

**CAFFÈ DELL'ORO**  
**MENU DRINK**

**COLAZIONE – BREAKFAST**


7:00 – 10:00

**PRANZO – LUNCH**

12:00 – 15:00

**CENA – DINNER**

19:00 – 22:00

**NEGRONI ORO**  20 €  
Gin, vermouth Bianco, bitter bianco, liquore al bergamotto, polvere d'oro  
**Gin, white vermouth, white bitter, bergamot liqueur, gold dust**

**CHANDON GARDEN SPRITZ** 20 €  
Moët Chandon Garden spritz e frutta fresca  
**Moët Chandon Garden spritz and fresh fruit**

**WHITE SENSATION** 20 €  
Gin, Succo di limone, zucchero, liquore al sambuco, liquore al litchi  
**Gin, lemon juice, sugar, elderflower liquor, lychee liqueur**

**INTRECCI** 20 €  
Lillet blanc vermouth, Triplesec, succo di limone, liquore al mandarino,  
home made sciroppo di camomilla  
**Vermouth lillet blanc, triplesec, lemon juice, mandarin liqueur, home made chamomile syrup**

**PURPLE SOUR** 20 €  
Iovem, zucchero al rosmarino, succo di limone, albumina  
**Iovem Liqueur, rosemary sugar, lemon juice, egg white**

**SUNSET VIBES** 20 €  
Vodka, aperol, pompelmo rosa, acqua tonica, Mezcal  
**Vodka, aperol, grapefruit juice, tonic water, Mezcal**

**FLORENCE 75** 20 €  
Gin Peter in Florence, succo di limone, Franciacorta  
**Gin Peter in Florence, lemon juice and Franciacorta**

**DARK BRIDGE** 25 €  
Rum, succo di limone, frutto della passione, caviale Tradition  
sciroppo al carbone vegetale e gomma arabica  
**Rum, lemon juice, passion fruit, caviar tradition, charcoal syrup and arabic gum**

---

**COCKTAIL CLASSICI** 18 €  
come Bellini, Negroni, Spritz, Hugo, Mojito e molti altri  
**CLASSIC COCKTAILS as Bellini, Negroni, Spritz, Hugo, Mojito and others...**

## VINI AL BICCHIERE WINE BY THE GLASS <sup>(12)</sup>

### CHAMPAGNES E SPUMANTI - Champagnes and Sparkling Wines <sup>(12)</sup>

Bisol – Prosecco di Valdobbiadene Jeio	12 €
Ferrari – Trento Brut Blanc de Blancs Maximum	13 €
Montenisa – Franciacorta Cuvée Royale Marchese Antinori	16 €
Laurent Perrier – Champagne Brut La Cuvée	20 €
Veuve Clicquot – Champagne Brut Cuvée Saint-Pétersbourg	24 €
Bollicina della settimana / Sparkling of the week	15 €

### VINI BIANCHI - White wines <sup>(12)</sup>

Borgo San Daniele – Pinot Grigio, 2022	12 €
Mesa – Vermentino Opale, 2022	12 €
Ejamu – Parresia Bianco Toscana, 2022	12 €
Cantina Andrian – Sauvignon Floreado, 2022	14 €
Capannelle – Chardonnay Capannelle, 2020	20 €
Bianco della settimana / White of the week	12 €

### VINI ROSATI - Rosé wines <sup>(12)</sup>

Il Borro – Rosato Borrerosa, 2022	12 €
Chateau D'Esclans - Rosé Whispering Angel, 2022	13 €

**VINI ROSSI - Red wines**<sup>(12)</sup>

Terlano– Pinot Nero, 2022	12 €
Torre a Cona – Chianti Colli Fiorentini Ris. Badia a Corte, 2017	13 €
Poggio al Tesoro - Bolgheri il Seggio 2020	13 €
Produttori Barbaresco – Barbaresco, 2018	16 €
Castiglione del Bosco – Brunello di Montalcino, 2018	19 €
Rosso della settimana / Red of the week	16 €

**VINI DOLCI - Sweet wines**<sup>(12)</sup>

La Morandina – Moscato d’Asti, 2022	10 €
Franz Haas – Moscato Rosa, 2021	13 €
Donnafugata – Passito di Pantelleria Ben Rye	12 €
Castello della Sala – Muffato Della Sala, 2019	15 €
Torre a Cona – Vin Santo del Chianti Merlaia, 2015	16 €

## **SNACKS**

30 €

### **TRIS DI FINGER FOOD**

Selezione a cura del nostro chef da abbinare alle vostre bevute

**Selection of three finger food by our Chef, to pair with your drinks**

## **MOCKTAILS**

14 €

### **PAUL GAUGUIN**

Sciropo ai fiori di Ibisco, Seedlip Garden, succo di limone e acqua tonica

**Hybiscus syrup, Seedlip Garden, lemon juice and tonic water**

### **SPARKLING ROSEMARY**

Sciropo artigianale al rosmarino, succo di lime e gazzosa

**Rosemary home-made syrup , lime juice and gazzosa water**

### **ZERO & TONIC**

Gin analcolico, acqua tonica e profumo di cannella

**Alcohol-free gin, tonic water and cinnamon perfume**

## **SPREMUTE A FREDDO – BIOLOGICHE E NATURALI 12€**

COLD PRESSED JUICE – Organic and natural

### **RUFINA**

detox di ananas, mela, cetrioli, sedano e spinaci <sup>(9)</sup>

**Pineapple, apple, cucumber, celery and spinach**

### **AUDREY**

energy di mela verde, limone e zenzero

**Green apple, lemon and ginger**

### **BONITO**

Ananas e cocco

**Pineapple and coconut**

### **SATIN**

Mela e Fragola

**Apple and Strawberry**

### **KIMO**

Mango e frutto della passione

**Mango and Passion fruit**

## GIN AND TONIC

PETER IN FLORENCE – Toscana	17 €
SABATINI GIN VILLA UGO – Toscana	14 €
SABATINI GIN BARREL – Toscana	19 €
GIN ARTE – Italia – (ask for the edition)	15 €
PORTOFINO DRY GIN- Italia	20 €
HENDRICK’S – Scozia	16 €
GIN MARE – Spagna	17 €
MONKEY 47 SCHWARZWALD – Germania	20 €
TANQUERAY N° TEN – Inghilterra	17 €
PLYMOUTH GIN – Inghilterra	14 €
ETSU – Giappone	20 €

## BEER E SOFT DRINKS

<b>LEONARDO (La Bionda)</b> <small>(1,12)</small>	11 €
Birrificio artigianale Toscano Artisti della birra	
<b>Craft Tuscan beer by “Artisti della Birra” brewery</b>	
<b>GALILEO L’INDIANA (DOUBLE I.P.A.)</b> <small>(1,12)</small>	11 €
Birrificio artigianale Toscano Artisti della birra	
<b>Craft Tuscan beer by “Artisti della Birra” brewery</b>	
<b>BIRRA ITALIANA CHIARA - Blonde Italian Lager</b> <small>(1,12)</small>	8 €
<b>BIRRA ANALCOLICA ITALIANA - Alcohol free Italian beer</b>	8 €
<b>SUCCHI DI FRUTTA BIO - Alcohol free Italian beer</b>	7 €
<b>POMODORO CONDITO - Virgin Mary</b>	9 €
<b>SPREMUTA DI ARANCIA - Freshly squeezed orange</b>	8 €
<b>THE FREDDO limone o Pesca - Iced Tea lemon or peach</b>	7 €
<b>SOFT DRINKS</b>	8 €
<b>ACQUA NATURALE E GASSATA - Still and sparkling water</b>	6 €

## **SPIRITS & LIQUORS**<sup>(12)</sup>

### **LIQUORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA**

LIMONCELLO COSTA D'AMALFI	11 €
AMARETTO ADRIATICO	11 €
MIRTO SARDO	11 €
AMARO BRAULIO RISERVA	11 €
AMARO AMARA DI ARANCIA ROSSA	11 €
ANISETTA ROSATI CLASSICA	11 €
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	11 €
BLACK SINNER LIQUORE AL CAFFÈ ITALIANO 100% ARABICA	11 €

### **GRAPPA**

MARZADRO ANFORA	9 €
NARDINI EXTRAFINA	11 €
ANTINORI TIGNANELLO	13 €
SOLERA SELEZIONE SEGNANA	13 €
GRAPPA DI AMARONE	14 €

### **COGNAC**

HENNESSY V.S.	13 €
HENNESSY X.O.	45 €
COURVAISIER VSOP	12 €

### **CALVADOS**

CHRISTIAN DROUIN - Pays D'auge Selection	12 €
CHRISTIAN DROUIN - Pays D'auge Banyuls Cask 6 Ans	19 €

### **ARMAGNAC**

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



## **VODKA**

WINESTILLERY - Tuscan Organic Vodka – Italia	15 €
TITO'S - Usa	14 €
GREY GOOSE - Francia	12 €
BELVEDERE - Polonia	13 €
STOLICHNAYA ELITE - Lituania	19 €
BELUGA NOBLE - Siberia	15 €
CHOPIN POTATO VODKA - Polonia	14 €
CHOPIN RYE VODKA - Polonia	14 €

## **RUM**

BRUGAL Gran Reserva 1888 - Repubblica Dominicana	18 €
FLOR DE CANA Centenario 12 Yo - Nicaragua	13 €
HAVANA CLUB ANEJO 7 - Cuba	12 €
DON PAPA BAROKO - Filippine isola di Negros	15 €
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva - Venezuela	15 €
DEPAZ VIEUX AGRICOLE - Martinica	25 €
HAMPDEN ESTATE - Giamaica	18 €
ZACAPA Rum Centenario 23 Yo - Guatemala	21 €
CARONI 15 Years Old 100% Trinidad Rum - Trinidad	58 €
<i>(servito con tartufini al cioccolato e lamponi)</i>	

## **TEQUILA – MEZCAL**

FORTALEZA Reposado	22 €
HERRADURA Plata Blanco	17 €
PATRON Tequila Anejo	19 €
PATRON Tequila Silver	16 €
DEL MAGUEY Mezcal San Luis	19 €

## **AMERICAN WHISKEY**

BULLEIT 10 Y OLD – Bourbon	12 €
BUFFALO TRACE - Bourbon	11 €
EAGLE RARE BOURBON - Kentucky straight Bourbon Whiskey	14 €
BASIL HAYDEN'S - Kentucky straight bourbon Whiskey	22 €
MICHTER'S US*1 - Straight rye	20 €
MICHTER'S US*1 - Small Batch Bourbon	21 €

## **CANADIAN WHISKY**

CANADIAN PIKE CREEK - Finished in rum barrels	14 €
---	------

## **SCOTCH WHISKY**

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE - Blended	16 €
BENROMACH 10 Speyside Single Malt Scotch Wisky	22 €
CAOL ILA MOCH - Islay	18 €
ARDEBEG AN OA - Islay triple finis	22 €
GLENMORANGIE NECTAR D'OR – Highland Sauternes cask finisci	25 €
THE MACALLAN 12Y- Highland single malt Double cask	25 €
LAGAVULIN ISLAY 16 YEARS	28 €
TALISKER 10 YEARS	14 €
OBAN HIGHLANDS 14 YEARS	19 €

## **JAPANESE WHISKY**

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

## **IRISH WHISKEY**

GLENDALOUGH TRIPLE BARREL - madeira cask finish	12 €
---	------

## CAFFETTERIA

**CAFFÈ ESPRESSO – miscela speciale Cocoa Reloaded – By Lavazza 1895** 4 €  
Brasile 50%, India 30%, Colombia 20%

**Espresso Coffee - specialty blend Cocoa Reloaded**

**CAFFÈ ESPRESSO – monorigine Calima – Arabica – By Lavazza 1895** 6 €  
Colombia 100% varietà castillo, aroma dolce con note di litchy e papaya

**Espresso Coffee – Single origin Calima – Arabica**

*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<sup>(7)</sup> 6 €

Cappuccino all'alga spirulina e latte d'avena 10 €

**Cappuccino with spirulina algae and oat milk**

Cappuccino alla curcuma e latte di riso 10 €

**Cappuccino with tumeric and rice milk**

Orzo - **Barley** <sup>(1)</sup> 6 €

Ginseng <sup>(1,7)</sup> 6 €

Decaffeinato- **Decaffeinated**

4 €

Doppio espresso – **Double espresso** 6 €

Caffè Americano – **American coffee** 6 €

Cioccolata Calda – **Hot chocolate**<sup>(7)</sup> 6 €

Caffè Corretto 8 €

Matcha Latte (tè matcha e latte di soya o avena) 10 €

**Matcha Latte (matcha tea and soy or oat milk)**

Iced Golden Latte con cocco, curcuma e cannella 10 €

**Iced Golden Latte with coconut, turmeric and cinnamon**

## COLD BREW EXPERIENCE

<b>NITRO COFFEE</b>	10 €
Caffè calima estratto a freddo con sciroppo di nocciola al sifone <i>Cold-pressed calima coffee with siphon hazelnut syrup</i>	
<b>INCONTRO</b>	12 €
Caffè calima estratto a freddo con sciroppo di nocciola e liquore allo zabaione <i>Cold-pressed calima coffee with hazelnut syrup and eggnog liqueur</i>	
<b>SPARKLING COLD BREW</b>	10 €
Caffè calima, soda al caffè e sciroppo di sambuco <i>Calima coffee, coffee soda and elderberry syrup</i>	
<b>NATURE ARABICA</b>	8 €
Caffè calima 100% arabica estratto a freddo <i>100% Arabica cold pressed calima coffee</i>	
<b>CAFFÈ SHAKERATO</b>	8 €
<b>COLD LEMONADE CAFFÈ</b>	9 €
<b>COLD ESPRESSO TONIC</b>	
9 €	
<b>COLD ESPRESSO GOLOSO</b>	10 €
Espresso, cioccolata e panna <i>Espresso, chocolate and cream</i>	

# TÈ ED INFUSI

LA VIA DEL TÈ

9 €

## 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**

## BANCHA FIORITO

Tè verde giapponese e cinese con aggiunta di fiori di gelsomino  
**Japanese and Chinese green tea with added jasmine flowers**

## 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**

*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



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.

**Lungarno degli Acciaiuoli, 4 - 50123 Firenze, Italia**

**WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352**

**[oro@lungarnocollection.com](mailto:oro@lungarnocollection.com)**



**@caffedelloro @portraitcollectionofficial**