



Picteau
COCKTAIL BAR



COCKTAILS





Il nostro cocktail bar segue una filosofia che tutela **il benessere dell'ambiente**. Utilizziamo solo **strumenti** ecosostenibili e ci serviamo esclusivamente di **materie prime** di qualità sfruttandole a 360 gradi, dal nettare agli elementi di scarto. Ne è di esempio il menù dal quale stai leggendo, stampato interamente su **carta riciclata**.



Our cocktail bar follows a philosophy that protects **environmental well-being**. We only use eco-friendly **instruments** and we only use quality **raw materials**, exploiting them at 360 degrees, from nectar to waste. An example of this is the menu you are reading from, printed entirely on **recycled paper**.



CANDY COLLECTION

19 €

Una **fresca** idea realizzata per generare una nuova **esperienza** di gusto. **Tre diversi sapori** danno vita a tre cocktail innovativi: **choose a candy, taste a drink!**

A **fresh** idea created to generate a new experience of taste. **Three different flavours** bring life to three innovative cocktails: **choose a candy, taste a drink!**

Messico e Nuvole

Illegal Mezcal
Cordiale Agrumi
Anise liqueur
Sage Foam



Tiki Tiki

Rum Havana
Fresh pineapple centrifuge
Rhubarb syrup - orange
Bitter orange liqueur



“Green” Trouble

Mint-infused vodka
Banana fermented
Coffee water



UN TRIBUTO AL CONTE CAMILLO NEGRONI

19 €

Grazie al **Conte Negroni**, la città di **Firenze** è patria di una importante scoperta del bere miscelato: da una follia nasce una **leggenda**.

Thanks to **conte negroni**, the city of **florence** is home to an important discovery in mixed drinking: from madness a **legend** is born.



Earl Grey Negroni

Beefeater 24 gin, Cocchi Americano,
Italicus Rosolio di Bergamotto, Campari

Negroni Bianco

Bombay Dry gin infuso con burro e salvia,
Martini bianco, Biancosarti,
peschiola al tartufo



Boulevardier Affumicato

Maker's Mark bourbon, Campari,
Ratafia, Carpano Antica Formula

Il Conte di Picche

Winestillery Old Tom Gin,
Amari Nardini Blend,
home-made raspberries wine



Negroni Speziato

Grappa Jacopo Poli infusa al pepe nero,
Del Maguey Vida mezcal, Cynar, Cocchi di Torino

THE UNFORGETTABLES

19€

Autentiche ricette che esaltano le antiche **arti** della miscelazione mai perdute: così ritornano gli **indimenticabili**.

Authentic recipes that enhance the ancient **arts** of mixing never lost: this is how the **unforgettable** returns.

Clover Club • USA 1909 •

Gin Tanqueray, homemade raspberry syrup, fresh lemon juice



Singapore Sling • MALESIA 1915 •

Gin Tanqueray, orange liqueur, fresh pineapple juice, homemade berries granatina, fresh lemon juice



Hemingway Special • CUBA 1930 •

White rum, Maraschino liqueur, fresh grapefruit juice, fresh lime juice



Bellini • ITALIA 1948 •

White peach puree, Prosecco Brut



Crashopper • ENGLAND 1951 •

Crème de menthè, crème de cacao, fresh cream, vodka splash



Paloma • MESSICO 1990 •

Tequila, pink grapefruit juice, lime juice, agave syrup



GIN TONIC SELECTION

TUSCAN CORNER

19€



*Tuscan Juniper is one the best products that our region has to offer. The best variety of this **botanical** is used to distill **top quality Gin**.*

Peter in Florence

Scortese pure tonic

Ginepraio

Bevi Più chili tonic

Sabatini

Fever Tree mediterranean tonic

Imperiale Maremma Spirit

J.Gasco premium Indian tonic

Ginarte

Thomas Henry elderflower tonic

Winestillery London Dry

Bevi più basil and lime tonic

VINTAGE COCKTAILS

200€

Royal Negroni

We are in Florence, 1919, at Caffè Casoni, when the Count Camillo Negroni, perhaps inspired by his trips to London, asks his fellow bartender Fosco Scarselli to strengthen his Americano cocktail by adding a “generous” part of gin instead of soda water.

1950 Gordon gin, 1960 Campari, 1970 Martini Rosso

Casinò Royal

The cocktail was invented in 1953 by Ian Fleming in the novel Casino Royale. The secret agent James Bond order and name the cocktail after Vesper Lynd, the bond girl he is in love with. This is where the famous sentence “Shaken not stirred” comes from.

1950 Gordon gin, 1970 Smirnoff vodka, 1970 Martini Dry

Kentucky Julep

The Mint Julep was first mentioned in 1862 by Jerry Thomas in one of his books and it was already very popular at the beginning of the 1900. In 1938 it becomes the official drink of the Kentucky Derby, one of the most important horse race which is held annually in May in Louisville.

1970 Four Roses, mint, sugar

Classic Manhattan

The drink originated at the Manhattan Club in New York City in 1874, where it was invented by Iain Marshall for a banquet hosted by Jennie Jerome, mother of Winston Churchill, in honor of presidential candidate Samuel J. Tilden

1970 Four Roses Bourbon, 1970 Martini Rosso, Angostura bitters

The Boulevardier

Its first appearance is in 1927 thanks to Erskine Gwynne, an American-born writer who founded a monthly magazine in Paris called “The Boulevardier”, and his favourite barman Harry McElhone, escaped from the United States during the prohibitionism.

1970 Four Roses Bourbon, 1970 Martini Rosso, 1960 Campari

MOCKTAILS

14€

Tutti Frutti

Pineapple juice, banana puree, coconut syrup, lime juice

Tonight I'll Drive

Apple juice, lime juice, cucumber, mint

Pink Night

Pink grapefruit juice, passion fruit shrub, fennel seed tincture, ginger beer

Virgin Spritz

Crodino, pink grapefruit juice, rhubarb syrup, soda

WINES



SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene, <i>Bisol</i>	€ 10	€ 50
Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i>	€ 12	€ 60
Pomino Brut Millesimato Leonia, <i>M.Si de Frescobaldi</i>	€ 14	€ 65
Trento Brut Perlé Millesimato, <i>Ferrari</i>	€ 14	€ 70
Bolle di Borro, Rosè, <i>Tenuta Il Borro</i>		€ 110

CHAMPAGNE

Brut La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>	€ 19	€ 100
Brut Premier, <i>Louis Roederer</i>	€ 19	€ 100
Brut Clos des Goisses 2000, <i>Philipponnat</i>		€ 250
Brut Blanc de Blancs Initial, <i>Jacques Selosse</i>		€ 260
Brut Blanc de Blancs Cuvée Extase, <i>Margherite Guyot</i>		€ 140
Brut Blanc de Blanc 2008, <i>Delamotte</i>		€ 190
Brut Grande Cuvée, <i>Krug</i>		€ 350
Cristal, <i>Louis Roederer</i>		€ 300
Brut Vintage Millésimé, <i>Dom Pérignon</i>		€ 350

CHAMPAGNE ROSÉ

Brut Rosé Cuvée Fleur De Flo, <i>Margherite Guyot</i>	€ 21	€ 120
Brut Rosé Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>		€ 150
Brut Rosé, <i>Bollinger</i>		€ 150
Brut Rosé, <i>Jacques Selosse</i>		€ 280
Brut Cuvée Elisabeth Rosé, 2002, <i>Billecart Salmon</i>		€ 420

WHITE WINES

Vermentino Calasole 2018, <i>Rocca di Montemassi</i>	€ 10	€ 40
Pinot Grigio 2018, <i>Attems</i>	€ 10	€ 40
Chardonnay 2018, <i>Castiglion del Bosco</i>		€ 45
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2016, <i>Panizzi</i>	€ 12	€ 45
Sauvignon Winkl 2018, <i>Terlano</i>	€ 13	€ 50
Chardonnay Collezione Privata 2017, <i>Isole e Olena</i>	€ 18	€ 85
Gorgona Bianco 2017, <i>Frescobaldi</i>		€ 170

ROSÉ WINES

Rosé del Borro 2018, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 10	€ 45
---	------	------

RED WINES

Borrighiano 2017, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 10	€ 40
Rosso di Montalcino Gauggiolo 2015, <i>Castiglion del Bosco</i>		€ 50
Chianti Classico Riserva 2013, <i>La Forra</i>	€ 13	€ 55
Nerello Mascalese 2016, <i>Passopisciaro</i>	€ 13	€ 55
Barolo 2015, <i>Massolino</i>	€ 16	€ 70
Il Borro 2015, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 17	€ 80
Brunello di Montalcino 2014, <i>Castiglion del Bosco</i>	€ 18	€ 85
Prima Pietra 2016, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	€ 17	€ 80
Amarone Vigna Garzon 2015, <i>Pieropan</i>	€ 20	€ 90
San Leonardo 2011, <i>Tenuta San Leonardo</i>		€ 130
Tignanello, <i>Antinori</i>		€ 170
Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2013, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>		€ 300
Bolgheri Sassicaia 2015, <i>Tenuta San Guido</i>		€ 350

SWEET WINES

Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>	€ 10	€ 45
Vin Santo del Chianti Merlaia, <i>Torre a Cona</i>	€ 16	€ 80

BEER

ITALIAN BEERS

Menabrea	€ 8
Birrificio Fiorentino IPA	€ 12

SMALL BITES

dalle 12.00 alle 19.00

Rossa € 18

Quinoa, barbabietola°, cavolfiore° e germogli d'acqua

Battuta di Chianina° al coltello € 23

Con misticanza e senape antica

Insalata di verdure e semi € 18

Insalata di stagione, pomodori datterino, champignon, sedano verde, olive taggiasche, semi di zucca, semi di girasole, bacche di goji e semi di lino

Zuppa € 15

Minestra con verdure di stagione°

Pappa € 16

Pappa al pomodoro toscana con briciole di pane all'oro

Burger di Chianina € 26

200gr di Chianina° pestata al coltello con patate arrosto*

Panini € 16

Pane bianco, prosciutto arrosto, Asiago mezzano e giardiniera

Pane integrale con melanzane e zucchine marinate, pomodori essiccati, provola affumicata

Focaccia € 18

Focaccia Fiorentina alle olive con prosciutto crudo del Casentino

Focaccia integrale con salmone affumicato insalata e senape

SMALL BITES

from 12.00 to 19.00

Red € 18

Quinoa, beets°, cauliflower° and water sprouts

Handcut Chianina tartare € 23

Chianina beef°, mixed salad and antique mustard

Vegetable and seed salad € 18

Mix green salad, cherry tomatoes, champignon mushrooms, celery, taggiasca olives, pumpkin seeds, sunflower seeds, goji berries and flax seeds

Soup € 15

Seasonal vegetable soup°

Pappa € 16

Tuscan pappa al pomodoro with gold bread crumbs

Chianina burger € 26

200gr of handcut Chianina beef° with roasted potatoes*

Panini € 16

White bread, roasted ham, Asiago cheese and pickled vegetables

Whole wheat bread with marinated eggplants and zucchini, sun dried tomatoes and smoked provola cheese

Focaccia € 18

Fiorentina olive focaccia with Casentino prosciutto

Whole wheat focaccia with smoked salmon, salad and mustard

LIGHT DINNER

dalle 19:00 alle 22:00

Rossa € 18

Quinoa, barbabietola°, cavolfiore° e germogli d'acqua

Pomodoro, mozzarella e gamberi € 24

Gamberi rossi*, pomodoro° e mozzarella

Battuta di Chianina° al coltello € 23

Con misticanza e senape antica

Insalata di verdure e semi € 18

Insalata di stagione, pomodori datterino, champignon, sedano verde, olive taggiasche, semi di zucca, semi di girasole, bacche di goji e semi di lino



Chitarra € 19

Pasta fresca° con pomodoro Pachino e basilico

Zuppa € 15

Minestra con verdure di stagione°

Pappa € 16

Pappa al pomodoro toscana con briciole di pane all'oro

Burger di Chianina € 26

200gr di Chianina° pestata al coltello con patate arrosto*

Branzino° € 27

Pomodoro appassito, melanzane grigliate, olive taggiasche e capperi di Pantelleria

Galletto* grigliato € 22

Marinato all'olio, timo e paprika affumicata con patate al forno* e spinaci*

LIGHT DINNER

from 12.00 to 19.00

Red € 18

Quinoa, beets°, cauliflower° and water sprouts

Tomato, mozzarella & shrimp € 24

Red shrimp*, tomato° and mozzarella

Handcut Chianina tartare € 23

Chianina beef°, mixed salad and antique mustard

Vegetable and seed salad € 18

Mix green salad, cherry tomatoes, champignon mushrooms, celery, taggiasca olives, pumpkin seeds, sunflower seeds, goji berries and flax seeds



Chitarra pasta € 19

Fresh pasta° with Pachino tomatoes and basil

Soup € 15

Seasonal vegetable soup°

Pappa € 16

Tuscan pappa al pomodoro with gold bread crumbs

Chianina burger € 26

200gr of handcut Chianina beef° with roasted potatoes*

Seabass° € 27

Sun dried tomatoes, grilled eggplants, taggiasca olives and Pantelleria capers

Grilled chicken* € 22

Marinated in oil, thyme, smoked paprika with roasted potatoes* and spinach*

DESSERT

from 12:00 to 22:00

€ 12

Tiramisù

Tortino alla Caprese con cioccolato fondente*

Frutta fresca al cucchiaio

Sorbetto di frutta fresca

Tiramisù

Caprese dark chocolate cake*

Fresh fruit salad

Fresh fruit sorbet

SPIRITS

VODKA 50ml

Stolichnaya, Russia	€ 12
Stolichnaya Elite, Russia	€ 18
Kauffman Soft, Russia	€ 20
Beluga Noble, Russia	€ 18
Beluga Gold Line, Russia	€ 44
Belvedere, Poland	€ 16
Chopin Potato Vodka, Poland	€ 16
Grey Goose, France	€ 14
Ketel One, Netherlands	€ 17
Winestillery Tuscan Vodka, Italy	€ 15
VKA Wheat Vodka, Italy	€ 14
42 Below, New Zealand	€ 12
Tito's Handmade, USA	€ 14
Crystal Head, Canada	€ 18

GIN 50ml

Bombay Dry, England	€ 12
Bombay Sapphire, England	€ 13
Star of Bombay, England	€ 14
Tanqueray, England	€ 13
Tanqueray TEN, England	€ 17
Beefeater 24, England	€ 14
Plymouth, England	€ 14
Hendrick's, Scotland	€ 16
Bol's Genever, Netherlands	€ 14
Gin Mare, Spain	€ 17
Monkey 47, Germany	€ 18
Peter in Florence, Italy	€ 15
Ginepraio, Italy	€ 14
Sabatini, Italy	€ 15
Imperiale, Italy	€ 14
Ginarte, Italy	€ 14
David Gin, Italy	€ 14
Winestillery London Dry, Italy	€ 15
Winestillery Old Tom, Italy	€ 15

RHUM 50ml

Bacardi, Carta Blanca - <i>Puerto Rico</i>	€ 12
El Dorado, White - <i>French Guiana</i>	€ 13
Pampero, Anniversario - <i>Venezuela</i>	€ 13
Havana Club, 7 Años - <i>Cuba</i>	€ 14
Diplomatico, Reserva - <i>Venezuela</i>	€ 15
El Dorado, 12 Años - <i>French Guiana</i>	€ 16
Zacapa, Centenario 23 Años - <i>Guatemala</i>	€ 18
El Dorado, 15 Años - <i>French Guiana</i>	€ 20
Appleton Estate, 21 Años - <i>Jamaica</i>	€ 22
Zacapa XO - <i>Guatemala</i>	€ 24

TEQUILA 50ml

Espolon Tequila, <i>Blanco</i>	€ 12
Herradura, <i>Blanco</i>	€ 14
Herradura, <i>Reposado</i>	€ 16
Don Julio, <i>Anejo</i>	€ 19
Don Julio 1942, <i>Anejo</i>	€ 44
Patron, <i>Silver</i>	€ 20
Ilegal Joven, <i>Mezcal</i>	€ 16

BRANDY 50ml

Calvados Pays D'auge Selection, <i>C. Drouin</i>	€ 12
Grand Armagnac V.s.o.p, <i>Janneau</i>	€ 16
Cognac V.s <i>Courvoisier</i>	€ 12
Cognac Fine V.s.o.p. <i>Hennessy</i>	€ 16
Cognac X.o. <i>Hennessy</i>	€ 42
Cognac X.o. <i>Remy Martin</i>	€ 44
Cognac Paradis, <i>Hennessy</i>	€ 140
Brandy 6 Y.o. , <i>Marchesi Antinori</i>	€ 14

GRAPPA 50ml

Po di Poli morbida, <i>Jacopo Poli</i>	€ 12
Le Diciotto Lune, <i>Marzadro</i>	€ 14
Grappa riserva Port cask, <i>Sibona</i>	€ 15
Grappa riserva Sherry cask, <i>Sibona</i>	€ 15
Grappa riserva Whisky cask, <i>Sibona</i>	€ 15
Tignanello, <i>Marchesi Antinori</i>	€ 16
Grappa del Borro, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 16
Grappa del Drago, <i>Castiglione del Bosco</i>	€ 20
Sassicaia, <i>Tenuta San Guido</i>	€ 22

WHISKY-WHISKEY 50ml

Glenlivet 15 Y.o., Speyside	€ 16
Glenlivet 18 Y.o., Speyside	€ 25
Macallan 12 Y.o. Triple cask, Speyside	€ 26
Macallan 18 Y.o. Triple cask, Speyside	€ 56
Glenmorangie 10 Y.o., Highlands	€ 18
Oban 14 Y.o., Highlands	€ 20
Laphroaig 10 Y.o., Islay	€ 16
Lagavulin 16 Y.o., Islay	€ 21
Octomore 08.1 Bruichladdich, Islay	€ 38
Talisker Storm, Isle of Skye	€ 17
Talisker 30 Y.o., Isle of Skye	€ 100
Highland Park 12 Y.o. Islands	€ 18
Johnnie Walker Black Label, Blended	€ 13
Johnnie Walker Blue Label, Blended	€ 42
Johnnie Walker Blue Label King George V, Blended	€ 110
Chivas 12 Y.o., Blended	€ 15
Chivas 18 Y.o., Blended	€ 23
Jameson 12 Y.o., Irish	€ 12
Jack Daniel's Single Barrel, Tennessee	€ 18
Maker's Mark Bourbon, Kentucky	€ 15
Woodford Reserve, Kentucky	€ 19
Eagle Rare 10 Y.o., Kentucky	€ 21
Bulleit Rye, Kentucky	€ 17
Crown Royal, Canada	€ 15
Nikka Miyagikyo Single Malt, Japan	€ 25
Nikka From The Barrel, Japan	€ 20
Hibiky Harmony, Japan	€ 22

AMARI 50ml

Amaro Del Capo	€ 11
Montenegro	€ 11
Ramazotti	€ 11
Lucano	€ 11
Brancamenta	€ 11
Fernet Branca	€ 11
Averna	€ 11

LIQUORI 50ml

Amaretto Di Saronno	€ 11
Biancosarti	€ 11
Campari	€ 11
Limoncello	€ 11
Frangelico	€ 11
Pernod	€ 11
Baileys	€ 11
Kahlua	€ 11
Pimm's	€ 11
Cointreau	€ 11
Drambuie	€ 11
Benedictine	€ 11
Southern Comfort	€ 12
Grand Marnier	€ 12
Chambord	€ 14
St. Germain	€ 14
Italicus Rosolio Di Bergamotto	€ 14

Info&Reservation:

Whatsapp (message only) +39 3421234710

.....

Share your experience



Scan the QRcode to review us.

.....



**fondazione
martacappelli** | onlus

Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere alla fondazione Marta Cappelli il 50% del loro prezzo.

Choosing the dish marked with this logo you will contribute 50% of the price to the Marta Cappelli foundation.

.....

I prodotti contrassegnati con * sono surgelati all'origine. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Le materie prime o semilavorate contrassegnate con ° ed i prodotti ittici crudi da consumarsi non cotti sono abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo al nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG CE 852/04 e REG CE 853/04. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione apposita che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

The products marked with * are frozen at the source and our staff is available for further information. "Raw or semi-finished products marked with ° and raw fish products are thermally slaughtered during the preparation phases in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852 / 04 and REG CE 853/04 Our staff is available for further information. For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided on request by the staff in service.