

Menu
ALL DAY DINING

Picteau
COCKTAIL BAR

Light Lunch

dalle 12:00 alle 15:00

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*

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.

Light Lunch

from 12:00 to 15:00

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*

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.

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 gardeniera

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

200g 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

Small Bites

dalle 12.00 alle 19.00

Della tradizione italiana,
serviti con composte e pandolce



Salumi

Prosciutto crudo toscano selezione <i>Simone Fracassi</i>	€ 5
Culaccia del Casentino selezione <i>Simone Fracassi</i>	€ 5
Lardo di colonnata	€ 5
Prosciutto cotto di spalla San Secondo <i>Podere Cadassa</i>	€ 4
Mortadella Bolognese presidio Slow Food	€ 4

Formaggi

Pecorino di Pienza semi-stagionato 6 mesi	€ 4
Parmigiano Reggiano 30 mesi <i>Caseificio Gennari</i>	€ 5
Provolone del Monaco di Sorrento a latte crudo 24 mesi	€ 5
Blu di Bagnoli, erborinato Veneto con latte di capra	€ 4
Mozzarella di bufala Campana	€ 4

Salumi

Tre tipi	€ 14
Cinque tipi	€ 22

Formaggi

Tre tipi	€ 13
Cinque tipi	€ 21

Chef Choice

Half Chef Choice (3 formaggi e 3 salumi)	€ 24
Full Chef Choice (5 formaggi e 5 salumi)	€ 40



Small Bites

from 12.00 to 19.00

From italian tradition, served
with compote and sweet bread



Cured meats

<i>Simone Fracassi</i> tuscan prosciutto	€ 5
<i>Simone Fracassi</i> Casentino 'culaccia'	€ 5
Colonnata lard	€ 5
<i>Podere Cadassa</i> ham	€ 4
Slow Food Bolognese mortadella	€ 4

Cheeses

Pienza pecorino cheese semi- seasoned	€ 4
<i>Caseificio Gennari</i> Parmigiano Reggiano 30 months	€ 5
Monaco di Sorrento raw milk provolone 24 months	€ 5
Blu di Bagnoli, Veneto blue cheese with goat's milk	€ 4
Campana buffalo mozzarella	€ 4

Cured meats

Selection of 3	€ 14
Selection of 5	€ 22

Cheeses

Selection of 3	€ 13
Selection of 5	€ 21

Chef Choice

Half Chef Choice	€ 24
(3 cheeses and 3 cured meats)	
Full Chef Choice	€ 40
(5 cheeses and 5 cured meats)	



Dessert

dalle 12.00 alle 22.00

€ 12

Tiramisù

Tortino alla Caprese con cioccolato fondente*

Frutta fresca al cucchiaio

Sorbetto di frutta fresca



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.

Dessert

from 12.00 to 22.00

€ 12

Tiramisù

Caprese dark chocolate cake*

Fresh fruit salad

Fresh fruit sorbet



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.

*Dalla Cantina /
From the Wine Cellar*

Spumanti / Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene, <i>Bisol</i>	€ 11	€ 55
Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i>	€ 12	€ 60
Pomino Brut Millesimato Leonia, <i>Frescobaldi</i>	€ 13	€ 65
Trento Brut Perlè 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 Blanc de Blancs Cuvée Extase, <i>Margherite Guyot</i>		€ 140
Brut Blanc de Blancs 2008, <i>Delamotte</i>		€ 190
Brut Clos des Goisses 2000, <i>Philipponnat</i>		€ 250
Brut Blanc de Blancs Initial, <i>Jacques Selosse</i>		€ 260
Brut Cristal, <i>Louis Roederer</i>		€ 300
Brut Grande Cuvée, <i>Krug</i>		€ 350
Brut Vintage Millésimé 2009, <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>Billecart Salmon</i>		€ 160
Brut Rosé, <i>Jacques Selosse</i>		€ 320
Brut Cuvée Elisabeth Rosè, 2002, <i>Billecart Salmon</i>		€ 420

Vini Dolci / Sweet Wines

Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>	€ 10	€ 45
Passito di Pantelleria Ben Ryé, <i>Donnafugata</i>	€ 14	€ 60
Vin Santo del Chianti Merlaia, <i>Torre a Cona</i>	€ 16	€ 80
Porto Tawny 20 Y.o., <i>Graham's</i>	€ 16	

Dalla Cantina / From the Wine Cellar

Vini Bianchi / White Wines

Vermentino Calasole 2018, <i>Rocca di Montemassi</i>	€ 10	€ 40
Pinot Grigio 2018, <i>Attems</i>	€ 10	€ 40
Chardonnay 2018, Castiglion del Bosco		€ 45
Fiano di Avellino Colli di Lapio 2017, <i>Clelia Romano</i>		€ 45
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2016, <i>Panizzi</i>	€ 12	€ 45
Gewurztraminer Turmhof 2017, <i>Tiefenbrunner</i>	€ 12	€ 45
Sauvignon Winkl 2018, <i>Terlano</i>	€ 13	€ 55
Chardonnay Collezione Privata 2017, <i>Isole e Olena</i>	€ 18	€ 85
Gorgona Bianco 2017, <i>Frescobaldi</i>		€ 170

Vini Rosé / Rosé Wines

Rosé del Borro 2018, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 10	€ 45
Rosato Alie 2017, <i>Frescobaldi</i>		€ 45

Vini Rossi / Red Wines

Borrigiano 2017, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 10	€ 40
Rosso di Montalcino Gauggiolo 2015, <i>Castiglion del Bosco</i>		€ 50
Chianti Classico Riserva La Forra 2013, <i>Tenuta di Nozzole</i>	€ 13	€ 55
Nerello Mascalese 2016, <i>Passopisciaro</i>	€ 13	€ 55
Pinot Nero 2015, <i>Gottardi</i>	€ 14	€ 60
Barolo 2015, <i>Massolino</i>	€ 16	€ 70
Il Borro 2015, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 17	€ 80
Prima Pietra 2016, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	€ 17	€ 80
Brunello di Montalcino 2014, <i>Castiglion del Bosco</i>	€ 18	€ 85
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

Distillati / Spirits

Vodka 50ml

42 Below, <i>Nuova Zelanda</i>	€ 12
Stolichnaya, <i>Russia</i>	€ 12
Grey goose, <i>Francia</i>	€ 14
Tito's, <i>USA</i>	€ 14
Belvedere, <i>Polonia</i>	€ 16
Ketel One, <i>Paesi Bassi</i>	€ 17
Beluga Silver, <i>Russia</i>	€ 18
Stolichnaya Elite, <i>Russia</i>	€ 18

Gin 50ml

Bombay Dry, <i>Inghilterra</i>	€ 12
Bombay Sapphire, <i>Inghilterra</i>	€ 13
Tanqueray, <i>Scozia</i>	€ 13
Star of Bombay, <i>Inghilterra</i>	€ 14
Beefeater 24, <i>Inghilterra</i>	€ 14
Plymouth, <i>Inghilterra</i>	€ 14
Bol's Genever, <i>Paesi Bassi</i>	€ 14
Hendrick's, <i>Scozia</i>	€ 15
Tanqueray TEN, <i>Scozia</i>	€ 16
Gin Mare, <i>Spagna</i>	€ 17
Monkey 47, <i>Germania</i>	€ 18

Rum 50ml

Bacardi, Carta Blanca - <i>Porto Rico</i>	€ 12
El Dorado, White - <i>Guyana Francese</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>Guyana Francese</i>	€ 16
Zacapa, Centenario 23 Años - <i>Guatemala</i>	€ 18
El Dorado, 15 Años - <i>Guyana Francese</i>	€ 20
Appleton Estate, 21 Años - <i>Giamaica</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
Patron, <i>Silver</i>	€ 20
Illegal 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 invecchiato 6 anni, <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 affinata in botti di Porto, <i>Sibona</i>	€ 15
Grappa riserva affinata in botti di Sherry, <i>Sibona</i>	€ 15
Grappa riserva affinata in botti di Whisky, <i>Sibona</i>	€ 15
Tignanello, <i>Marchesi Antinori</i>	€ 16
Grappa del Borro, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 16
Grappa del Drago, <i>Castiglion del Bosco</i>	€ 20
Sassicaia, <i>Tenuta San Guido</i>	€ 22

Distillati / Spirits

Whisky - Whiskey 50ml

Jameson, 12 Y.o.	€ 12
Johnnie Walker, <i>Black Label</i> 12 Y.o. - Blended	€ 13
Maker's Mark, <i>Bourbon</i> - Kentucky	€ 14
Crown Royal - Canada	€ 15
Laphroaig, 10 Y.o. - <i>Islay</i>	€ 16
Glenlivet, 15 Y.o. - <i>Speyside</i>	€ 16
Talisker, <i>Storm</i> - <i>Isola Di Skye</i>	€ 17
Bulleit, <i>Rye</i> - Kentucky	€ 17
Highland Park, 12 Y.o. - <i>Island</i>	€ 18
Glenmorangie, 10 Y.o. - <i>Highland</i>	€ 18
Jack Daniel's, <i>Single Barrel</i> - Tennessee	€ 18
Woodford, <i>Reserve</i> - Kentucky	€ 19
Bowmore, 12 Y.o. - <i>Islay</i>	€ 19
Oban, 14 Y.o. - <i>Highland</i>	€ 20
Lagavulin, 16 Y.o. - <i>Islay</i>	€ 21
Hibiki, <i>Harmony</i> - Giappone	€ 22
Nikka, <i>From The Barrel</i> - Giappone	€ 22
Chivas, 18 Y.o. - Blended	€ 23
Glenlivet, 18 Y.o. - <i>Speyside</i>	€ 25
Macallan, 12 Y.o. <i>Triple cask</i> - <i>Speyside</i>	€ 26
Bruichladdich, <i>Octomore 08.1</i> - <i>Islay</i>	€ 38
Johnnie Walker, <i>Blue Label</i> - Blended	€ 42
Macallan, 18 Y.o. <i>Triple cask</i> - <i>Speyside</i>	€ 56
Talisker, 30 Y.o. - <i>Isola di Skye</i>	€ 100
Johnnie Walker, <i>Blue Label King George V</i> - Blended	€ 110

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

Bevande

Birre 33cl

Menabrea	€ 8
Birrificio Fiorentino Ipa	€ 12

Bevande calde

Caffè espresso	€ 5
Caffè d'orzo	€ 5
Caffè americano	€ 6
Cappuccino	€ 6
Caffè latte	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Cioccolata calda	€ 7
Tè e tisane	€ 8

Bevande analcoliche

Acqua minerale 75cl	€ 7
Bevande analcoliche	€ 8
Succhi di frutta	€ 9
Aperitivo bitter analcolico	€ 9
Spremute di frutta fresca - arancia - pompelmo	€ 10
Centrifughe di frutta	€ 14
<i>Energizzante - arancia, carota, zenzero</i>	
<i>Disintossicante - mela verde, cetriolo, kiwi, sedano</i>	
<i>Antiossidante - fragola, ananas, limone</i>	

Beverages

Beer 33cl

Menabrea	€ 8
Birrificio Fiorentino Ipa	€ 12

Hot Drinks

Espresso	€ 5
Orzo coffee	€ 5
American coffee	€ 6
Cappuccino	€ 6
Caffè latte	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Hot chocolate	€ 7
Tea and infusions	€ 8

Soft Drinks

Mineral water 75cl	€ 7
Non-alcoholic beverages	€ 8
Fruit juice	€ 9
Non-alcoholic Bitter aperitif	€ 9
Freshly squeezed fruit juice - orange - grapefruit	€ 10
Fruit smoothies	€ 14
<i>Energizer - orange, carrot, ginger</i>	
<i>Detox - green apple, cucumber, kiwi, celery</i>	
<i>Antioxidant - strawberry, pineapple, lemon</i>	

Info&Reservation:
Whatsapp (message only) +39 3421234710

.....

Share your experience



Scan the QRcode to review us.



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.

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.

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.