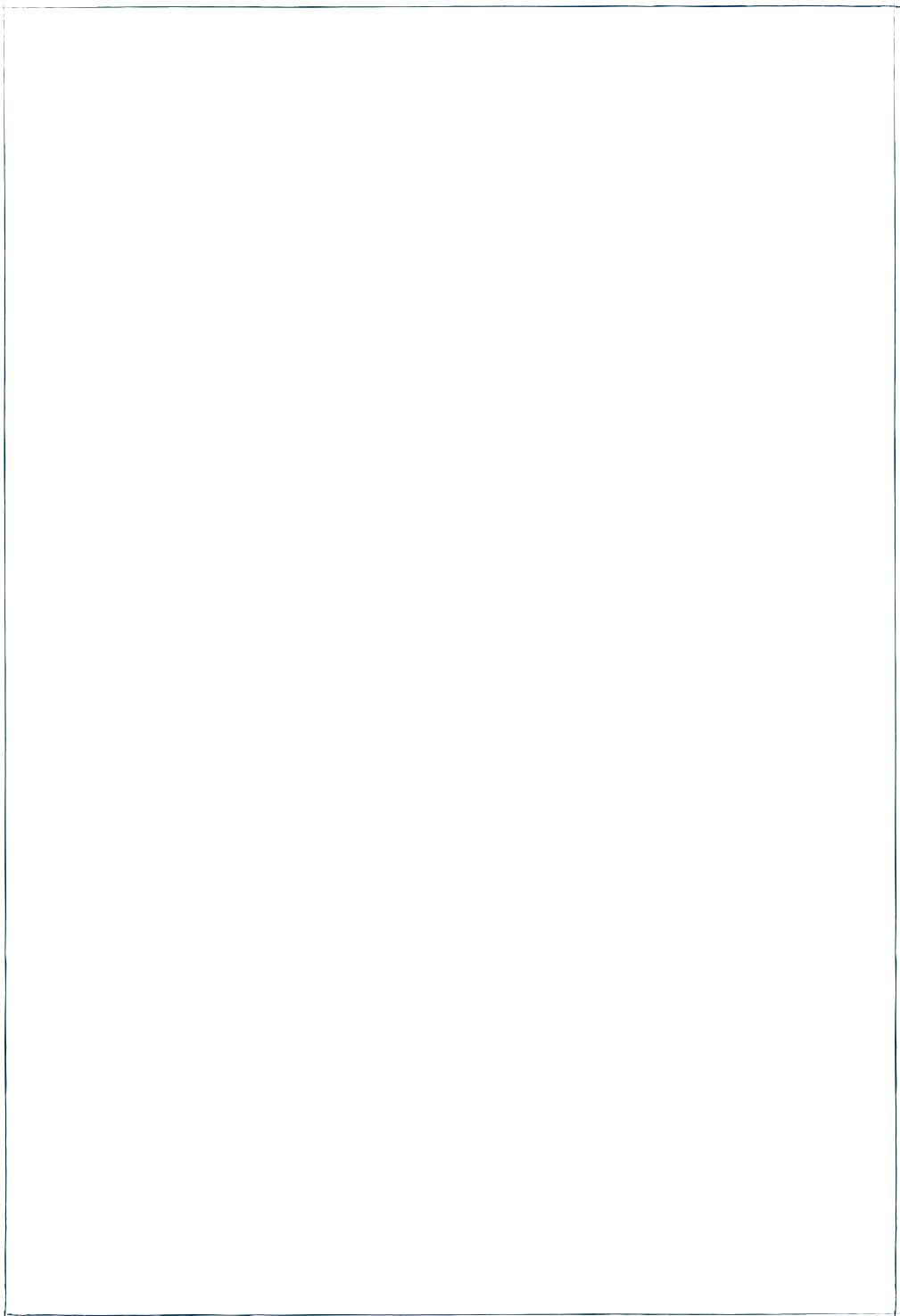


Menu
ALL DAY DINING
from 12.00 to 22.00

Picteau
COCKTAIL BAR



Small Bites



Club Sandwich

€ 24

con petto di pollo, pomodoro, lattuga, uovo e pancetta croccante
with chicken breast, tomato, lettuce, egg and crispy bacon



Panino tostato prosciutto e formaggio

€ 16

Grilled ham and cheese sandwich



Burger di Chianina° con lattuga, formaggio, pomodori, cetrioli e salsa aurora

€ 26

Chianina meat burger with cheese, tomatoes, pickles and Aurora sauce

Battuta di Fassona°, capperi, senape e salsa uovo

€ 23

Fassona meat tartare, capers, mustard and egg sauce

Zuppa° di verdure di stagione

€ 22

Seasonal vegetable soup

Mozzarella di bufala e pomodorini datterini

€ 20

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes

Tartare° di ricciola con lime, mela e yogurt di bufala

€ 25

Yellowtail tartare with lime, apple and buffalo yogurt



Servito con patatine fritte o insalata

Served with french fries or salad

Still Hungry?

Tagliolini al tartufo nero € 30

Black truffle Tagliolini pasta

Mezzo pacchero con triglia, asparagi e limone € 26

Paccheri pasta with red mullet, asparagus and lemon



Spaghetti al pomodorino Pachino e basilico € 20

Spaghetti with Pachino tomatoes and basil

Galletto° al forno con patate e spinaci € 23

Oven-roasted chicken with potatoes and spinach

Parmigiana di melanzane con provola affumicata € 20

Eggplant parmigiana with smoked provola cheese

Filetto di spigola° con scarola ripassata olive e capperi € 32

Sea bass fillet with pan-seared escarole, olives and capers

• I SUGGERIMENTI DELLO CHEF •

• HINTS BY THE CHEF •

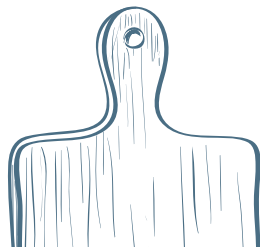
Chiedi a noi per il suggerimento del giorno

Ask us about for our daily raccomandations

Tagliere Charcuterie Board

Della tradizione italiana, serviti con composte

From italian tradition, served with compote



Salumi Cured meats

Finocchiona

Finocchiona salami

Prosciutto crudo toscano

Tuscan prosciutto

Lardo di Colonnata

Colonnata's lard

Bresaola

Cured beef

• SELEZIONE DI 4 •

• SELECTION OF 4 •

€ 15

Formaggi Cheeses

San Carlone in crosta di caffè

San Carlone cheese in coffee crust

Sola di bufala

Soft buffalo cheese

Parmigiano Reggiano

Reggiano parmesan

Provolone del Monaco

Monaco's provolone

• SELEZIONE DI 4 •

• SELECTION OF 4 •

€ 13

Tagliere completo
Full charcuterie board

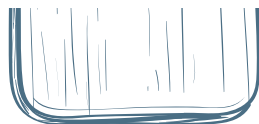
(4 formaggi e 4 salumi)
(4 cheeses and 4 cured meats)

€ 25

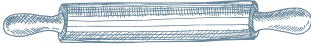
Gran tagliere dello Chef

selezionati dal nostro chef
selected by our chef

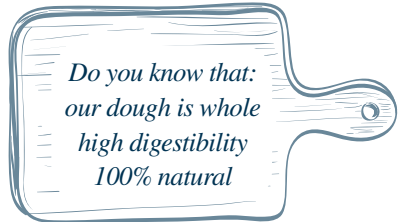
€ 40



Pizza



Lo sapevi che:
il nostro impasto è integrale
ad alta digeribilità
100% naturale



€ 14

€ 2 per ogni ingrediente aggiunto
Add € 2 for each additional ingredients

Sweets

Tortino alla Caprese con salsa alla vaniglia e lamponi
Caprese cake, vanilla sauce and raspberries

Tiramisù

Selezione di sorbetti e gelati
Selection of gelato and sorbets

Tagliata di frutta fresca di stagione
Sliced seasonal fresh fruit

€ 12



Dalla Cantina From the Wine Cellar

Spumanti / Sparkling Wines

Prosecco di Valdobbiadene, <i>Bisol</i>	€ 11	€ 50
Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i>	€ 13	€ 60
Pomino Brut Millesimato Leonia, <i>Frescobaldi</i>	€ 14	€ 65
Trento Brut Perlè Millesimato, <i>Ferrari</i>	€ 15	€ 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>		€ 100
Brut Grand Brut, <i>Perrier Jouët</i>	€ 22	€ 120
Brut Blanc de Blancs Cuvée Extase, <i>Margherite Guyot</i>		€ 150
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 166 ^{ÈME} Edition, <i>Krug</i>		€ 350
Brut Vintage Millésimé 2009, <i>Dom Pérignon</i>		€ 350

Champagne Rosé

Brut Rosé Blason Rosé, <i>Perrier Jouët</i>	€ 27	€ 160
Brut Rosé Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>		€ 160
Brut Rosé, <i>Bollinger</i>		€ 160
Brut Rosé, <i>Jacques Seloss</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
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

Gavi 2018, <i>Pio Cesare</i>	€ 10	€ 40
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
Fiano di Avellino Colli di Lapio 2017, <i>Clelia Romano</i>		€ 45
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2017, <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 2018, <i>Frescobaldi</i>		€ 170

Vini Rosé / Rosé Wines

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

Vini Rossi / Red Wines

Borragiano 2018, <i>Tenuta Il Borro</i>	€ 10	€ 40
Rosso di Montalcino Gauggiole 2016, <i>Castiglion del Bosco</i>		€ 50
Chianti Classico Riserva La Forra 2015, <i>Tenuta di Nozzole</i>	€ 13	€ 55
Nerello Mascalese 2016, <i>Passopisciaro</i>	€ 13	€ 55
Pinot Nero 2016, <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
Barolo 2015, <i>Pio Cesare</i>		€ 120
San Leonardo 2011, <i>Tenuta San Leonardo</i>		€ 130
Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2015, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>		€ 400
Bolgheri Sassicaia 2016, <i>Tenuta San Guido</i>		€ 400

Distillati Spirits

Vodka

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

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

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

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

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

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

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

Amari

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

Liquori

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 Beverages

Birre | Beer

Menabrea	€ 8
Birrificio Fiorentino Ipa	€ 12

Bevande calde | Hot Drinks

Espresso	€ 5
Caffè d'orzo <i>Orzo coffee</i>	€ 5
Caffè americano <i>American coffee</i>	€ 6
Cappuccino	€ 6
Caffè latte	€ 6
Latte macchiato	€ 6
Ciocolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 7
Tè e tisane <i>Tea and infusions</i>	€ 8

Bevande analcoliche | Soft Drinks

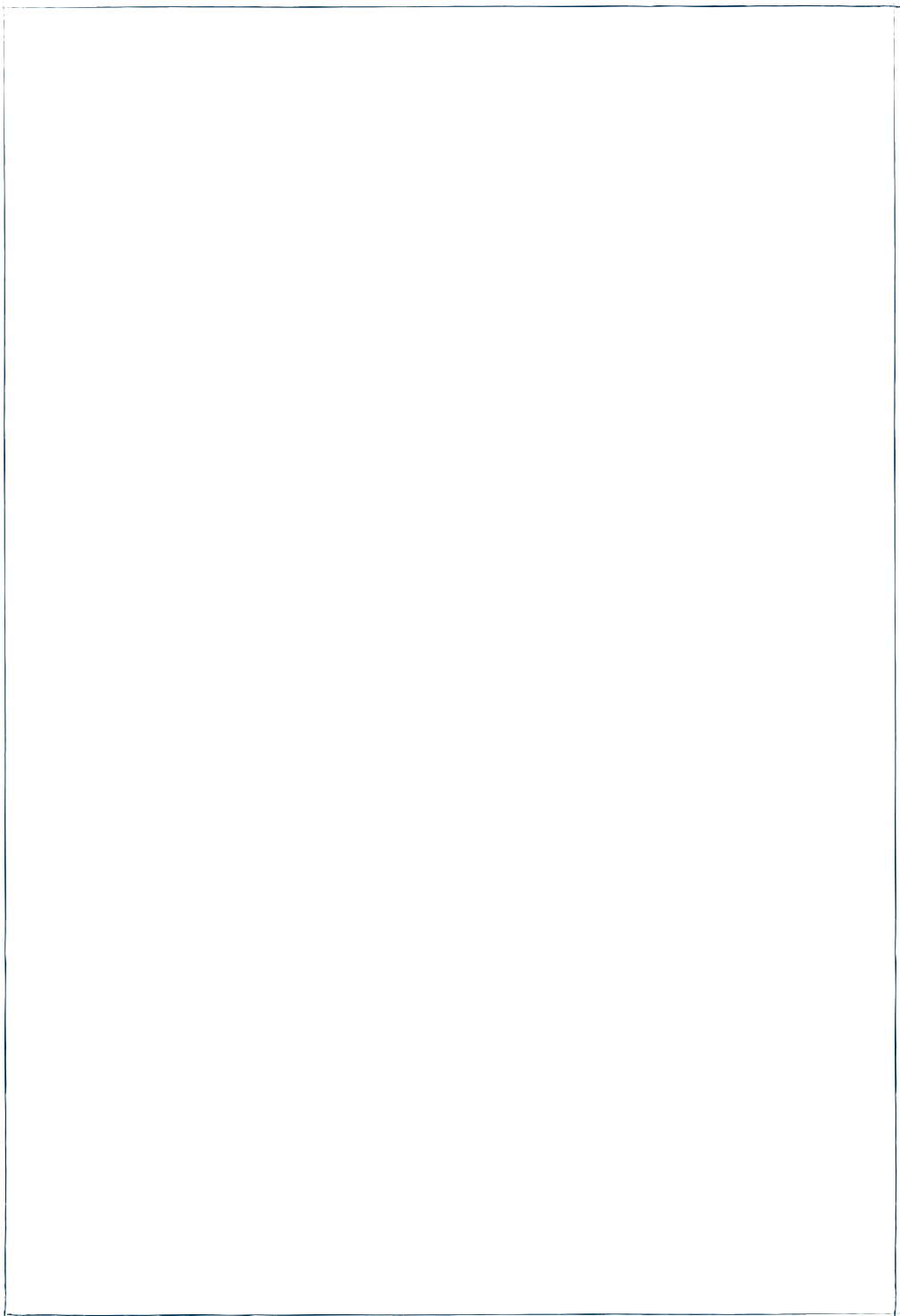
Acqua minerale <i>Mineral water</i>	€ 7
Bevande analcoliche <i>Non-alcoholic beverages</i>	€ 8
Succhi di frutta <i>Fruit juice</i>	€ 9
Aperitivo bitter analcolico <i>Non-alcoholic Bitter aperitif</i>	€ 9
Spremute di frutta fresche - arancia - pompelmo <i>Freshly squeezed - orange - grapefruit</i>	€ 10

Centrifughe di frutta | *Fruit smoothies:* € 14

Energizzante - arancia, carota, zenzero
Energizer - orange, carrot, ginger

Disintossicante - mela verde, cetriolo, kiwi, sedano
Detox - green apple, cucumber, kiwi, celery

Antiossidante - fragola, ananas, limone
Antioxidant - strawberry, pineapple, lemon



Try one of our other bar & restaurants:

LA TERRAZZA
Rooftop Bar on Ponte Vecchio

CAFFÈ DELL'ORO
Italian farm to table experience

BORGO SAN JACOPO
Gourmet Restaurant (One Michelin Star)

THE FUSION BAR & RESTAURANT
Nikkei and Sushi Bar

save our WhatsApp number and book now:



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 apposta che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.