



ANTIPASTI STARTERS

<p>i'TAGLIERONE (Min 2 persone) 20. CHARCUTERIE AND CHEESE SELECTION Prosciutto crudo toscano DOP, Salame toscano, Finocchiona, Pecorino semi stagionato toscano e Pecorino del Chianti con mostarda di mele candite e marmellate fatte in casa <i>Tuscan prosciutto DOP, Tuscan salami, Finocchiona IGP (Florentine fennel-flavoured salami), semi-aged Tuscan Pecorino and Chianti Pecorino cheese with candied apple mustard and home made jams</i></p> <p>FLAN DI ZUCCHINI CON  10. FONDATA DI PECORINO DI PIENZA E CRUMBLE DI PANE AL ROSMARINO <i>Courgette flan with Pienza pecorino fondue and rosemary bread crumble</i></p>	<p>PROSCIUTTO E POPONE 10. Prosciutto Igp toscano e melone cantalupo <i>(Tuscan IGP raw ham and fresh melon)</i></p> <p>CAPRESE  15. pomodoro cuore di bue e mozzarella di bufala Campana <i>Fresh Tomato and buffalo mozzarella</i></p> <p>COCCOLI FRIED DOUGH 15. Prosciutto DOP toscano e sac-à-poche di stracchino <i>Tuscan prosciutto DOP, stracchino (fresh, rindless cow's milk cheese)</i></p>
--	---

i'FRITTINO MIXED FRIED

<p>ARANCINA SICILIANA° 6. SICILIAN ARANCINA° Riso, ragù di carne e piselli <i>Rice, meat's sauce and peas</i></p> <p>CROQUER° DI PAPPAL AL  8. POMODORO SU STRACCIATELLA FRESCA <i>Fried pappal al pomodoro° with fresh Stracciatella cheese</i></p> <p>POLENTA FRITTA CON RAGÙ TOSCANO E SUGO DI CINGHIALE 6. <i>Fried polenta (maize flour) with Tuscan ragout sauce and wild boar sauce</i></p> <p>PALLINE SORPRESA° 6. SEASONAL WONDERBALLS° Friarielli e salsiccia-Pecorino al tartufo-Ragù toscano <i>Seasonal wonderballs filled with broccoli and sausage, truffle pecorino cheese, Tuscan ragout sauce</i></p>	<p>MONTANARINA  6. <i>Small disk of fried pizza dough with tomato, mozzarella and basil topping</i></p> <p>TRIS DI MINI MONTANARINE 8. Stracciatella fresca con mortadella e granella di pistacchio, salsa di pomodoro con parmigiano e tartufo, ragù toscano <i>3 mini small disk of fried pizza with Fresh Stracciatella, mortadella and pistachios, tomato sauce with parmesan and truffle, Tuscan ragout</i></p> <p>CARCIOFI FRITTI  7. <i>Fried artichokes</i></p> <p>PATATE FRITTE*  6. <i>French fries*</i></p>
---	---

COPERTO € 1.50 - COVER CHARGE € 1.50

(*) prodotto congelato, frozen product

(°) prodotto fresco e abbattuto all'origine, home made and chilled at origin

i'PRIMINO HOME MADE PASTA (Pasta Fresca Qualità ORO)

PAPPA AL POMODORO  <i>Tuscan pomodoro soup with bread</i>	10.
TORTELLI MUGELLANI di pasta fresca al ragù di carne toscano <i>Tortelli mugellani (fresh filled pasta) with traditional Tuscan ragout sauce</i>	16.
PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CINGHIALE <i>Pappardelle fresh egg-made pasta with wild boar sauce</i>	14.
PAPPARDELLE AL RAGU DI POLPO* <i>Pappardelle fresh egg-made pasta with a octopus* ragout</i>	16.
TAGLIOLINI FRESCHI CON POMODORO E FONDUTA DI PECORINO  <i>Fresh egg-made pasta with tomato sauce and Pecorino cheese fondue</i>	14.
PICI FRESCHI ALLA GIBI  crema di Zucchine, pomodoro secco e granella di mandorla tostata <i>Fresh Pici pasta with zucchini cream, dried tomato and toasted almond grains</i>	14.
TOPINI DI PATATE AI 4 FORMAGGI E TARTUFO  <i>Potato little gnocchi with 4 cheese souce and truffle</i>	18.

Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with () are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.*






i'SECONDO

(Tutte le nostre carni provengono dalla macelleria Luca Menoni di Firenze)

PEPOSO	16.
Spezzatino di Manzo cotto e marinato nel Chianti e pepe nero <i>Beef stew cooked and marinated in Chianti wine and black peppe</i>	
POLLO FRITTO° MARINATO ALLA FIORENTINA	16.
Pollo marinato con olio e limone <i>Florentine fried chicken° marinated in oil and lemon</i>	
UOVA AL TEGAMINO DELLA NONNA 	14.
con pomodoro e cipolla <i>Grandmother fried eggs with tomato and onion</i>	
BACCALÀ* ALLA FIORENTINA	16.
Baccalà* rosolato con salsa di pomodoro <i>Codfish* at Florentine style browned with tomato sauce</i>	

i'CONTORNO

PATATE AL FORNO 	7.
<i>Baked potatoes</i>	
PATATE FRITTE* 	6.
<i>French fries*</i>	
FRIARIELLI SALTATI* 	6.
<i>Sauteed broccoli*</i>	
INSALATINA VERDE 	5.
<i>Green salad</i>	

Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with () are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.*



Abbiamo scelto per i nostri lievitati le migliori farine presenti sul mercato. La lunga maturazione dei nostri impasti garantisce un livello di digeribilità molto elevato e una imperdibile doppia consistenza delle nostre pizze: croccanti ai bordi e morbide al centro.

We have chosen the best flours on the market for our leavened products. The long maturation of our doughs guarantees a very high level of digestibility and an unmissable double consistency of our pizzas: crispy at the edges and soft in the centre.

i'PIZZINO CLASSICO

CLASSIC PIZZA

<p>MARGHERITA </p> <p>Salsa di pomodori San Marzano DOP, Fiordilatte, Parmigiano, olio EVO e basilico</p> <p><i>San Marzano DOP tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, Parmigiano, EVO oil and basil</i></p> <hr/> <p>Abbinamento Cocktail suggerito/ <i>Suggested Cocktail Pairing</i></p> <p> NEGRONI 10. Gin, Vermouth Martini, Bitter Campari</p>	<p>11. 4 FORMAGGI </p> <p>Crema di Pecorino, Fontina, scamorza e Gorgonzola</p> <p><i>Pecorino cheese cream, Fontina cheese, Scamorza, Blue cheese</i></p> <hr/> <p>Abbinamento Cocktail suggerito/ <i>Suggested Cocktail Pairing</i></p> <p> SPRITZ 10. Prosecco, Aperol, Soda</p>
<p>NAPOLI 12.</p> <p>Salsa di pomodori San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, capperi e alici del Cantabrico</p> <p><i>San Marzano DOP tomato sauce, Fiordilatte cheese, capers and Cantabrian anchovies</i></p> <hr/> <p>Abbinamento Cocktail suggerito/ <i>Suggested Cocktail Pairing</i></p> <p> MOSCOW MULE 10. Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer</p>	<p>12. SALSICCIA, FRIARELLI E SCAMORZA AFFUMICATA 15.</p> <p><i>Sausage, Broccoli rabe and smoked cheese</i></p> <hr/> <p>Abbinamento Cocktail suggerito/ <i>Suggested Cocktail Pairing</i></p> <p> OLD FASHION 13. Bourbon Whisky, Bitter Angostura, Zucchero <i>Bourbon Whisky, Angostura Bitter, Sugar</i></p>
<p>MARINARA  10.</p> <p>Salsa di pomodori San Marzano DOP, aglio, origano, capperi, olio EVO</p> <p><i>San Marzano DOP tomato sauce, minced garlic, oregano, capers, EVO oil</i></p> <hr/> <p>Abbinamento Cocktail suggerito/ <i>Suggested Cocktail Pairing</i></p> <p> MARGARITA 10. Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Sale <i>Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Salt</i></p>	<p>15. 4 SALUMI 15.</p> <p>Salsa di pomodori San Marzano, fiordilatte, salsiccia toscana, wurstel, prosciutto cotto, salamino piccante</p> <p><i>Tomato sauce from San Marzano, fiordilatte cheese, wurstel, Tuscan sausage, baked ham, spicy salami</i></p> <hr/> <p>Abbinamento Cocktail suggerito/ <i>Suggested Cocktail Pairing</i></p> <p> MOSCOW MULE 10. Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer</p>
<p>BOSCAIOLA 12.</p> <p>Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, olive, salsiccia, champignon freschi</p> <p><i>San Marzano DOP tomato sauce, Fiordilatte cheese, olives, sausage and fresh champignon mushrooms</i></p> <hr/> <p>Abbinamento Cocktail suggerito/ <i>Suggested Cocktail Pairing</i></p> <p> i'FORESTIERO 15. Tequila infusa ai fiori della Campagna Fiorentina, Sambuco, Lime, Bianco D'Uovo <i>Tequila infused with flowers from the Florentine countryside, Elderberry Liqueur, Lime, Egg white</i></p>	<p>13. VEGETARIANA </p> <p>Salsa pomodori San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, funghi ed olive taggiasche</p> <p><i>Tomato sauce from San Marzano, Fiordilatte cheese, eggplant, zucchini, mashrooms and taggiasca olives</i></p> <hr/> <p>Abbinamento Cocktail suggerito/ <i>Suggested Cocktail Pairing</i></p> <p> MOJITO 10. Rum, Menta, Soda, Zucchero, Lime <i>Rhum, Mint, Soda water, Sugar, Lime</i></p>



i'PIZZINO ROSSO SPECIALE RED PIZZAS

MARGHERITA i'QORTILE 13.

Salsa di datterini gialli, fiordilatte, pomodorini, salsa di basilico e parmigiano

Yellow grape tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, basil sauce and Parmigiano

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



CAMILLO 15.
Bitter Campari, Biancosarti, Soda di Camomilla
Bitter Campari, Biancosarti Liqueur, Chamomile Soda

CAPONATA 13.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, caponata siciliana e mandorle tostate

Tomato sauce from San Marzano DOP, Sicilian caponata and toasted almonds

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MOJITO 10.
Rum, Menta, Soda, Zucchero, Lime
Rhum, Mint, Soda water, Sugar, Lime

CAPRICCIOSA i'QORTILE 16.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, uovo grattato, funghi, olive, prosciutto arrosto e carciofi fritti

Tomato sauce from San Marzano DOP, fiordilatte mozzarella, grated egg, mushrooms, olives, roasted prosciutto and fried artichoke

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



i'QORTILE 15.
Campari, Vermouth rosso, Estratto di cetriolini, Amaro del Capo piccante
Campari, Red vermouth, Gherkin extract, Spicy Amaro del Capo Bitter

FRIGGITELLI SALTATI, NDUJA E STRACCIATELLA FRESCA 15.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, Friggitelli (green peppers), fresh Stracciatella Cheese and Nduja (super spicy chorizo-style sausage)

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MANHATTAN 13.
Rye Whisky, Vermouth rosso
Rye Whisky, Red Vermouth

CRUDO i'QORTILE 16.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo IGP toscano, rucola e scaglie di grana

San Marzano DOP tomato sauce, fior di latte mozzarella, Tuscan IGP raw ham, rocket and parmesan flakes

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



CAMILLO 15.
Bitter Campari, Biancosarti, Soda di Camomilla
Bitter Campari, Biancosarti Liqueur, Chamomile Soda

MANGIAFUOCO 14.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, Fiordilatte, salamino piccante, Nduja e melanzana frita

Fiordilatte mozzarella, spicy salami, Nduja (super spicy chorizo-style sausage), and fried eggplant

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



GIN MULE 10.
Gin, Succo di Lime, Sciroppo di zucchero, Ginger Beer, Menta
Gin, Lime Juice, Sugar Syrup, Ginger Beer, Mint





i'PIZZINO BIANCO SPECIALE WHITE PIZZAS

ALI OLI DEL CANTABRICO 16.

Fiordilatte, alici del cantabrico, crunch di pane raffermo saltato in olio all'aglio rosso

Fiordilatte mozzarella, Cantabrian anchovies, Stale bread crunch sautéed in red garlic oil

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



WHITE LADY

Gin, Cointreau, Succo di Limone
Gin, Cointreau, Lemon Juice

10.

Ì MORTADELLINO 16.

Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna IGP, burrata fresca e granella di pistacchio

Mozzarella fiordilatte, IGP Bologna Mortadella, fresh burrata mozzarella cheese and pistacchio Grain

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



DAIQUIRI

Rum, Succo di Lime, Zucchero
Rum, Lime Juice, Sugar

10.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO ARROSTO E TARTUFO 16.

Mozzarella Fior di latte, roast Ham and truffle

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Succo di limone, sciroppo di zucchero
Bourbon Whisky, Lemon Juice, Sugar Syrup

15.

SALMONE AFFUMICATO, FIORDI LATTE, RUCOLA E POLVERE DI LIME 16.

Smoked salmon, fiordilatte cheese, rocket and lime dust

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



MARGARITA BASIL

Tequila, Triple Sec, Lime, Olio al basilico
Tequila, Triple Sec, Lime, Basil Oil

15.

MONTEREGGI 16.

Mozzarella Fior di latte, Pecorino di Pienza, Lardo in conca della macelleria Luca Menoni, Miele e granella di noci

Fiordilatte mozzarella, tuscan pecorino cheese, lard from Luca Menoni butcher's, Honey and chopped walnuts

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



GIN TONIC

Gin tonic con Peter in Florence Gin

15.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLA CARAMELLATA, SCAGLIE DI GRANA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO IGP 14.

Fior di Latte mozzarella, caramelised onion, parmesan flakes and PGI balsamic vinegar glaze

SALSICCIA TOSCANA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TARTUFO E PECORINO DI PIENZA 16.

Mozzarella fior di latte, Tuscan sausage, Truffle and Pecorino cheese

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



WHISKEY SOUR

Bourbon Whiskey, Succo di limone, sciroppo di zucchero
Bourbon Whisky, Lemon Juice, Sugar Syrup

13.

SCAMORZA AFFUMICATA, CREMA DI PATATE E PORCHETTA MACELLERIA MENONI 16.

Smoked cheese, potato cream, roast pork from Menoni butcher's

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



NEGROSKY

Vodka, Bitter, Vermuth rosso
Vodka, Bitter, Red Vermouth

13.

RE MIDO 16.

Pesto fatto in casa, cavolo viola, pomodorini pachino, noci e burrata fresca

Home made basil pesto, purple cabbage, pachino tomatoes, nuts, fresh burrata and mozzarella cheese

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



GIN TONIC

Gin, Acqua Tonica
Gin, Tonic Water

12.

Ogni aggiunta extra sulle pizze 2€
All Extra additions 2€

GIRO PIZZA
(MINIMO 4 PERSONE
25 € a persona)

Porteremo una pizza dopo l'altra fino a quando non
ci dirai basta!

Pizze scelte dal pizzaiolo; ogni 2 pizze, una pizza speciale scelta
dal tavolo. Acqua inclusa.

Il servizio si interrompe quando non viene terminata una pizza...o
quando ci dite Basta!!

ALL YOU CAN EAT PIZZA EDITION
(minimum 4 people 25€ per
person)

Pizzas chosen by our Pizza Maker. Every 2 pizzas, one
pizza is chosen by the table. Water included.

The service stops when a pizza is not
finished...or when you say STOP!

i'DORCINO DESSERTS

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Home made Tiramisù

SOUFFLÈ CALDO AL CIOCCOLATO*

*Hot dark chocolate soufflé**

PANNA COTTA

(con salsa di cioccolato/ frutti di bosco)

CHEESECAKE CALDO DI ATTIA°

(con salsa di cioccolato/frutti di bosco/caramello)

Home Made Attia's Cheesecake° (with chocolate / berries / caramel sauce)

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 6. | VIN SANTO DEL CHIANTI DOC E | 7. |
| | BISCOTTI DI PRATO "ANTONIO MATTEI" | |
| | <i>Biscuits from Prato "Antonio Mattei" accompanied with Vin Santo del Chianti DOC</i> | |
| 6. | COCCOLI CON NUTELLA
SU LETTO DI FRUTTI DI BOSCO | 6. |
| | <i>Coccoli (fried dough) with Nutella and berries sauce</i> | |
| 6. | BUDINO AL CACAO
SENZA GLUTINE | 7. |
| | <i>Chocolate Pudding (Gluten Free)</i> | |
| | CROSTATA DI FRUTTA FRESCA | 6. |

Abbinamento Cocktail suggerito/ *Suggested Cocktail Pairing*



i'GIANNI

Bitter Fusetti al cioccolato, Carpano classico, Soda al caffè
Chocolate Fusetti Bitter, Classic Carpano Vermouth, Coffee Soda Water

13.

Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with () are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.*



i'QORTILE

pizzeria & cocktail bar

MENU BEVERAGE

VIA CAMILLO CAVOUR, 86, 50129 FIRENZE (FI)
+39 055 098 6461 | iqortile@iqhotelfirenze.it





BIRRE ALLA SPINA

BROOKLYN EAST IPA 6,9% vol. - Usa	7.	ANGELO PORETTI 8 LUPPOLI PILS 6. LUPPOLATA A FREDDO 4,6% vol. - Italy
ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI NON FILTRATA 5% vol. - Italy	6.	ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI 6. BLANCHE LUPPOLATA A FREDDO CON ESTRATTI DI SAMBUCO 5,3% vol. - Italy

BIRRE IN BOTTIGLIA

LA MI' VIZIA Strong belgian ale 8,2% vol	6.	LA MI' ROSSA 7. Red Ale 6,2% vol. 33cl - Florence
LA MI' TIPA Ipa 5,6% vol	6.	PERONI SENZA GLUTINE 5. Lager Gluten Free 5,5% vol. 33cl - Italy
LA MI' FIRENZE Lager 4,9% vol. 33cl - Florence	6.	HEINEKEN 5. Pure Malt Lager 5,5% vol. 33cl - Holland
LA MI' NORA Weiss 5,9% vol. 50cl - Florence	8.	HEINEKEN ZERO (0,0% vol.) 5. Pure Malt Lager Zero - Holland

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE/GASSATA	1.5	SPUMA	3.
COCA COLA/ZERO	4.	CEDRATA	2.
FANTA	4.	SUCCHI DI FRUTTA	3.5
SPRITE	4.	SPREMUTA	4.5
AQUA TONICA/CRODINO	4.	TÈ FREDDO	4.
REDBULL	5.		

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2.	MAROCCHINO 3. Moroccan coffee
DECA	2.	SHAKERATO 3.
CORRETTO 2.5 Alcoholic espresso		CIOCCOLATA CALDA 3.
CAFFÈ D'ORZO 2. Barley coffee		ICED CIOCCOLATA 3.
GINSENG 3.		CAFFÈ LATTE 3.
AMERICANO 2.5		LATTE FRESCO/SOYA/ 2. MANDORLE/ALTA DIGERIBILITÀ
CAPPUCCINO 3.		LATTE MACCHIATO 3.
ICED CAPPUCCINO 3.		LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ 3. E TISANE





VODKA		RUM	
STOLICHINAYA - RUSSIA	9.	DIPLOMATICO RISERVA - VENEZUELA	13.
KIEV189 - UCRAINA	9.	BUMBU XO - BARBADOS	13.
GREY GOOSE - FRANCIA	10.	BARCELÒ ONIX IMPERIAL - REPUBBLICA DOMENICANA	13.
NEMIROFF DE LUXE - UCRAINA	9.	ZACAPA23 - GUATEMALA	16.
GIN		BRANDY	
TANQUERAY	12.	VECCHIA ROMAGNA - ITALIA	8.
TANQUERAY- ALCHOOL FREE	9.	CARDINAL MENDOZA - SPAGNA	10.
GORDON- INGHILTERRA	9.		
BOMBAY - INGHILTERRA	12.	WHISKY E WISKEY	
BULLDOG - INGHILTERRA	12.	JACK DANIEL'S - USA	8.
GIN MARE - SPAGNA	12.	WILD TURKEY RYE - USA	12.
MALFY - ITALIA	12.	JHONNY WALKER BLACK LABEL SCOZIA	11.
PETER IN FLORENCE - TOSCANA	12.	LAGAVULIN 16Y - SCOZIA	15.
CRAFTERS - LITUANIA	12.	LAPHROAIG 10Y - SCOZIA	12.
GINARTE - ITALIA	12.	HIGHLAND SINGLE MALT - SCOZIA	16.
AVIATION - USA	12.	JAMESON - INGHILTERRA/IRLANDA	9.
JUNIPER GREEN - INGHILTERRA	12.	J&B BLEND SCOTCH - SCOZIA	9.
ENGINE - ITALIA	12.	JIM BEAN BOURBON - USA	9.
		BULLEIT BOURBON - USA	11.
		BUFFALO TRACE KENTUCKY- USA	11.





TEQUILA & MEZCAL		LIQUEURS (50 ML)	
ESPOLON BLANCO - MESSICO	8.	LIMONCELLO	6.
MEZCAL JOVEN ILEGAL - MESSICO	10.	BAILEYS	6.
JOSE CUERVO REPOSADO	9.	KHALUA	6.
		AMARETTO DI SARONNO	6.
		SAMBUCA	6.
		CAMPARI	6.
		APEROL	6.
		VERMOUTH	6.
COGNAC			
MARTELL V.S. - FRANCIA	9.		
MARTELL V.S.O.P. - FRANCIA	11.		
AMARI		GRAPPA	
AMARO DEL CAPO - ITALIA	6.	RONER	6.
JAGERMEISTER - GERMANIA	6.	DICIOTTO LUNE - BARRIQUE	8.
MONTENEGRO - ITALIA	6.		
AVERNA - ITALIA	6.		
UNICUM - UNGHERIA	6.		



BOLLICINE







		
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIAMATO EXTRA DRY (11,5% vol.) - FATTORIA CONCA D'ORO, (100% Glera) Veneto	5.	22.
FRANCIACORTA ANTEPRIMA BRUT (12,5% vol.) - BERSI SERLINI, (100% Chardonnay) Lombardia		30.
FRANCIACORTA SATEN BRUT (12,5% vol.) - BERSI SERLINI, (100% Chardonnay) Lombardia		33.
 FRANCIACORTA ROSÈ MONIQUE BRUT (12,5% vol.) - LO SPARVIERE, (100% Pinot Nero) Lombardia		38.
CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT (12,5% vol.) - DE VILMONT, (50% Chardonnay 25% Pinot Meunier 25% Pinot Nero) Francia		55.
CHAMPAGNE CUVÉE ST. PIETROBURGO BRUT (12% vol.) - VEUVE CLIQUOT, (Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier) Francia		75.

VINI BIANCHI

		
 VERNACCIA SAN GIMIGNANO SUAVIS (12,5% vol.) - MORMORAIA, (Vernaccia) Toscana	6.	22.
VERMENTINO DI BOLGHERI (13,5% vol.) - PODERE SETTE, (85% Vermentino 15% Sauvignon) Toscana		30.
PINOT GRIGIO (13,5% vol.) - KURTATSCH, (Pinot Grigio) Friuli Venezia Giulia	6.	25.
 PURO FRIZZANTE SENZA SOLFITI (10,5% vol.) - FATTORIA LAVACCHIO, (Trebiano) Toscana		26.
RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI (12,5% vol.) - SPECOGNA, (Ribolla) Friuli Venezia Giulia		27.
 CHARDONNAY (13% vol.) - CANTINA TOBLINO, (Chardonnay) Trentino	6.	22.
GEWÜRZTRAMINER ARENIS (14,5% vol.) - KURTATSCH, (Gewürztraminer) Alto Adige		28.

ROSÉ

		
 LAGREIN KRETZER (12,5% vol.) - CANTINA TOBLINO, (Lagrein) Trentino		22.
VIOLANA ROSATO TOSCANA (12,5 vol.) - MARCHESI GONDI, (Sangiovese) Toscana	6.	25.
 POIS MARCHE ROSATO IGT (12,2%vol.) - FONTEZOPPA, (100% Pinot nero) Marche	7.	28.



VINI ROSSI

		
SANGIOVESE FIORE DI MAGGIO (12,5% vol.) – SAN GIORGIO A LAPI, (Sangiovese) - Toscana	6.	20.
POMINO ROSSO (12% vol.) – MARCHESI FRESCOBALDI, (100% Pinot Nero) Toscana		35.
CHIANTI RUFINA SAN GIULIANO (14% vol.) – MARCHESI GONDI, (80% Sangiovese 10% Colorino 10% Merlot) Toscana		23.
 CHIANTI CLASSICO (14% vol.) – CASTELLO DI RADDA, (90% Sangiovese 10% Colorino, Canaiolo) Toscana	7.	28.
 CHIANTI CLASSICO RISERVA (14% vol.) FATTORIA CORSIGNANO, (Sangiovese) Toscana		36.
 CERASUS TOSCANA (14% vol.) – TENUTA COELI AULA, (Ciliegiolo) Toscana	6.	23.
BOLGHERI VIA MARIS (14,5% vol.) – FERRARI & IRIS, (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) Toscana		30.
 BOLGHERI L'INVIDIO MAGNUM LT. 1,5 (14,5% vol.) – PODERE SETTE, (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot) Toscana		85.
 MERLOT EGO (14,5% vol.) – TENUTA COELI AULA, (100% Merlot) Toscana		28.
ROSSO DI MONTEPULCIANO (14% vol.) – CAVALIERINO, (Sangiovese, Prugnolo Gentile, Canaiolo) Toscana	7.	25.
ROSSO DI MONTALCINO CAMPONOVO (14% vol.) – LA GERLA - AISNA, (Sangiovese) Toscana		30.
BRUNELLO DI MONTALCINO (15% vol.) – VILLA CIPRESSI, (Sangiovese) Toscana		60.
SERRE NUOVE BOLGHERI TENUTA DELL'ORNELLAIA, (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot) Toscana		75.
ARGENTIERA BORGHERI SUPERIORE TENUTA ARGENTIERA, (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc) Toscana		110.

VINI DA DESSERT

		
VIN SANTO DEL CHIANTI CI. 50 (17,5% vol.) – POGGIO CAPPONI, (Trebiano, Malvasia e San Colombano) Toscana	5.	32.
MUFFATO DELLA SALA CASTELLO DELLA SALA CI. 50 (13% vol.) - ANTINORI, (Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Semillon e Riesling) Umbria	7.	60.
SPUMANTE ASTI VINTAGE MILLESIMATO (12% vol.) - FONTANAFREDDA, (Moscato Bianco) Piemonte	5.	23.

