



**CAFFE' DELL'ORO**

## FUSION CUISINE

	€
<b>CAPELANTE SALSA DIABLO*</b>	18
Salsa al burro speziato, lime e coriandolo <i>Scallops salsa diablo, lime and coriander</i>	
<b>SALMONE 41°</b>	18
Quinoa nera e rapa rossa <i>Black quinoa and beetroot</i>	
<b>HIRAMASA TATAKI*</b>	16
Carbone vegetale, salsa yuzu miso <i>Vegetable charcoal, yuzu miso sauce</i>	
<b>ANGUS SASHIMI</b>	15
Salsa di soia, yuzu, sesamo, ginger, kizami wasabi <i>Soy sauce, yuzu, sesame and ginger, kizami wasabi</i>	
<b>PAN CON CHICHARRON</b>	9
Pane con pancia di maiale croccante <i>Bread with chicharron</i>	
<b>PAN CON AVOCADO IN TEMPURA</b>	8
Pane con avocado in tempura <i>Bread with fried avocado</i>	

## ANTIPASTI STARTERS

	€
<b>TARTARE DI MANZO</b>	19
Emulsione al rafano, aglio nero e pane croccante <i>Beef tartare, horseradish emulsion, black garlic and crunchy bread</i>	
<b>VITEL TONNÉ</b>	20
Ruola, capperi croccanti <i>Rocket and crispy capers</i>	
<b>INSALATA DI AVOCADO ALLA PIASTRA</b>	13
Con pomodorini e olive taggiasche <i>Grilled avocado salad with cherry tomatoes and taggiasche olives</i>	

## PRIMI FIRST COURSES

	€
<b>RAVIOLI RIPIENI DI PARMIGIANO</b>	22
Brodo ramen di pollo, alga Kombu <i>Parmesan stuffed ravioli, chicken ramen stock, kombu seaweed</i>	
<b>SPAGHETTI E BOTTARGA</b>	20
Pomodorini, aglio nero, olive taggiasche e pinoli <i>Cherry tomatoes, black garlic, taggiasca olives and pine nuts</i>	
<b>RISOTTO</b>	23
Cozze, cannolicchi e bergamotto <i>Mussels, razor clams and bergamot</i>	
<b>TAGLIATELLE</b>	20
Ragù d'oca, finocchietto e funghi <i>Homemade tagliatelle, goose ragout, wild fennel and mushrooms</i>	
<b>CREMA DI TOPINAMBUR</b>	18
Castagne, olio di pino, pane croccante <i>Jerusalem artichoke soup, chestnuts, pine needles flavored oil, crunchy bread</i>	

## SECONDI SECOND COURSES

	€
<b>PICANHA DI MANZETTA</b>	26
Emulsione di sedano rapa e bietola croccante <i>Beef picanha celeriac emulsion and crunchy chard</i>	
<b>MERLUZZO</b>	24
Curry nero, riso venere, cipollotto, coriandolo e menta <i>Cod, black curry, Venere rice, spring onion, coriander and mint</i>	
<b>PETTO D'ANATRA</b>	26
Zucca Mantovana, salsa teriyaki e ginger <i>Duck breast, Mantovana pumpkin, teriyaki sauce and ginger</i>	
<b>PANCIA DI MAIALE CROCCANTE</b>	22
Miso e olio di kombu <i>Crispy pork belly, miso and kombu oil</i>	
<b>TOFU</b>	18
Teriyaki, arachidi, coriandolo e cipollotto <i>Teriyaki, peanuts, coriander and spring onion</i>	
<b>“CAFFÈ DELL'ORO” HAMBURGER</b>	25
Pane, battuta di angus, pancetta toscana fresca, caciotta, cipolla sotto aceto fatta in casa <i>Bread, angus tartare, fresh Tuscan pancetta, caciotta cheese, homemade pickled onion</i>	

## **DOLCI**

### **DESSERT**

	€
<b>TIRAMISÙ TOSCANO</b>	10
Base con “Cantucci di Prato”, Vin Santo, spuma di mascarpone “Cantucci di Prato” base, Vin Santo, mascarpone foam	
<b>TORTA DI RAPA ROSSA</b>	10
Olio d’oliva evo, gelato alla vaniglia, caramello al miso <i>Beetroot cake, olive oil, vanilla ice-cream, miso caramel</i>	
<b>YUZU-LEMON PIE</b>	12
Crumble alle mandorle, meringa al pepe di timut <i>Almond crumble, timut pepper meringue</i>	
<b>SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI</b>	9
<b><i>ICE CREAMS AND SORBETS SELECTION</i></b>	

# VINO AL BICCHIERE

## WINE BY THE GLASS

€

### CHAMPAGNES E SPUMANTI

#### CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES

Bisol – Prosecco di Valdobbiadene Jeio	10
Montenisa – Franciacorta Cuvée Royale M. Antinori	12
Ferrari – Trento Brut Blanc de Blancs Maximum	12
Laurent Perrier – Champagne Brut La Cuvée	18
Roger Coulon – Champagne Extra Brut Rosé Rosélie	22

### VINI BIANCHI | *WHITE WINES*

Borgo San Daniele – Pinot Grigio, 2018	10
Il Borro – Lamelle, 2019	10
Cantina di Terlano – Sauvignon Winkl, 2019	12
Isole e Olena – Chardonnay Collezione Privata, 2018	18
Miani – Sauvignon Zitelle, 2018	20
Frescobaldi – Gorgona, 2018	33
Querciabella – Batar, 2016	35

### VINI ROSATI | *ROSÉ WINES*

Il Borro – Rosé del Borro, 2019	10
Diadema – Rosato D'Amare, 2019	10

### VINI ROSSI | *RED WINES*

Cantina di Terlano – Pinot Nero, 2019	10
Torre a Cona – Chianti Colli Fiorentini Ris. Badia a Corte, 2016	11
Tenuta Prima Pietra – Prima Pietra, 2016	16
Castiglion del Bosco – Brunello di Montalcino, 2014	17
Il Borro – Petruna Anfora Sangiovese, 2017	20
Massolino – Barolo Parussi, 2015	25
Collemattoni – Brunello di Montalcino Riserva Vigna Fonte Lontano, 2007	35
Tenuta dell'Ornellaia – Bolgheri Superiore Ornellaia, 2014	63
<b>IL VINO DELLA SETTIMANA   THE WINE OF THE WEEK</b>	<b>18</b>

# VINO AL BICCHIERE

## WINE BY THE GLASS

### VINI DOLCI | *SWEET WINES*

La Morandina – Moscato d’Asti, 2019	10
Torre a Cona – Vin Santo del Chianti Merlaia, 2014	10
Pojer & Sandri – Merlino 15/ 01	10
Asotom – Passito di Barbera Nessuno, 2012	13
Castello della Sala – Muffato Della Sala, 2015	14
Lis Neris – Tal Lùc, 2009	20
Château Suduiraut Sauternes 1er Cru Classé, 1999	20

### SAKÈ

Houraisen Tokubetsu Junmai Beshi	9
Akitora Junmai Ginjo	10
Dragon Kiss Sparkling Sake	11
Houraisen Junmai Daiginjo Bi	11
Kazuma chikuha Noto no Umeshu (Dolce/Sweet)	10



Coperto | *Cover charge* - 3€ pp

Coperto Dehor | *Cover charge Dehor* - 5€ pp

\* surgelati - *frozen* | ° abbattuti - *blast chilled*

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.*



**DRINK AND WINE**

# **BIRRE E BIBITE**

---

## **BEER AND SOFT DRINKS**

### **BIRRA ITALIANA CHIARA**

8

### **SOFT DRINKS**

8

### **SUCCHI DI FRUTTA BIO**

7

### **SPREMUTA DI ARANCIA O POMPELMO**

8

### **THE FREDDO**

7

# **CAFFETTERIA**

---

## **TE E TISANE**

### **CAFFÈ ESPRESSO MACCHIATO**

4

### **CAPPUCCINO | CAFFELATTE**

5

### **ORZO | GINSENG**

5

### **CAFFÈ AMERICANO**

5

### **CIOCCOLATA CALDA**

5

### **“DAMMANN FRÈRES” SELECTION**

7

# DRINK

---

## G&T

### **GINO & TONICA LURISIA**

Gino è un gin italiano 100% biologico prodotto con liquirizia, rosa damascena, limone e salvia

*Gino is a 100% organic Italian gin produced with liquorice, damask rose, lemon and sage.*

### **SABATINI GIN & TONICA CORTESE**

London dry tutto toscano, è un premium gin molto aromatico, prodotto con nove botanicals: ginepro, coriandolo, iris, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verbena e salvia.

*All Tuscan London dry is a very aromatic premium gin, produced with nine botanicals: juniper, coriander, iris, wild fennel, lavender, olive leaves, thyme, verbena and sage.*

### **SOLO WILD GIN & TONICA GASCO**

Il ginepro è l'unico grande protagonista di questo cocktail.

Perché il Solo Wild Gin è prodotto con bacche di ginepro selvatico raccolte a mano e distillate senza l'aggiunta di erbe.

*Juniper is the only great protagonist of this cocktail as Solo Wild Gin is produced with wild juniper berries harvested by hand and distilled without the addition of herbs.*

### **GIN 43 & TONICA TASSONI**

Un gin distintivo, contenente 43 botanicals dal colore giallo paglierino, ricco di profumi e sentori, prima erbacei poi speziati.

*A distinctive gin, containing 43 yellow-colored botanicals, rich in scents and hints, first herbaceous and then spicy.*

### **PETER IN FLORENCE & TONICA AL BERGAMOTTO**

Peter in Florence è un tributo alla città di Firenze, il "gin dell'eleganza": mette al centro l'iris, icona della città, di cui vengono utilizzati non solo la radice, come da tradizione, ma anche i petali, cosa ben più rara, che enfatizza la parte floreale del distillato.

*Peter in Florence is a tribute to the city of Florence, the "gin of elegance": putting the Iris in center stage, the city's icon, using not only the roots as with tradition, but also the very rare petals, which emphasizes the floral part of the distillate.*

**15€**

## **COCKTAILS**

---

**15€**

## **MOCKTAILS**

---

### **FRESH UP**

Succo d'arancia, succo di ananas, granatina e soda water

### **VIRGIN TONIC**

Seedlip Garden, Tonic water

### **VIRGIN NEGRONI**

Seedlip Garden, Bitter, Orange juice

**12€**

# VINI AL BICCHIERE

## WINE BY THE GLASS

€

### CHAMPAGNES E SPUMANTI CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES

Bisol – Prosecco di Valdobbiadene Jeio	10
Montenisa – Franciacorta Cuvée Royale M. Antinori	12
Ferrari – Trento Brut Blanc de Blancs Maximum	12
Laurent Perrier – Champagne Brut La Cuvée	18
Roger Coulon – Champagne Extra Brut Rosé Rosélie	22

### VINI BIANCHI | WHITE WINES

Borgo San Daniele – Pinot Grigio, 2018	10
Il Borro – Lamelle, 2019	10
Cantina di Terlano – Sauvignon Winkl, 2019	12
Isole e Olena – Chardonnay Collezione Privata, 2018	18
Miani – Sauvignon Zitelle, 2018	20
Frescobaldi – Gorgona, 2018	33
Querciabella – Batar, 2016	35

### VINI ROSATI | ROSÉ WINES

Il Borro – Rosé del Borro, 2019	10
Diadema – Rosato D'Amare, 2019	10

### VINI ROSSI | RED WINES

Cantina di Terlano – Pinot Nero, 2019	10
Torre a Cona – Chianti Colli Fiorentini Ris. Badia a Corte, 2016	11
Tenuta Prima Pietra – Prima Pietra, 2016	16
Castiglion del Bosco – Brunello di Montalcino, 2014	17
Il Borro – Petruna Anfora Sangiovese, 2017	20
Massolino – Barolo Parussi, 2015	25
Collemattoni – Brunello di Montalcino Riserva Vigna Fonte Lontano, 2007	35
Tenuta dell'Ornellaia – Bolgheri Superiore Ornellaia, 2014	63
<b>IL VINO DELLA SETTIMANA   THE WINE OF THE WEEK</b>	18

### VINI DOLCI | SWEET WINES

La Morandina – Moscato d'Asti, 2019	10
Torre a Cona – Vin Santo del Chianti Merlaia, 2014	10
Pojer & Sandri – Merlino 15/01	10
Asotom – Passito di Barbera Nessuno, 2012	13
Castello della Sala – Muffato Della Sala, 2015	14
Lis Neris – Tal Lùc, 2009	20
Château Suduiraut Sauternes 1er Cru Classé, 1999	20

# SPIRITS

---

€

## AMARO

Amaro Formidabile	8
Braulio Riserva	8
Caffè Borghetti	8
Amaro del Capo	8
Limoncello	8
Amaretto Disaronno	8
Amaro quintessenzia Nonino	8
Bianca Menta	8
Bianca Fernet	8
Montenegro	8

## GRAPPA

Grappa Bianca 50 Nardini Bartolo	8
Grappa Aqua 21 dall'uva Castagner	8
Grappa Selezione Riserva 3 anni Nardini Bartolo	10
Grappa Solera Selezione Segnana	12
Grappa Elisi Berta	12

## COGNAC E CALVADOS

Hennessy Cognac V.S.	10
Hennessy Cognac X.O.	35
Christian Drouin – Calvados Pays d'Auge Selection	9
Christian Drouin – Calvados Pays d'Auge Madere Cask	7
Ans 12 Christian Drouin – Calvados Pays d'Auge Reserve	12

## TEQUILA E MEZCAL

Jose Cuervo Tequila Reposado	8
DonJulioTequilaBlanco	9
Don Julio Tequila Reposado	10
Don Julio Tequila Anejo	12
Patron Tequila Anejo	12
Monte Alban Mezcal Con Gusano	9
Del Maguey Mazcal San Luis	8

# SPIRITS

---

€

## VODKA

VKA Vodka Organic Vodka Tuscany – Italia	9
Ketel One Vodka – Olanda	9
Deus Vodka Gluten Free Premium Tuscany – Italia	10
Grey Goose Vodka – Francia	12
Stolichnaya© Vodka elit™ by stolichnaya© – Lituania	14
Beluga Noble Russian Gold Line – Russia	30

## RHUM

Diplomatico Rum Reserva Exclusiva – Venezuela	12
Zacapa Rum Centenario 23 Anni – Guatemala	14

## WHISKEY E WHISKY

Bulleit Bourbon 10y Kentucky Straight whiskey	8
Bulleit 95 Rye whiskey	10
Eagle Rare Bourbon Kentucky Straight whiskey	10
Johnnie Walker Black 12y Blended Scotch whiskey	10
Whistle Pig 10y Rye whiskey	14
Oban 14y Single malt whiskey	14
Nikka Taketsuru pure malt	16
Lagavulin 16y Single malt whiskey	17
The Macallan 12y Double Cask Single malt whiskey	18

## SAKÉ

	9
Houraisen Tokubetsu Junmai Beshi	10
Akitora Junmai Ginjo	11
Dragon Kiss Sparkling Sake	11
Houraisen Junmai Daiginjo Bi	11
Kazuma chikuha Noto no Umeshu (Dolce/Sweet)	10





**PRANZO**  
LUNCH

12:00 - 15:00

**APERITIVO**  
APERITIF

18:00 - 20:00

**CENA**  
DINNER

19:00 - 23:00