

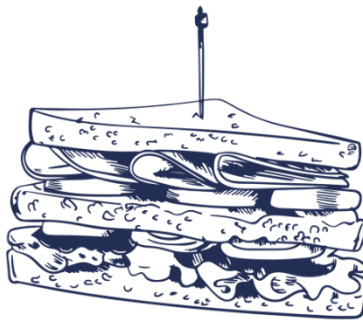


*Menu Bistrot & Bar*

# Per iniziare

## STARTERS

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Insalata Caesar Salad</b> <sub>(1,3,7,10)</sub>                                              | 25 |
| - con gamberi with shrimp <sub>(1,2,3,7,10)</sub>                                               | 32 |
| - con pollo with chicken <sub>(1,3,7,10)</sub>                                                  | 30 |
| <b>Insalata di finocchi con alici marinate, arancia e aneto</b> <sub>(4,12)</sub>               | 26 |
| Fennel salad with marinated anchovies, orange and dill                                          |    |
| <b>Terrina di Foie-gras, pan brioche, composta di limone e cioccolato bianco</b> <sub>(1)</sub> | 32 |
| Foie-gras terrine, brioche bread, lemon compote and white chocolate                             |    |
| <b>Tartare di ricciola, lime, mela verde, yogurt di bufala</b> <sub>(1,4,7)</sub>               | 34 |
| Amberjack tartare, lime, green apple, buffalo yogurt                                            |    |
| <b>Tagliere di salumi e formaggi toscani e prosciutto di Parma</b> <sub>(1,7)</sub>             | 37 |
| Tuscan cheese board with cold cuts and Parma prosciutto                                         |    |



# Per continuare

## TO CONTINUE

|                                                                                                               |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zuppa di cipolle con fonduta di pecorino toscano e crostini di pane</b> <sup>(1,7,9)</sup>                 | 24                                                                                |
| Onion soup with pecorino cheese fondue and croutons                                                           |                                                                                   |
| <b>Pici al ragù di agnello del Casentino con carciofi e origano</b> <sup>(1,7,9,12)</sup>                     | 30                                                                                |
| Pici with Casentino lamb ragù, oregano and artichoke                                                          |                                                                                   |
| <b>Spaghetto al pomodoro del Mugello e basilco</b> <sup>(1,7)</sup>                                           | 25                                                                                |
| Spaghetti with Mugello tomato and fresh basil                                                                 |  |
| <b>Gnocchi con “Puttanesca” di tonno e olive Taggiasche</b> <sup>(1,4)</sup>                                  | 28                                                                                |
| Gnocchi with tuna “Puttanesca” and Taggiasca olives                                                           |                                                                                   |
| <b>Picteau Signature Burger con patatine fritte o insalata</b> <sup>(1,3,7,10,11)</sup>                       | 35                                                                                |
| <b><i>Burger da 180gr con lattuga, formaggio edamer, pomodori secchi, jalapeno, bacon e salsa aurora</i></b>  |                                                                                   |
| <i>180 gr burger with lettuce, edamer cheese, sundried tomatoes, jalapeno, bacon and aurora sauce</i>         |                                                                                   |
| <b>Filetto di branzino con spinaci ripassati e maionese al limone</b> <sup>(4,3)</sup>                        | 38                                                                                |
| Sea bass fillet served with sauteè spinach and lemon mayo                                                     |                                                                                   |
| <b>Filetto di Chianina con patata soffice allo zafferano, asparagi e salsa al tartufo nero</b> <sup>(7)</sup> | 40                                                                                |
| Chianina fillet served with fluffy saffron potatoes, asparagus and truffle sauce                              |                                                                                   |

# Le nostre pizze

## PIZZA

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| <b>Pizza alla pala</b> <sup>(1,7)</sup> | 17 |
| Pizza paddle                            |    |

### PIZZA...SPICCHIO

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>con pomodoro mozzarella e basilico</b> <sup>(1,7)</sup>                     | 8  |
| with tomato, mozzarella, and basil                                             |    |
| <b>con pomodoro, prosciutto di Parma e burrata</b> <sup>(1,7)</sup>            | 10 |
| with tomato, Parma prosciutto and burrata                                      |    |
| <b>con provola, pomodorino giallo e pancetta</b> <sup>(1,7)</sup>              | 9  |
| with provola cheese, yellow cherry tomatoes and bacon                          |    |
| <b>con ricotta di bufala, asparagi e salmone affumicato</b> <sup>(1,4,7)</sup> | 10 |
| with buffalo milk ricotta, asparagus, and smoked salmon                        |    |

**Per le pizze si aggiungono 3 euro per ogni ingrediente extra  
prosciutto crudo di Parma | salmone affumicato | funghi  
acciughe del cantabrico | olive taggiasche | provola affumicata  
tonno | salame toscano | zucchine**

For the Pizzas 3 euros for each additional ingredient  
Parma ham | smoked salmon | mushrooms  
Cantabrian anchovies | Taggiasca olives | smoked provola  
tuna | Tuscan salami | zucchini

*Per Finire*

TO CONCLUDE

**Cheese Cake limone e frutti rossi** <sup>(1,3,7,8)</sup> 15

**Crema cheese cake, gel ai frutti rossi e sablè al limone**

Lemon and red fruit cheesecake

Cheesecake cream, red fruit gel and lemon sablè

**Tiramisù express** <sup>(1,3,7,8)</sup> 15

**Mousse mascarpone, savoiardo e caffè espresso**

Mascarpone mousse, ladyfinger and espresso coffee

**Bongo** <sup>(1,3,7,8)</sup> 15

**Bignè con Chantilly al cioccolato, namelaka alla nocciola  
e sablè al cacao**

Chocolate Chantilly bigne, hazelnut namelaka and cocoa sablè

**Gelati di nostra produzione** <sup>(3,7)</sup> 12

**(vaniglia-cioccolato-fragola-limone)**

Selection of ice creams

(Vanilla-Chocolate-Strawberry-Lemon)

EXECUTIVE CHEF

*Claudio Mengoni*

**COPERTO** | Cover charge - 6€ pp

**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

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

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA

*All our prices are to be considered in euro and VAT included*



WE LOVE SUSTAINABILITY



**Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere parte del suo prezzo all'Associazione Edela.**

By choosing this plate a portion of its price will be donated to the Edela Association.

# Vini al bicchiere

WINE <sup>(12)</sup> BY THE GLASS

## SPUMANTI ITALIANI | ITALIAN SPARKLING WINES

125ml

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio, <i>Bisol</i>        | 12 |
| Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i> | 15 |
| Trento Brut Perlé Millesimato, <i>Ferrari</i>            | 16 |

## CHAMPAGNE

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Brut La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>               | 20 |
| Brut Reserve, <i>Billecat Salmon</i>                | 23 |
| Brut Rosé Fleur de Flo, <i>Marguerite Guyot</i>     | 26 |
| Extra Brut Rosé Premier Cru, <i>Gonet-Medeville</i> | 30 |

## VINI BIANCHI | WHITE WINES

150ml

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Pinot Grigio 2021, <i>Attems</i>                             | 12 |
| Fiano Otto Muri 2020, <i>Collazzi</i>                        | 12 |
| Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2021, <i>Panizzi</i> | 13 |
| Sauvignon Winkl 2021, <i>Cantina di Terlano</i>              | 14 |
| Piodilei Chardonnay 2020, <i>Pio Cesare</i>                  | 20 |
| Meursault 2019, <i>Domaine Christian Bellang</i>             | 25 |

## VINI ROSATI | ROSÉ WINES

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Rosé del Borro 2021, <i>Tenuta Il Borro</i> | 12 |
| Rosato Gioiellae 2020, <i>Ormae Vinae</i>   | 12 |

## VINI ROSSI | RED WINES

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Borrighiano 2019, <i>Tenuta Il Borro</i>                  | 12 |
| Pinot Nero 2021, <i>Cantina di Terlano</i>                | 13 |
| Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2018, <i>Le Corti</i>  | 14 |
| Brunello di Montalcino 2017, <i>Castiglione del Bosco</i> | 19 |
| Barolo 2018, <i>Pio Cesare</i>                            | 25 |

## VINI DOLCI | SWEET WINES

70ml

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>                | 10 |
| Passito di Pantelleria, <i>Solidea</i>             | 14 |
| Vin Santo del Chianti Merlaia, <i>Torre a Cona</i> | 16 |
| Sherry Palo Cortado de Jerez, <i>Lustau</i>        | 16 |
| Porto Tawny 20 years old, <i>Graham's</i>          | 18 |

# Bevande

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| <b>Acqua minerale</b>                                  | 7  |
| Water                                                  |    |
| <b>Bevande analcoliche</b>                             | 8  |
| Soft drinks                                            |    |
| <b>Succhi di frutta</b>                                | 8  |
| Fruit juices                                           |    |
| <b>Spremute di frutta fresche (arancia – pompelmo)</b> | 10 |
| Freshly squeezed fruit juices (orange - grapefruit)    |    |
| <b>Espresso</b>                                        | 5  |
| <b>Caffè d’orzo</b> <sup>(1)</sup>                     | 6  |
| Barley coffee                                          |    |
| <b>Caffè americano</b>                                 | 6  |
| <b>Cappuccino</b>                                      | 6  |
| <b>Caffè latte</b> <sup>(7)</sup>                      | 6  |
| <b>Latte macchiato</b> <sup>(7)</sup>                  | 6  |
| <b>Cioccolata calda</b> <sup>(7)</sup>                 | 8  |
| Hot chocolate                                          |    |
| <b>Thè e tisane</b>                                    | 8  |
| Tea and herbal teas                                    |    |

## *Spremute a freddo bio*

FRESHLY SQUEEZED ORGANIC JUICE

12

**Chiedici i gusti del giorno!**

Ask us for the flavors of the day!

## *Birre e bibite analcoliche*

**BEER<sup>(1)</sup> E SOFT DRINKS**

|                      |    |
|----------------------|----|
| Menabrea, Lager      | 10 |
| Eva Blonde Ale       | 13 |
| Kali Indian Pale Ale | 13 |

## *I nostri cocktails*

**OUR COCKTAILS<sup>(12)</sup>**

|               |    |
|---------------|----|
| NEGRONI       | 20 |
| SPRITZ APEROL | 20 |
| GIN TONIC     | 20 |
| BELLINI       | 20 |
| BLOODY MARY   | 20 |



Bicchieri | Bottiglia

### **Spumanti Italiani** | Italian Sparkling Wines

|                                                          |    |    |
|----------------------------------------------------------|----|----|
| Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio, <i>Bisol</i>        | 12 | 55 |
| Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i> | 15 | 70 |
| Trento Brut Perlé Millesimato, <i>Ferrari</i>            | 16 | 75 |

### **Champagne**

|                                                     |    |     |
|-----------------------------------------------------|----|-----|
| Brut La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>               | 20 | 100 |
| Brut Reserve, <i>Billecat Salmon</i>                | 23 | 120 |
| Brut Rosé Fleur de Flo, <i>Marguerite Guyot</i>     | 26 | 130 |
| Extra Brut Rosé Premier Cru, <i>Gonet-Medeville</i> | 30 | 150 |

### **Vini Bianchi** | White Wines

|                                                              |    |     |
|--------------------------------------------------------------|----|-----|
| Pinot Grigio 2021, <i>Attems</i>                             | 12 | 50  |
| Fiano Otto Muri 2020, <i>Collazzi</i>                        | 12 | 50  |
| Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2021, <i>Panizzi</i> | 13 | 55  |
| Sauvignon Winkl 2021, <i>Cantina di Terzano</i>              | 14 | 60  |
| Piodilei Chardonnay 2020, <i>Pio Cesare</i>                  | 20 | 90  |
| Meursault 2019, <i>Domaine Christian Bellang</i>             | 25 | 120 |

### **Vini Rosati** | Rosé Wines

|                                             |    |    |
|---------------------------------------------|----|----|
| Rosé del Borro 2021, <i>Tenuta Il Borro</i> | 12 | 50 |
| Rosato Gioiellae 2020, <i>Ormae Vinae</i>   | 12 | 50 |

**Vini Rossi | Red Wines**

|                                                          |    |     |
|----------------------------------------------------------|----|-----|
| Borrighiano 2019, <i>Tenuta Il Borro</i>                 | 12 | 50  |
| Pinot Nero 2021, <i>Cantina di Terlano</i>               | 13 | 55  |
| Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2018, <i>Le Corti</i> | 14 | 60  |
| Brunello di Montalcino 2017, <i>Castiglion del Bosco</i> | 19 | 90  |
| Barolo 2018, <i>Pio Cesare</i>                           | 25 | 120 |

**Vini Dolci | Sweet Wines**

|                                                    |    |    |
|----------------------------------------------------|----|----|
| Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>                | 10 | 45 |
| Passito di Pantelleria, <i>Solidea</i>             | 14 | 50 |
| Vin Santo del Chianti Merlaia, <i>Torre a Cona</i> | 16 | 80 |
| Porto Tawny 20 yeas old, <i>Graham's</i>           | 18 |    |
| Sherry Palo Cortado de Jerez, <i>Lustau</i>        | 16 |    |

# Special Sélection Wines

## **Spumante analcolico** | Alcohol Free

Steinbock Alcol Free Sparkling, *Hofstatter* 50

## **Spumanti Italiani** | Italian Sparkling Wines

Extra Brut CAP Rosé Edizione F.Z 2020, *Caccia al Piano* 80

Franciacorta Brut Dosaggio Zero Sublimis, *Uberti* 95

Bolle di Borro Rosé 2014, *Tenuta il Borro* 110

Franciacorta Brut Cabochon 2014, *Monte Rossa* 180

## **Champagne**

Brut *Blanc de Blancs* Premier Cru, *De Saint Gall* 90

Brut Reserve, *Billecat Salmon* 120

Brut Grand Brut, *Perrier Jouët* 120

Brut *Blanc de Noirs* Cuvée Passion, *Marguerite Guyot* 120

Brut *Blanc de Blancs* Cuvée Seduction, *Marguerite Guyot* 120

Brut *Blanc de Blancs* Cuvée Extase 2004, *Marguerite Guyot* 160

Brut *Blanc de Blancs*, *Ruinart* 160

Brut Clos des Goisses 2008, *Philipponnat* 350

Brut Vintage Millésimé, *Dom Pérignon* 400

Brut Cristal 2014, *Louis Roederer* 480

Brut Grande Cuvée 170<sup>ÉME</sup> Edition, *Krug* 450

Brut *Blanc de Blancs* Initial, *Jacques Selosse* 500

## **Champagne Rosé**

Brut Rosé Fleur de Flò, *Marguerite Guyot* 130

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Brut Cuvée Rosé, <i>Laurent Perrier</i>                 | 150 |
| Extra Brut Rosé Premier Cru, <i>Gonet-Medeville</i>     | 150 |
| Brut Rosé, <i>Ruinart</i>                               | 160 |
| Brut Rosé, <i>Billecart Salmon</i>                      | 160 |
| Brut Rosé Blason Rosé, <i>Perrier Jouët</i>             | 170 |
| Brut Cuvée Elisabeth Rosé 2002, <i>Billecart Salmon</i> | 480 |

### **Vini Bianchi** | White Wines

|                                                              |                   |     |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|-----|
| Chardonnay 2021, <i>Castiglion del Bosco</i>                 | <i>Toscana</i>    | 50  |
| Pomino Bianco Riserva Benefizio 2020, <i>Frescobaldi</i>     | <i>Toscana</i>    | 65  |
| Trebbiano VD Viti Dimentiche 2020, <i>Monteraponi</i>        | <i>Toscana</i>    | 130 |
| Gorgona Bianco 2021, <i>Frescobaldi</i>                      | <i>Toscana</i>    | 170 |
| Piodilei Chardonnay 2020, <i>Pio Cesare</i>                  | <i>Piemonte</i>   | 90  |
| Gewurztraminer Turmhof 2019, <i>Tiefenbrunner</i>            | <i>Alto Adige</i> | 50  |
| Pinot Bianco Riserva Vorberg 2019, <i>Cantina di Terlano</i> | <i>Alto Adige</i> | 70  |
| Studio di Studio 2016, <i>Cà Rugate</i>                      | <i>Veneto</i>     | 75  |
| Sauvignon 2018, <i>Miani</i>                                 | <i>Friuli</i>     | 90  |
| Fiano di Avellino Colli di Lapio 2021, <i>Clelia Romano</i>  | <i>Campania</i>   | 50  |
| Greco di Tufo Contrada Marotta 2016, <i>Villa Raiano</i>     | <i>Campania</i>   | 55  |
| Mareneve Terre Siciliane 2018, <i>Federico Graziani</i>      | <i>Sicilia</i>    | 80  |

### **Vini Rosati** | Rosé Wines

|                                                   |                |    |
|---------------------------------------------------|----------------|----|
| Rosé del Borro 2021, <i>Tenuta Il Borro</i>       | <i>Toscana</i> | 50 |
| Rosato Gioiellae 2020, <i>Ormae Vinae</i>         | <i>Toscana</i> | 50 |
| Rosato San Michele 2021, <i>Poggio L'Apparita</i> | <i>Toscana</i> | 50 |

### **Vini Rossi** | Red Wines

|                                                             |                |    |
|-------------------------------------------------------------|----------------|----|
| Chianti C F Riserva Terre di Cino 2018, <i>Torre a Cona</i> | <i>Toscana</i> | 50 |
| Vigna del Leone 2015, <i>Marzocco di Poppiano</i>           | <i>Toscana</i> | 55 |
| La Massa 2019, <i>Tenuta La Massa</i>                       | <i>Toscana</i> | 60 |

|                                                                  |                 |      |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|------|
| Carmignano Riserva Piaggia 2018, <i>Piaggia</i>                  | <i>Toscana</i>  | 80   |
| Prima Pietra 2017, <i>Tenuta Prima Pietra</i>                    | <i>Toscana</i>  | 85   |
| Il Borro 2017, <i>Tenuta Il Borro</i>                            | <i>Toscana</i>  | 90   |
| La Quinta 2019, <i>Podere Giodo</i>                              | <i>Toscana</i>  | 90   |
| Per Filo 2017, <i>Le Corti</i>                                   | <i>Toscana</i>  | 100  |
| Brunello di Montalcino 2017, <i>Ridolfi</i>                      | <i>Toscana</i>  | 110  |
| Baron Ugo 2018, <i>Monteraponi</i>                               | <i>Toscana</i>  | 130  |
| PRIMÆ 2017 Rosso IGT Toscano, <i>Ormae Vinae</i>                 | <i>Toscana</i>  | 130  |
| Le Pergole Torte 2019, <i>Montevertine</i>                       | <i>Toscana</i>  | 250  |
| Permassimo 2017, <i>Tenuta Prima Pietra</i>                      | <i>Toscana</i>  | 250  |
| Brunello di M. Ris Millecento 2016, <i>Castiglion del Bosco</i>  | <i>Toscana</i>  | 300  |
| Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i> | <i>Toscana</i>  | 440  |
| Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2016, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i> | <i>Toscana</i>  | 530  |
| Bolgheri Sassicaia 2019, <i>Tenuta San Guido</i>                 | <i>Toscana</i>  | 440  |
| Massetino 2019, <i>Tenuta Masseto</i>                            | <i>Toscana</i>  | 600  |
| Masseto 2018, <i>Tenuta Masseto</i>                              | <i>Toscana</i>  | 1500 |
| Amarone Vigna Garzon 2016, <i>Pieropan</i>                       | <i>Veneto</i>   | 120  |
| Amarone 2017, <i>Allegrini</i>                                   | <i>Veneto</i>   | 140  |
| Langhe Nebbiolo 2018, <i>Pio Cesare</i>                          | <i>Piemonte</i> | 50   |
| Barbaresco Gallina 2019, <i>Castello di Neive</i>                | <i>Piemonte</i> | 100  |
| Barbera d'Alba Vigna Cerretta 2017, <i>Giacomo Conterno</i>      | <i>Piemonte</i> | 110  |
| Barolo Ornato 2017, <i>Pio Cesare</i>                            | <i>Piemonte</i> | 180  |
| Barolo Mosconi 2018, <i>Pio Cesare</i>                           | <i>Piemonte</i> | 220  |
| Barolo Francia 2018, <i>Giacomo Conterno</i>                     | <i>Piemonte</i> | 370  |

### **Vini Dolci | Sweet Wines**

|                                                          |                   |     |
|----------------------------------------------------------|-------------------|-----|
| Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>                      | <i>Piemonte</i>   | 45  |
| Moscato Rosa 2021, <i>Franz Haas</i>                     | <i>Alto Adige</i> | 70  |
| Vin Santo del Chianti Merlaia, <i>Torre a Cona</i>       | <i>Toscana</i>    | 80  |
| Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice, <i>il Borro</i> | <i>Toscana</i>    | 100 |