
Menu Bar

BENCISTÀ

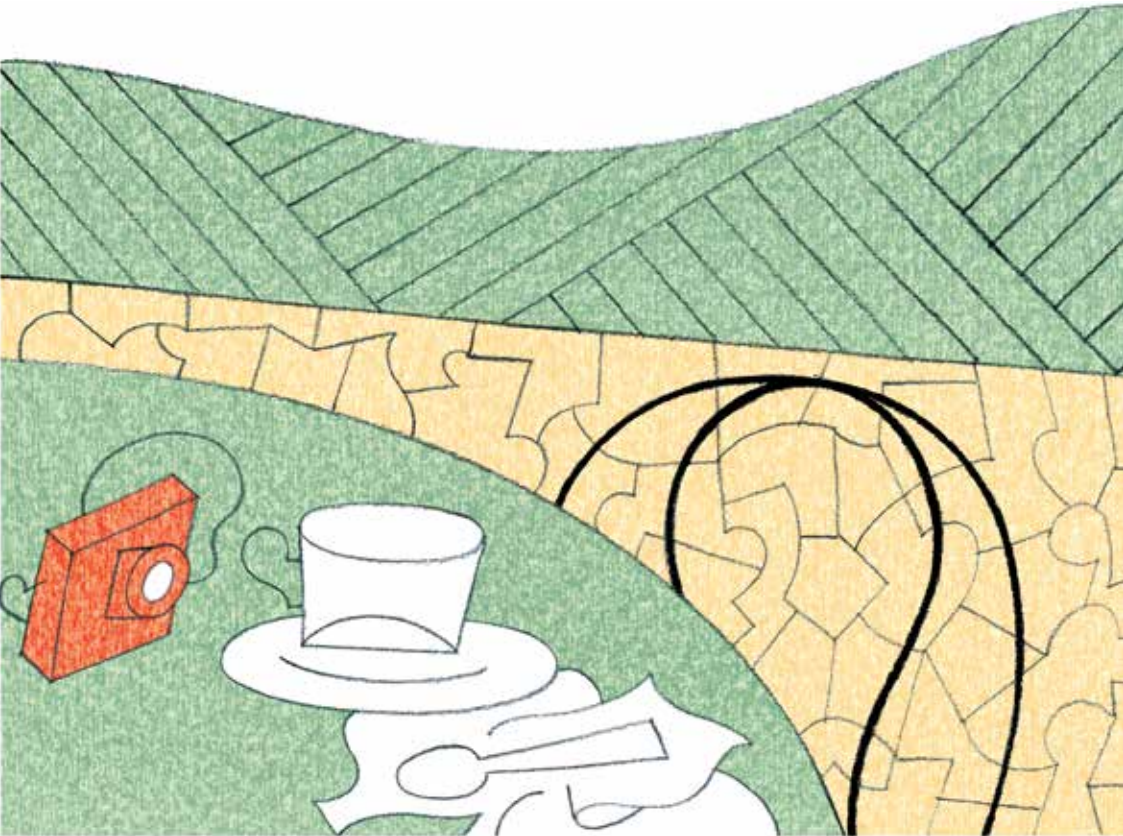
Benvenuti Welcome

In sala e nelle terrazze vi accogliamo con tavoli di ogni dimensione, per scoprire —soli o in compagnia— una nuova prospettiva su Firenze. Uno star bene che deriva dalla bellezza delle cose semplici: la colazione per i mattinieri e il pranzo per chi si alza tardi, il caffè per tutti i momenti e il tè per accompagnare le nostre torte. E poi vini buoni, aperitivi, cena e cocktail fino a chiusura.

Ben arrivati in collina!

Both in the dining room and on the terraces, we welcome you with tables of all sizes, to discover - alone or in good company - a new perspective over Florence. Here, the feeling of well-being comes from the beauty of simple things: breakfast for early risers and lunch for those who get up late; coffee any time of the day, and tea to accompany our cakes. And also good wines, aperitifs, dinner and cocktails until closing.

Enjoy!



Caffetteria - Cafeteria

CAFFÈ - COFFEE

Espresso	Espresso	€ 3
Cappuccino	Cappuccino	€ 4
Caffè americano	Filtered coffee	€ 4
Caffè shakerato	Shakerato	€ 5
Caffè freddo	Iced coffee	€ 4
Latte macchiato	Latte	€ 4
Latte macchiato con ghiaccio	Iced Latte	€ 5

TÈ E INFUSI - TEA AND HERBAL TEA

Infuso MENTA VERBENA FINOCCHIO CAMOMILLA	Herbal tea MINT VERBENA FENNEL CAMOMILLE	€ 5
Tè verde in purezza TÈ VERDE CINESE	Pure green tea CHINESE GREEN TEA	€ 5
Tè verde aromatizzato GELSOMINO MENTA	Flavored green tea JASMINE MINT	€ 5
Tè nero in purezza ENGLISH BREAKFAST DARJEELING	Pure black tea ENGLISH BREAKFAST DARJEELING	€ 5
Tè nero aromatizzato EARL GREY MIRTILLO ACERO	Flavored black tea EARL GREY BLUE BERRY MAPLE	€ 5

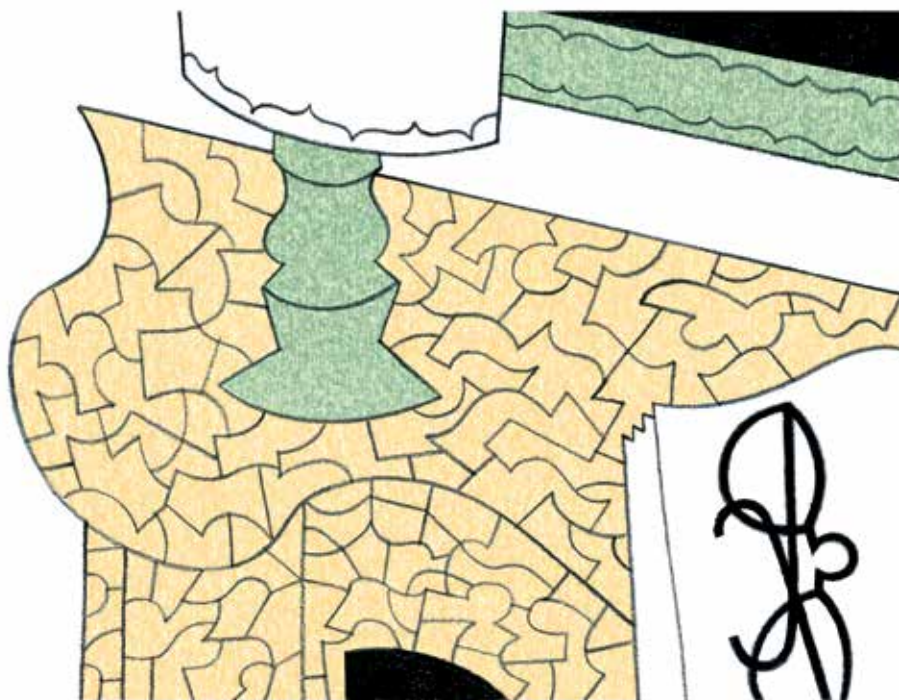
Bibite - Soft Drinks

Acqua naturale 75 cl	Still water	€ 2
Acqua frizzante 75 cl	Sparkling water	€ 2
Limonata fatta in casa	Homemade lemonade	€ 5
Succo di mela cuvè Eva bio	Apple juice Eva bio	€ 5
Succo di pesca bio Achillea	Peach organic juice Achillea	€ 5
Succo di pera bio Achillea	Pear organic juice Achillea	€ 5
Succo di mirtillo bio Achillea	Blueberry organic juice Achillea	€ 5
Succo di pomodoro condito Achillea	Savored tomato juice Achillea	€ 7
Aranciata Galvanina	Fizzy organic orange drink	€ 5
Cedrata Galvanina	Fizzy organic citron drink	€ 5
Chinotto Galvanina	Fizzy organic sour orange drink	€ 5
Crodino	Crodino	€ 4
Coca cola	Coke	€ 5
Acqua tonica Fever Tree	Fever Tree indian tonic	€ 4
Ginger ale Fever Tree	Fever Tree ginger ale	€ 4
Ginger beer Fever Tree	Fever Tree ginger beer	€ 4
La nostra kombucha	Homemade kombucha	€ 6



Birre e sidri - *Beers and ciders*

Bruton di Bruton - Birrificio Bruton 33 cl <i>Golden ale</i>	€7
Bruton di Bruton senza glutine - Birrificio Bruton 33 cl <i>No gluten golden ale</i>	€7
Bianca - Birrificio Bruton 33 cl <i>Biere blanche</i>	€7
Lilith - Birrificio Bruton 33 cl <i>American Pale Ale</i>	€7
Hellmann - Birrificio agricolo Sorio 50 cl <i>Kellerbier</i>	€9
Flow - Birrificio agricolo Sorio 50 cl <i>Italian pale lager</i>	€9
Sidro tradizionale di mele - Tre Rii 37,5 cl <i>Apple cider</i>	€7

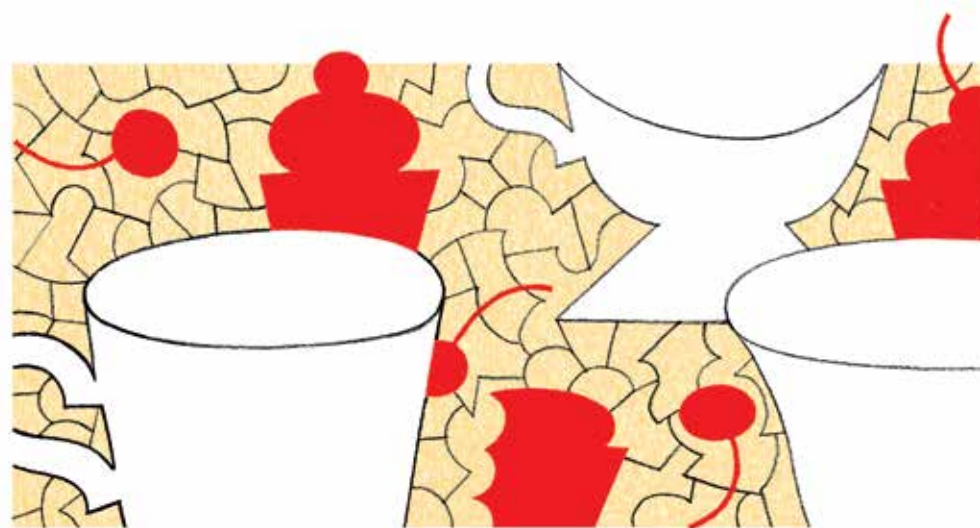


Merende - *Break*

MERENDE - DALLE 9 ALLE 22 | *OUR SNACKS - FROM 9AM TO 10PM*

Selezione dei nostri biscotti (1, 8, 10, 14) <i>Selection of our biscuits</i>	€6
Torta del giorno (1, 8, 10, 14) <i>Cake of the day</i>	€6
Toast prosciutto cotto, fontina, basilico (8, 14) <i>Toast ham, cheese, basil</i>	€7
Frutta tagliata <i>Fruit platter</i>	€5

* I numeri fra parentesi indicano gli allergeni
The numbers between brackets indicate allergenes



Piatti da Aperitivo - Aperitif snacks

DALLE 17 ALLE 22 | FROM 5PM TO 10PM

Coppa di parmigiano di montagna 18 mesi (14) <i>Mountain parmesan aged 18 months</i>	€ 9
Patè di mandorle e verdure con chips di ceci (1, 5, 12) <i>Almond and veggie's paté with chickpeas' chips</i>	€ 8
Crostone, ricotta, chutney (5, 8, 12, 14) <i>Toasted bread, ricotta cheese, chutney</i>	€ 10
Selezione di salumi di maiale grigio dalle Selve di Vallolmo (1, 5, 8) <i>Selection of charcuterie from le Selve di Vallolmo Farm</i>	€ 16
Crocchette di bollito e salsa verde (5, 8, 10, 12) <i>Boiled meat croquettes with "green sauce"</i>	€ 12
Pan brioche, burro, alici del presidio Slow Food di Menaica (8, 11, 14) <i>Brioche bread, butter, anchovies from Menaica's Slow Food presidium</i>	€ 12
Cestino di pane extra <i>Extra bread basket</i>	€ 3

* I numeri fra parentesi indicano gli allergeni
The numbers between brackets indicate allergens



Allergeni - Allergens

La presenza di prodotti che possono causare allergie o intolleranze è indicata da numeri che corrispondono ai seguenti ingredienti:

The presence of products that can cause allergies or intolerances is indicated by numbers that correspond to the following ingredients:

- 1 Frutta a guscio - Nuts
- 2 Sedano - Celery
- 3 Senape - Mustard
- 4 Sesamo - Sesame
- 5 Anidride solforosa - Sulphur Dioxide
- 6 Lupino - Lupin
- 7 Molluschi - Molluscs
- 8 Glutine - Cereals containing wheat
- 9 Crostacei - Crustaceans
- 10 Uova - Eggs
- 11 Pesce - Fish
- 12 Arachidi - Peanuts
- 13 Soia - Soya
- 14 Latte e derivati - Milk and dairy
- 15 Fave - Broad beans

Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni come tracce. Ulteriori informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

All our dishes can contain allergens as trace amounts. Further information is available by contacting the service staff.

Cocktail - Cocktails

HUGO

Scioppo di sambuco, Prosecco superiore Borgoluce, Soda
on the rocks € 8

A fresh touch, a taste of spring, it always calls for more...

SPRITZ

Aperol | Campari | Cynar, Prosecco superiore Borgoluce, Soda
on the rocks € 9

The wildly popular aperitif cocktail

GIN & TONIC

Gin, Acqua tonica
on the rocks € 10

First created as a form of medicine, it remains one of the few certainties in life

DRY MARTINI

Gin | Vodka, Vermouth dry
straight up € 11

Shaken, not stirred

MI-TO

Vermouth rosso con china, Bitter
on the rocks € 9

Also known as Milano-Torino: sprang from the encounter between the Milanese bitter and the Sabaudian vermouth

AMERICANO

Bitter, Vermouth rosso, Soda
on the rocks € 9

The soft version of our Milano-Torino

NEGRONI

Bitter, Vermouth rosso, Gin
on the rocks € 11

Invented in Florence 100 years ago, it still stands as the most enduring ménage-à-trois in mixology

* Tutti i nostri cocktail possono essere preparati con distillati premium con un aggiunta di €2
All of our cocktails can be upgraded with premium spirits for a €2 supplement

OLD FASHIONED

Bourbon Whisky, Angostura, Zucchero
on the rocks € 11

Never old, always a classic

MANHATTAN

Bourbon Whisky, Vermouth rosso, Angostura
straight up € 11

Born in Manhattan, loved ever since

MOSCOW MULE

Vodka, Lime, Ginger beer
on the rocks € 10

The summer vodka drink with a pungent touch

BLOODY MARY

Vodka, Limone, Succo di pomodoro, Tabasco, Worcestershire, Sale, Pepe
on the rocks € 11

Tomato juice has never been more classy

MARGARITA

Tequila | Mezcal, Cointreau, Lime
straight up € 11

Created for a woman with the freshness of spring flowers in mind

DAIQUIRI

Rum chiaro, Lime, Zucchero
straight up € 10

A perfect excuse to have a boost of rum any time of the day

* Tutti i nostri cocktail possono essere preparati con distillati premium con un aggiunta di €2
All of our cocktails can be upgraded with premium spirits for a €2 supplement



I nostri Cocktail - Signature Cocktails

GENTLEMAN IN FLORENCE

Gin infuso al cetriolo, China, Sciroppo di tè verde, Lime, Ginger Beer € 14
on the rocks

A fresh touch on one of the old fashioned Collins

LO SCOZZESE IMBRUTTITO

Irish Whisky, Scottish Whisky, Estratto di mela, Zucchero, Bitter alla cannella € 14
on the rocks

The perfect way to get a Scot angry....mixing whiskies

SON OF A PIRATE

Rum chiaro, Rum scuro, Succo di pesca, Lime, Miele € 14
straight up

Any pirate desire at every hour of every day

GATAMBA

Tequila alla rosa, Sciroppo d'agave, Pompelmo rosa, Angostura, Vino rosato € 14
on the rocks

A bit Mexican, a bit oriental. Not a proper Batanga, maybe our better version of it

Cocktail Analcolici - Nonalcoholic Cocktails

Regardless of why you're not drinking alcohol, here is your option to enjoy a grown up drink

BASIL OR NOT

Sciroppo di basilico, Succo di pesca, Lime, Ginger ale € 8
on the rocks

THE BITTER TRUTH

Sciroppo di finocchietto selvatico, Pompelmo rosa, Lime, Ginger beer € 8
on the rocks

GREENER THAN GREEN

Sciroppo di tè verde, Estratto di mela verde, Acqua Tonica € 8
on the rocks

Distillati - Spirits

GIN € 8 | 10

BOMBAY GIN

HENDRICKS'S GIN

PLYMOUTH

GIN MARE

GIN SPIRITI DEL BOSCO

GIN VALLOMBROSA

GIN GIN'S

VODKA € 6 | 8

STOLICHNAYA

LAGUNA NORD

BELVEDERE

BITTER | VERMOUTH € 6 | 8

COCCHI BIANCO

CONTRATTO BIANCO

CONTRATTO ROSSO

CAMPARI

VERMOON TENUTA LENZINI

PUNT & MES

MULASSANO ROSSO

WHISKY € 10 | 12

BULLEIT BOURBON

THE FAMOUS GROUSE

FLORENTIS TUSCAN MALT WHISKY

ARDBERG 10 ANNI

HIGHLAND PARK 12 ANNI

SINGLE GRAIN NORTH BRITISH 14 ANNI

NIKKA

TEQUILA & MEZCAL € 8 | 10

TEQUILA BLANCO ESPOLÒN

TEQUILA REPOSADO ESPOLÒN

MEZCAL PERRO DE SAN JUAN

RUM € 8 | 10

HAVANA CLUB 3 ANOS

BACARDI CARTA BLANCA

VERITAS WHITE BLENDED RUM

MYER'S RUM

BRUGAL ANEJO SUPERIOR

FLOR DE CANA 5 ANOS

BRANDY € 6

STRAVECCHIO BRANCA

COGNAC € 8

COGNAC VS GRAND CHAMPAGNE - VOYER

ARMAGNAC € 9

BAS ARMAGNAC CASTARÈDE VS

GRAPPE € 6

GRAPPA-GRAPPA! BIANCA

GRAPPA-GRAPPA! BARRIQUE

ANALCOLICI € 6

SEEDLIP GARDEN 108

SEEDLIP SPICE 94

Amari e Liquori - Liqueurs

FRUTTA - FRUIT

€ 5

LIMONCELLO
MIRTO

CHINA - CINCHONA

€ 6

CORA
CHINA DEL MONTE SENARIO
ELISIR DI CHINA

ANICE - ANISE

€ 5

PERNOD RICARD
SAMBUCA MOLINARI
OUZO ATHENÉE

AGRUMATO - CITRUSES

€ 5

COINTREAU
GRAND MARNIER

APERITIVI - APERITIF

€ 5

RABBARO ZUCCA
PIMM'S
LIQUORE STREGA
ALKERMES

ERBACEO DOLCE - SWEET HERBAL € 5

AVERNA
AMARO LUCANO
AMARO DEL CAPO
AMARO MONTENEGRO
CENTERBE BORDIGA

ERBACEO AMARO - BITTER HERBAL € 5

CYNAR
CHARTREUSE
FERNET BRANCA
GENEPEY
AMARO PARTIGIANO
UNICUM

CAFFÈ & CREME - COFFEE & CREAM € 5

BAILEYS
KAHLUA
LIQUORE AL MIELE

ARTIGIANALI - CRAFT LIQUEURS € 6

AMARO SAN MARCO
GEMMA D'ABETE DEL MONTE SENARIO

