

CAFFÈ DELL'ORO

CARTA DEI DRINK
DRINK MENU

I CLASSICI DEL CDO 20 €

CDO CLASSIC COCKTAILS



NEGRONI ORO

Taddeo Gin, Americano Cocchi, Vermouth Dry Cocchi,
Liquore al bergamotto, Polvere d'oro, Essenza di foglie d'arancio



CDO SPRITZ ⁽¹²⁾

Bitter Bianco, Dry Curaçao, Vin santo, Americano Cocchi,
Orange Bitter, Ginger Ale



CDO FLORENCE 75 ⁽¹²⁾

Gin Taddeo, Ginger falernum, Sciroppo alla rosa,
Franciacorta, Essenza alla rosa



CDO COLLINS

Mezcal, Amaretto, Sciroppo agave, Succo Bergamotto,
Bitter Cioccolato, Soda



GOLDSTAR MARTINI ⁽¹²⁾

Vodka, Liquore passion fruit, Sciroppo vaniglia,
Purea passion fruit, Succo lime, Champagne

LE ICONE 20 €

ICONIC COCKTAILS

Spritz, Negroni, Hugo, Mojito, Americano, Bellini e molti altri
Spritz, Negroni, Hugo, Mojito, Americano, Bellini and many more

IL VERO APERITIVO ITALIANO 18 €

THE AUTHENTIC ITALIAN APERITIVO

L'ANGOLO DEL VERMOUTH

VERMOUTH CORNER

Goditi lo stile italiano con la nostra selezione di Vermouth, servito con ghiaccio e soda. Un aperitivo elegante, leggero e rinfrescante.

Enjoy the Italian style through our selection of Vermouths, served with ice and soda. An elegant, light and refreshing aperitif.

Carpano Antica Formula

Savoia Americano

Cocchi Dopo Teatro

Cocchi Americano Bianco

Winestillery Tuscan Vermouth

Winestillery Tuscan Dry Vermouth

Baldoria Orange

Baldoria Verdant

I NOSTRI COCKTAIL 20 €

SIGNATURE COCKTAILS

Un omaggio ai ricordi più autentici: quelli di un pranzo domenicale a casa, tra profumi familiari e gesti che sanno di tradizione. Ogni cocktail custodisce un frammento di quella memoria.

A homage to the most genuine memories: those of an Italian Sunday lunch at home, surrounded by familiar aromas and gestures steeped in tradition. Each cocktail captures a fragment of that memory.



GINGERINO TONIC

Americano Rosa Cocchi, Gin Taddeo, Savoia Aperitivo, Abc Aperitif, Mediterranean Tonic Fever Tree



PARMESAN MARTINI ⁽⁷⁾

Vodka al parmigiano, Sherry Fino, Essenza al pepe nero, sciroppo di sale



GOLDEN MARY

Vodka Peperoncino, Mezcal, Sciroppo al sale, Limone, Acqua di pomodoro



PEAR CARRE'

Bourbon Whiskey al pepe nero, Vermouth rosso, Liquore di cognac e pere williams, Bitter al cioccolato



ST. FLO

Florentis Vin santo Cask, St. Germain, Vin santo, Vermouth dry Winestillery, Bitter Winestillery, Essenza di foglie d'arancio

L'ARTE DELLA LEGGEREZZA 18 €

LOW-ALCOHOL COCKTAILS

La nostra proposta di cocktail a bassa gradazione alcolica

Our original proposal for low-alcohol cocktails



APEROL SOUR

Aperol, Succo di limone, Sciroppo di zucchero



TUSCAN SPRITZ

Vermouth Winestillery, Bitter Winestillery, Alkermes, Ginger ale



SANTONI GARDEN SPRITZ ⁽¹²⁾

Moët Chandon Garden Spritz, Amaro Santoni

COCKTAIL ANALCOLICI 16 €

MOCKTAILS

La nostra proposta di cocktail analcolici

Our original proposal for no-alcohol cocktails



VIRGIN COLADA

Purea di cocco, Succo di lime, Succo ananas, Sale fino



MANGO FLOWER

Purea di mango, Succo di cranberry, Sciroppo di passion fruit, Succo di lime



SHAMAN

Liquore Analcolico di vino, Liquore analcolico Palo Santo, Succo di bergamotto, Soda



TONIC WOLF

Distillato Analcolico Seedlip Spice94, Indian Tonic Fever Three

TADDEO GIN

Creato dai mixologist della Lungarno Collection, questo gin rende omaggio all'anima autentica della città. Ispirato a Taddeo Gaddi, artista e architetto del Trecento che contribuì alla costruzione di Ponte Vecchio, ne porta il nome come simbolo di ingegno e identità. Lavanda, ginepro, rosmarino, iris e ginestra si uniscono in un profilo aromatico raffinato, che racconta Firenze in ogni sorso.

*Crafted by the mixologists of Lungarno Collection,
this gin pays tribute to the city's true soul.*

Inspired by Taddeo Gaddi — 14th-century artist and architect who played a role in the creation of Ponte Vecchio — it bears his name as a symbol of ingenuity and identity. Lavender, juniper, rosemary, iris, and broom come together in a refined aromatic profile that captures the essence of Florence in every sip.

TADDEO GIN & TONIC

18 €

Florentine House-made London Dry Gin,
Mediterranean Tonic

Se vuoi regalare, o regalarti, il nostro Taddeo Gin rivolgiti al nostro staff.

*If you want to gift or treat yourself to our Taddeo Gin,
ask our staff.*

GIN AND TONIC

PETER IN FLORENCE – Toscana, London Dry, Indian Tonic	20 €
GIN ARTE – Italia, Dry, Indian Tonic	18 €
SABATINI CACAO Limited Edition – Toscana, London Dry, Indian Tonic	20 €
WINESTILLERY – Toscana, Old Tom Gin, Indian Tonic	20 €
CINQUE TERRE – Italia, Organic Gin, Mediterranean Tonic	20 €
SABATINI GIN BARREL – Toscana, London Dry in rovere, Indian Tonic	18 €
PORTOFINO – Italia, Dry, Mediterranean Tonic	22 €
HENDRICK'S – Scozia, Gin, Indian Tonic	18 €
HENDRICK'S ORBIUM - Scozia, Gin, Indian Tonic	20 €
GIN MARE – Spagna, Gin mediterraneo, Mediterranean Tonic	20 €
MONKEY 47 SCHWARZWALD – Germania, Dry, Indian Tonic	22 €
ELEPHANT GIN – Germania, Handcraft London Dry, Indian Tonic	22 €
TANQUERAY N° TEN – Inghilterra, London Dry, Indian Tonic	18 €
TANQUERAY - Inghilterra, London Dry, Indian Tonic	18 €
ETSU – Giappone – Handcraft Gin, Mediterranean Tonic	22 €
KI-NO-BI – Giappone, Dry, Indian Tonic	22 €
SIPSMITH VJOP - Inghilterra, London VJOP Dry, Indian Tonic	20 €
NEVER NEVER - Australia, Gin, Indian Tonic	22 €
SILENT POOL - Inghilterra, Gin, Indian Tonic	20 €
ENGINE - Italia, Gin, Mediterranean Tonic	20 €
FLORESSENCE - Italia, Dry Gin, Indian Tonic	18 €
J.ROSE - Italia, London Dry Gin, Mediterranean Tonic	22 €
GINFISH 68/70 - Italia, Gin, Mediterranean Tonic	20 €
PORCELAIN - Cina, Shanghai Dry Gin, Mediterranean Tonic	20 €
FARMER'S - Stati Uniti, Organic Gin, Mediterranean Tonic	20 €
BOMBAY SAPPHIRE - Inghilterra, London Dry, Indian Tonic	18 €

VINI AL BICCHIERE WINE BY THE GLASS ⁽¹²⁾

CHAMPAGNE E SPUMANTI CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES

Ferrari – Trento Brut Blanc de Blancs Maximum	16 €
Bellavista – Franciacorta Brut Alma Assemblage 1	18 €
Laurent Perrier – Champagne Brut La Cuvée	22 €
Delamotte – Champagne Brut	24 €
Spumante della Settimana <i>Sparkling of the week</i>	16 €

VINI BIANCHI WHITE WINES

Rocca di Montemassi – Vermentino Calasole, 2025	14 €
Cantina di Terlano – Sauvignon Winkl, 2025	14 €
Borgo San Daniele – Pinot Grigio I Mauri, 2024	15 €
Frescobaldi – Chardonnay Pomino Bianco Ris Benefizio, 2024	18 €
Giodo – Alberelli di Giodo Carricante, 2023	19 €
Bianco della Settimana <i>White of the week</i>	15 €

VINI ROSATI ROSÉ WINES

Il Borro – Rosato Borrerosa, 2024	14 €
Chateau D'Esclans – Rosé Whispering Angel, 2025	16 €

VINI ROSSI RED WINES

Cantina di Terlano – Pinot Nero, 2025	15 €
Nenni – Spada Riserva Terre di San Galgano, 2021	15 €
Monteraponi – Chianti Classico, 2023	16 €
Pinino – Brunello di Montalcino, 2020	21 €
Pio Cesare – Barbaresco, 2021	24 €
Rosso della Settimana <i>Red of the week</i>	16 €

VINI DOLCI SWEET WINES

La Morandina – Moscato d'Asti, 2025	10 €
Franz Haas – Moscato Rosa, 2024	14 €
Tramin – Gewurztraminer Vendemmia Tardiva Roen, 2024	15 €
Castello della Sala – Muffato Della Sala, 2023	15 €
Torre a Cona – Vin Santo del Chianti Merlaia, 2017	16 €

SNACK

disponibili dalle 11:00 alle 22:00
available from 11:00am to 10:00pm

- | | |
|---|------|
| GYOZA SOFFIATI RIPIENI DI VERDURE
IN SALSA AGRODOLCE (4 pezzi) ^(1,2,3,4,6,9,10,11,14)
<i>Vegetables gyoza with sweet and sour sauce (4 pieces)</i> | 12 € |
| BAO AL VAPORE CON INSALATINA
DI ASTICE E AVOCADO ^(1,2,3,4,6,7,8,14)
<i>Bao with lobster and avocado salad (2 pieces)</i> | 12 € |
| CHIPS DI RISO AL WASABI
E AL TARTUFO (4 pezzi) ^(1,2,3,4,6,7,9,11,14)
<i>Rice chips with wasabi and truffle (4 pieces)</i> | 12 € |
| TRIS DI FINGER FOOD ^(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14)
Selezione dei nostri snacks
<i>Selection of the three snacks</i> | 35 € |

ANYTIME FRIES

Condite e servite con salsa
Seasoned and served with dips

Patatine fritte al Parmigiano e tartufo con spuma
all'uovo e guanciale ^(1,2,3,7) 18 €
Parmesan and truffle, egg foam, guanciale fries

Patatine fritte al peperoncino di Espellette
e lime con salsa agrodolce ^(1,2) 16 €
*Espelette pepper and lime, sweet
and sour sauce fries*

Patatine fritte alle spezie "Vadouvan"
e salsa BBQ ^(1,2,10) 16 €
Vadouvan spices, BBQ sauce fries

SPREMUTE A FREDDO

COLD PRESSED JUICE

Biologiche, genuine e ottenute esclusivamente da frutta selezionata, senza alcun trattamento artificiale.

Organic, genuine, and made exclusively from carefully selected fruit, without any artificial processing.

FINOCCHIO E MELA

Fennel and Apple

14 €

ANANAS, MELA, CETRIOLO, SPINACI E LIMONE

Pineapple, Apple, Cucumber, Spinach and Lemon

14 €

FRUTTI ROSSI E MELA

Red berries and Apple

14 €

ESTRATTO DI BERGAMOTTO E MELA

Bergamot and Apple extract

14 €

BIRRE E BIBITE

BEER E SOFT DRINKS

LEONARDO (La Bionda) ⁽¹⁾ Birrificio artigianale Toscano Artisti della birra <i>Craft Tuscan beer by "Artisti della Birra" brewery</i>	11 €
GALILEO L'INDIANA (I.P.A) ⁽¹⁾ Birrificio artigianale Toscano Artisti della birra <i>Craft Tuscan beer by "Artisti della Birra" brewery</i>	11 €
BIRRA ITALIANA CHIARA <i>Blonde Italian Lager</i> ^(12,1)	10 €
BIRRA ANALCOLICA ITALIANA <i>Alcohol free Italian beer</i> ⁽¹⁾	8 €
SUCCHI DI FRUTTA TOSCANI <i>Tuscan fruit juices</i>	8 €
SPREMUTA DI ARANCIA <i>Freshly squeezed orange</i>	8 €
THE FREDDO Limone o pesca <i>Iced Tea lemon or peach</i>	8 €
SOFT DRINKS	8 €
ACQUA POTABILE FILTRATA NATURALE O GASSATA <i>Filtered water still or sparkling</i>	6 €
BICCHIERE DI ACQUA Filtrata, naturale o gassata <i>Glass of filtered water still or sparkling</i>	1 €

LIQUORI E DISTILLATI

SPIRITS & LIQUORS

LIQUORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

TRADITIONAL ITALIAN LIQUORS

LIMONCELLO COSTA D'AMALFI	12 €
AMARETTO ADRIATICO ⁽⁸⁾	12 €
MIRTO SARDO	12 €
FERNET BRANCA	12 €
AMARO BRAULIO RISERVA	12 €
AMARO AMARA DI ARANCIA ROSSA	12 €
ANISETTA ROSATI CLASSICA	12 €
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	12 €
BLACK SINNER LIQUORE ITALIANO AL CAFFÈ	12 €
CHARTREUSE VERDE	15 €

GRAPPA

NARDINI EXTRAFINA	12 €
ANTINORI TIGNANELLO	13 €
GRAPPA SOLERA DI SOLERA SEGNANA	13 €
GRAPPA DI AMARONE	14 €
CAPOVILLA CLOS DES GOISSES PHILIPPONNAT	15 €
LE PERGOLE TORTE AQUA VITAE RISERVA 18 ANNI	50 €

COGNAC

HENNESSY V.S.	13 €
COURVAISIER VSOP	15 €
HENNESSY X.O.	45 €
HENNESSY PARADIS	220 €

CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN - Pays D'auge Selection	12 €
CHRISTIAN DROUIN - Pays D'auge Reserve	19 €

ARMAGNAC

DARTIGALONGUE BAS ARMAGNAC HORSE D'AGE	16 €
--	------

VODKA

GREY GOOSE – Francia	14 €
BELVEDERE – Polonia	14 €
CHOPIN POTATO VODKA – Polonia	14 €
CHOPIN RYE VODKA – Polonia	14 €
WINESTILLERY – Tuscan Organic Vodka – Italia	15 €
TITO'S – Usa	15 €
ALTAMURA – Italia	16 €
STOLICHNAYA – Russia	13 €
STOLY ELIT – Russia	18 €
BELUGA GOLD LINE – Russia	44 €
BELVEDERE 10 LUXURY – Polonia	50 €
POTOCKI – Polonia	16 €

RUM

FLOR DE CANA Centenario 12 yo – Nicaragua	13 €
DON PAPA BAROKO – Filippine isola di Negros	15 €
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva – Venezuela	15 €
BRUGAL Gran Reserva 1888 – Repubblica Dominicana	18 €
HAMPDEN ESTATE HLCF Classic – Giamaica	18 €
ZACAPA Rum Centenario 23 yo – Guatemala	21 €
DEPAZ VIEUX AGRICOLE PORT FINISH – Martinica	26 €
CARONI 15 yo 100% Trinidad Rum – Trinidad	58€
(servito con tartufini al cioccolato e lamponi <i>served with chocolate and raspberry truffles</i>)	

TEQUILA – MEZCAL

DEL MAGUEY Mezcal San Luis	19 €
PATRON Tequila Silver	18 €
PATRON Tequila Anejo	20 €
CASAMIGOS Blanco	22 €
CASAMIGOS Reposado	24 €
CLASE AZUL Plata	45 €
CLASE AZUL Reposado	70 €
FORTALEZA Blanco	18 €
FORTALEZA Reposado	22 €
FORTALEZA Anejo	28 €

AMERICAN WHISKEY

BUFFALO TRACE – Bourbon	11 €
BULLEIT 10 yo – Bourbon	12 €
EAGLE RARE BOURBON – Kentucky straight Bourbon	14 €
MICHTER'S US*1 – Straight rye	21 €
MICHTER'S US*1 – Small Batch Bourbon	21 €
MICHTER'S US*1 RYE 10 yo	60 €
BASIL HAYDEN'S – Kentucky straight bourbon Whiskey	22 €
WOODFORD Reserve	18 €
WHISTLE PIG Small Batch Rye 10 yo	20 €

ITALIAN WHISKY

FLORENTINS – Malt Whisky Super Tuscan Wine Cask	18 €
PUNI GOLD – Malt Whisky Ex Bourbon Barrels	18 €
FLORENTINS – Malt Whisky Vin Santo Wine Cask	24 €

CANADIAN WHISKY

CANADIAN PIKE CREEK – Finished in rum barrel	14 €
--	------

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE – Blended	16 €
TALISKER 10 yo	14 €
CAOL ILA MOCH – Islay	18 €
OBAN HIGHLANDS 14 yo	19 €
GLENMORANGIE NECTAR D'OR – Highland Sauternes cask finish	25 €
LAGAVULIN ISLAY 16 yo	28 €
THE MACALLAN 12 yo – Highland single malt Double cask	25 €
THE MACALLAN 15 yo – Double cask 43°	50 €
THE MACALLAN 18 yo – Double cask Release 2023	80 €
THE MACALLAN Edition n° 5	125 €
THE MACALLAN Time Space Mastery – 200th Anniversary – Speyside	420 €

JAPANESE WHISKY

YAMAZAKURA SASANOKAWA SHUZO FINE BLENDED	20 €
NIKKA TAKETSURU PURE MALT WHISKY	22 €

IRISH WHISKEY

GLENDALOUGH DOUBLE BARREL – Madeira Cask Finish	12 €
--	------

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO

5 €

miscela speciale Cocoa Reloaded – By Lavazza 1895
Brasile 50%, India 30%, Colombia 20%
Espresso Coffee - specialty blend Cocoa Reloaded

Possiamo definire Specialty Coffee un caffè a filiera tracciabile e controllata che esprime in tazza profili organolettici eccellenti e unici.
We can define Specialty Coffee as a traceable and controlled supply chain coffee that expresses excellent and unique organoleptic profiles in the cup.

Cappuccino ⁽⁷⁾	7 €
Orzo <i>Barley</i> ⁽¹⁾	6 €
Ginseng ^(1,7)	6 €
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	5 €
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	7 €
Caffè Americano <i>American coffee</i>	7 €
Caffè Corretto	10 €
MATCHA LATTE tè matcha e latte di soya ⁽⁶⁾ <i>matcha tea and soy milk</i>	10 €
Mokaccino ⁽¹²⁾	8 €

DELIZIE DI PRIMAVERA

SPRING TREATS

CREMA AL CAFFÈ ^{(7) *} <i>Silky Coffee Cream</i>	10 €
CAFFÈ SHAKERATO <i>Classic Shaken Coffee</i>	8 €
ICED MATCHA LATTE ^{(7) *}	11 €
ICED LATTE ^{(7) *}	10 €
ICED COFFEE	6 €

* I nostri special possono essere preparati, su richiesta, con latte vegetale.

Upon request, our special coffees can be prepared with plant-based milk.

TÈ ED INFUSI 10 €

TEAS AND INFUSIONS

ENGLISH BREAKFAST

Classica miscela di tè neri spezzati, dal gusto forte e deciso e aroma intenso e persistente

Classic blend of broken black teas, with a strong and decisive taste and an intense and persistent aroma

DARJEELING

Tè nero indiano di alta quota proveniente dalla regione di Darjeeling

High-altitude Indian black tea from the Darjeeling region

EARL GREY IMPERIALE

Tè nero di alta qualità arricchito dall'aroma del bergamotto di Calabria

High quality black tea enriched by the aroma of Calabrian bergamot

APPUNTAMENTO SUL PONTE VECCHIO

Miscela romantica di tè verdi dal gusto dolce e fruttato di fragola

Romantic blend of green teas with a sweet and fruity strawberry taste

SPECIAL JASMIN

Il tè al gelsomino è una antica specialità cinese ottenuta miscelando tè verde e fiori freschi

Jasmine tea is an ancient Chinese specialty made by mixing green tea and fresh flowers

SPECIAL GUNPOWDER

Tè verde sal sapore deciso e pieno

Green tea with a strong and full flavour

IL SOGNO DI MICHELANGELO OOLANG

Miscela di tè Oolong, fiori di fiordaliso, girasole, cardamomo, pinoli e uva passa al profumo dolce di castagna e panna

Blend of Oolong tea, cornflower flowers, sunflower, safflower, pine nuts and raisins with the sweet scent of chestnut and cream

PAI MU TAN

Tè bianco primaverile, con gemme lanuginose e foglie più grandi già aperte

Spring white tea, with downy buds and larger leaves already open

MENTA

Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce

Balanced blend of peppermint and sweet mint

CAMOMILLA

Fiori interi di Matricaria Camomilla

Whole flowers of Matricaria Chamomile

CAPE TOWN

Miscela soave a base di Rooibos, petali di rosa, girasole e malva

Gentle blend based on Rooibos, rose petals, sunflower and mallow

INFUSO FRUTTI DI BOSCO

Un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso

A blend of karkadè, rose hips and fruit with a sweet and intense scent

TISANA GINGER LEMON

Miscela a base di lemon grass, ginger radice, arancio scorze, aroma naturale di limone e ginger

Blend of lemon grass, ginger root, orange zest, natural lemon flavor and ginger

TISANA FINOCCHIO LIQUIRIZIA

I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia

Fennel seeds, with known digestive properties, are combined with licorice root

Gentile ospite, i nostri operatori sono formati sul rischio; dato che eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina non possiamo escludere la presenza in tracce dei seguenti allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, molluschi

Dear guest, our operators are trained on risks; since we carry out various production lines in a single kitchen, we cannot exclude the presence of traces of the following allergens in each food or drink administered: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, molluscs

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 serviti crudi 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 fornita su richiesta.

*The products marked with * are frozen at the source, please ask our staff for further information.*

All fish served raw (marked with °) are blast chilled during 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 GR ECE 853/04 Our staff is available for further information. A detailed list of allergens is available upon request.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio.

For any information regarding ingredients and allergies, please ask for the appropriate documentation from the staff.

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011 : (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs

Lungarno degli Acciaiuoli, 4 - 50123 Firenze, Italia
WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352
oro@lungarnocollection.com