati - Rose' Wine



Rosato di Toscana IGT	"Santa Cristina"	Marchesi Antinori	6,00	24,00
Rosatello	"Ruffino"	Ruffino	6,00	24,00
Bolgheri rosato DOC	"Poggio ai Ginepri"	Tenuta Argentiera		28,00

## Vini Rossi - Red Wine

Breganze DOC	"Pinot Nero"	Maculan		27,00
Cannonau di Sardegna DOC	"Costera"	Argiolas		32,00
Cannonau di Sardegna DOC	"Erema"	Siddura		30,00
Friuli DOC <b>BIO</b>	"Merlot"	Conte Brandolini		26,00
Friuli DOC <b>BIO</b>	"Cabernet Franc"	Conte Brandolini		26,00
Valpolicella Ripasso DOC	"Classico Superiore"	Aldegheri		30,00
Amarone della Valpolicella DOCG	"Classico"	Aldegheri		50,00
Carmignano DOCG <b>BIO</b>	"Villa di Capezzana"	Tenuta di Capezzana		40,00
Carmignano DOC <b>BIO</b>	"Barco Reale"	Tenuta di Capezzana		28,00

### CHIANTI DOCG

Chianti	"Le Rancole"	Poggiotondo	7,00	28,00
Chianti	"Le Cicale di Vincigliata"	Bibi Graetz		28,00
Chianti	"Castiglioni"	Marchesi Frescobaldi		25,00
Chianti Riserva	"Ruffino riserva"	Ruffino	6,00	26,00
Chianti Superiore	"Santa Cristina"	Marchesi Antinori	6,00	26,00
Chianti Classico	"Castello di Albola"	Albola	7,00	28,00
Chianti Classico	"Granaio"	Melini		26,00
Chianti Classico	"Felsina"	Felsina		35,00
Chianti Classico	"Tenuta Perano"	Marchesi Frescobaldi		28,00
Chianti Classico	"Fonte Selva"	Banfi		26,00
Chianti Classico	"Peppoli"	Marchesi Antinori		28,00
Chianti Classico	"Meleto"	Castello di Meleto		26,00
Chianti Classico <b>BIO</b>	"Badia a Coltibuono"	Tenuta di Coltibuono		28,00
Chianti Classico	"Belvedere Campoli"	Conte Guicciardini		28,00
Chianti Classico	"Lamole di Lamole"	Lamole di Lamole	7,00	30,00
Chianti Classico	"Bartali"	Vinicola Bartali		28,00
Chianti Rufina Riserva	"Vecchie Viti"	Marchesi Frescobaldi		32,00
Chianti Rufina Riserva	"Nipozzano"	Marchesi Frescobaldi		28,00
Chianti Classico Riserva	"Rancia"	Felsina		50,00
Chianti Classico Riserva	"Ducale"	Ruffino	9,00	38,00
Chianti Classico Riserva	"Villa Antinori"	Marchesi Antinori		40,00
Chianti Classico Riserva	"Selezione Ducale Oro"	Ruffino		45,00

### IGT TOSCANA

IGT Toscana	"Casentino"	Poggiotondo	7,00	28,00
IGT Toscana	"Soffocone di Vincigliata"	Bibi Graetz		60,00
IGT Toscana	"Il Ducale"	Ruffino		26,00
IGT Toscana	"Nacchero"	Grillesino	6,00	24,00
IGT Toscana	"Pinot Nero"	Castello di Fosini	7,00	30,00

IGT Toscana	“Modus” 2015	Ruffino		45,00
IGT Toscana	“Le Difese” 2016	Tenuta San Guido		50,00
IGT Toscana	“Tignanello” 2015	Marchesi Antinori		105,00
IGT Toscana	“Luce della vite” 2015	Marchesi Frescobaldi		120,00
IGT Toscana	“Solaia” 2015	Marchesi Antinori		320,00



## MAREMMA

Morellino di Scansano	“Battiferro”	Grillesino	6,00	26,00
Morellino di Scansano Riserva	“Battiferro”	Grillesino		34,00
Maremma Toscana Cabernet DOC	“Terre More”	Marchesi Frescobaldi		32,00

## MONTEPULCIANO

Rosso di Montepulciano DOC	“Tenute del Cerro”	Tenute del Cerro	6,00	24,00
Rosso di Montepulciano DOC	“Sabazio”	Tenuta la Braccasca		26,00
Nobile di Montepulciano DOCG	“Tenute del Cerro”	Tenute del Cerro	7,00	30,00
Nobile di Montepulciano DOCG	“La Braccasca”	Tenuta la Braccasca		32,00
Nobile di Montepulciano DOCG	“Lodola Nuova”	Ruffino		32,00

## MONTALCINO

Rosso di Montalcino DOC	“Poggio alle Mura”	Banfi	7,00	28,00
Rosso di Montalcino DOC	“Pian delle Vigne”	Marchesi Antinori		32,00
Rosso di Montalcino DOC	“Campo ai Sassi”	Marchesi Frescobaldi		30,00
Brunello di Montalcino DOCG	“Castello Banfi”	Banfi	10,00	55,00
Brunello di Montalcino DOCG	“Poggio alle Mura”	Banfi		70,00
Brunello di Montalcino DOCG	“Tenuta Greppone Mazzi”	Ruffino		70,00
Brunello di Montalcino DOCG	“Pian delle Vigne”	Marchesi Antinori		80,00

## BOLGHERI

Bolgheri DOC	“Poggio ai Ginepri”	Tenuta Argentiera	8,00	34,00
Bolgheri DOC	“Aska”	Banfi		36,00
Bolgheri DOC	“Bruciato”	Tenuta Guado al Tasso		55,00
Bolgheri Superiore DOC	“Guado al Tasso” 2014	Tenuta Guado al Tasso		150,00
Bolgheri Sassicaia DOC	“Sassicaia” 2016	Tenuta San Guido		300,00

## Vini Dolci - Sweet Wine

Moscato D’Asti DOCG	“Ruffino”	Ruffino	6,00	24,00
Brachetto d’Acqui DOCG	“Rosa Regale”	Banfi		24,00

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni  
è possibile consultare  
L'apposita documentazione che verrà fornita,  
a richiesta,  
dal personale in servizio*

*For any information on substances and allergens,  
please refer to the relevant documentation that will  
be provided  
by on-call service on request*



**PESCE**



**MOLLUSCHI**



**LATTICINI**



**GLUTINE**



**FRUTTA A GUSCIO**



**CROSTACEI**



**ARACHIDI**



**LUPINI**



**UOVA**



**ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI**



**SOIA**



**SESAMO**



**SENAPE**



**SEDANO**