

CAFFÈ DELL'ORO

MENU DRINK

COLAZIONE – BREAKFAST

7:00 – 10:00

PRANZO – LUNCH

12:00 – 15:00

CENA – DINNER

19:00 – 22:00

SIGNATURE COCKTAILS

COCKTAIL DELLA SETTIMANA 18 €

COCKTAIL OF THE WEEK

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

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** ⁽¹²⁾

CHAMPAGNES E SPUMANTI - Champagnes and Sparkling Wines ⁽¹²⁾

| | |
|---|------|
| 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 ⁽¹²⁾

| | |
|--|------|
| Borgo San Daniele – Pinot Grigio I Mauri, 2022 | 12 € |
| Ejamu – Parresia Bianco Toscana, 2022 | 12 € |
| Mesa – Vermentino Opale, 2022 | 13 € |
| Cantina Andriano – Sauvignon Floreado, 2022 | 14 € |
| Capannelle – Chardonnay Capannelle, 2020 | 20 € |
| Bianco della settimana / White of the week | 13 € |

VINI ROSATI - Rosé wines ⁽¹²⁾

| | |
|---|------|
| Il Borro – Rosato Borrerosa, 2022 | 13 € |
| Chateau D'Esclans - Rosé Whispering Angel, 2022 | 15 € |

VINI ROSSI - Red wines ⁽¹²⁾

| | |
|--|------|
| Cantina di Terlano – Pinot Nero, 2022 | 12 € |
| Torre a Cona – Chianti Colli Fiorentini Ris. Badia a Corte, 2017 | 13 € |
| Poggio al Tesoro - Bolgheri il Seggio 2020 | 14 € |
| Produttori di Barbaresco – Barbaresco, 2019 | 16 € |
| Castiglion del Bosco – Brunello di Montalcino, 2018 | 19 € |
| Rosso della settimana / Red of the week | 16 € |

VINI DOLCI - Sweet wines ⁽¹²⁾

| | |
|--|------|
| La Morandina – Moscato d'Asti, 2022 | 10 € |
| Donnafugata – Passito di Pantelleria Ben Rye | 12 € |
| Franz Haas – Moscato Rosa, 2021 | 13 € |
| 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 ai vostri drink o cocktail

Selection of three finger food by our Chef, to pair with your drink or cocktail

MOCKTAILS 14 €

GARDEN DREAM

Sciropo di granatina, Seedlip Garden, succo di limone e ginger beer

Grenadine syrup, Seedlip Garden, lemon juice and ginger beer

SPARKLING MINT

Sciropo artigianale alla menta, succo di limone e gazzosa

Mint home-made syrup , lemon 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 ⁽⁹⁾

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

| | |
|--|------|
| BIOVA INTEGRALE AMBRATA – birra italiana prodotta con le briciole di pane Biova Italian amber beer brewed with whole grain bread crumbs _(12,1) | 11 € |
| LEONARDO (La Bionda) _(12,1) Birrificio artigianale Toscano Artisti della birra Craft Tuscan beer by “Artisti della Birra” brewery | 11 € |
| GALILEO L’INDIANA (I.P.A) _(12,1) Birrificio artigianale Toscano Artisti della birra Craft Tuscan beer by “Artisti della Birra” brewery | 11 € |
| MENABREA CHIARA – Menabrea Italian Blonde Lager _(12,1) | 8 € |
| BIRRA ANALCOLICA ITALIANA - Alcohol free Italian beer | 8 € |
| SUCCHI DI FRUTTA BIO - Organic fruit juices | 7 € |
| SPREMUTA DI ARANCIA - Freshly squeezed orange | 8 € |
| THE FREDDO limone o pesca - Iced Tea lemon or peach | 7 € |
| SOFT DRINKS | 8 € |
| ACQUA POTABILE FILTRATA NATURALE O GASSATA Filtered water still or sparkling | 5 € |

SPIRITS & LIQUORS ⁽¹²⁾

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 Whisky | 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 ⁽⁷⁾ 6 €

Cappuccino alla curcuma e latte di soia 10 €
Cappuccino with turmeric and soy milk

Orzo – **Barley** ⁽¹⁾ 6 €

Ginseng ^(1,7) 6 €

Decaffeinato – **Decaffeinated** 4 €

Doppio espresso – **Double espresso** 6 €

Caffè Americano – **American coffee** 6 €

Cioccolata Calda – **Hot chocolate** ⁽⁷⁾ 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

| | |
|---|------|
| NITRO COFFEE | 10 € |
| Caffè calima estratto a freddo con sciroppo di nocciola al sifone <i>Cold-pressed calima coffee with siphon hazelnut syrup</i> | |
| INCONTRO | 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> | |
| NATURE ARABICA | 8 € |
| Caffè calima 100% arabica estratto a freddo <i>100% Arabica cold pressed calima coffee</i> | |
| CAFFÈ SHAKERATO | 8 € |
| COLD LEMONADE CAFFÈ | 9 € |
| COLD ESPRESSO TONIC | 9 € |
| COLD ESPRESSO GOLOSO | 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

WE LOVE SUSTAINABILITY

**LA DEPURAZIONE DELLE ACQUE COSTITUISCE UNO DEI PIÙ IMPORTANTI STRUMENTI A DISPOSIZIONE PER LA SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE E DELLA SALUTE UMANA.
TREATED WATER IS ONE OF THE MOST IMPORTANT TOOLS FOR PROTECTING OUR WATER AND HUMAN HEALTH.**



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

 @caffedelloro  @portraitcollectionofficial