

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

### **NEGRONI ORO** 20 €

Gin London dry, Americano Cocchi, vermouth extra dry, liquore al bergamotto, polvere d'oro

**Gin London dry, Americano Cocchi, vermouth extra dry, bergamot liqueur, gold dust**

### **NEGRONI ARABICA** 20 €

Gin London dry in infusione con caffè Calima, vermouth ambrato Cocchi, Campari bitter

**London dry gin infused with Calima coffee, amber Cocchi vermouth, Campari bitter**

### **RIFLESSI** 20 €

Whiskey single malt, sciroppo di nocciola e angostura

**Whiskey single malt, hazelnuts syrup and angostura bitter**

### **TUSCAN SOUR** 20 €

Pisco, Vin Santo, sciroppo di zucchero all'arancia, succo di limone

**Pisco, Vin Santo, orange sugar and lemon juice**

### **SENSATION** 20 €

Gin, succo di limone, zucchero, liquore al sambuco, liquore al litchi

**Gin, lemon juice, sugar, elderflower liquor, lychee liqueur**

### **TRAMONTO SULL'ARNO** 20 €

Cinque Terre gin, succo di limone, sciroppo di cocco, purea di pesca e alchermes

**Cinque Terre gin, lemon juice, coconut syrup, peach puree and alchermes**

### **CHANDON GARDEN SPRITZ** 20 €

Moët Chandon Garden spritz e frutta fresca

**Moët Chandon Garden spritz and fresh fruit**

**Bottiglia da condividere – bottle to share 90€**



### **COCKTAIL CLASSICI** 18 €

come Bellini, Negroni, Spritz, Hugo, Mojito e molti altri

**CLASSIC COCKTAILS as Bellini, Negroni, Spritz, Hugo, Mojito and others...**

## GIN AND TONIC <sup>(12)</sup>

PETER IN FLORENCE – Toscana – London dry – Indian Tonic	17 €
GIN ARTE – Italia – Dry – Indian Tonic	15 €
SABATINI GIN VILLA UGO – Toscana – Dry – Indian Tonic	15 €
SABATINI CACAO limited edition – Toscana – London Dry – Indian Tonic	17 €
WINESTILLERY – Toscana – Old Tom gin – Indian Tonic	17 €
CINQUE TERRE – Italia – Organic Gin – Mediterranean Tonic	17 €
SABATINI GIN BARREL – Toscana – London dry in rovere – Indian Tonic	19 €
PORTOFINO – Italia – Dry – Mediterranean Tonic	20 €
HENDRICK’S – Scozia – Gin – Indian Tonic	16 €
GIN MARE – Spagna – Gin mediterraneo – Mediterranean Tonic	17 €
MONKEY 47 SCHWARZWALD – Germania – Dry – Indian Tonic	20 €
ELEPHANT GIN – Germania – Handcraft London dry – Indian Tonic	19 €
TANQUERAY N° TEN – Inghilterra – London dry – Indian Tonic	18 €
ETSU – Giappone – Handcraft gin – Mediterranean Tonic	20 €
KI-NO-BI – Giappone – Dry – Indian Tonic	20 €

## 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	14 €
Bellavista – Franciacorta Brut Teatro alla Scala, 2019	18 €
Caccia al Piano – Extra Brut CAP Rosè	17 €
Laurent Perrier – Champagne Brut La Cuvée	22 €
Bollicina della settimana / Sparkling of the week	15 €

**VINI BIANCHI – White wines**<sup>(12)</sup>

Borgo San Daniele – Pinot Grigio I Mauri, 2022	12 €
Rocca di Montemassi – Vermentino Calasole, 2022	13 €
Ejamu – Parresia Bianco Toscano, 2022	13 €
Cantina Andriano – Sauvignon Floreado, 2022	14 €
Pio Cesare – Chardonnay Piodilei, 2021	18 €
Bianco della settimana / White of the week	14 €

**VINI ROSATI – Rosé wines**<sup>(12)</sup>

Il Borro – Borrerosa, 2022	13 €
Tormaresca – Rosati Salento Calafuria, 2023	13 €

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




Terlano – Pinot Nero, 2023	12 €
Torre a Cona – Chianti Colli Fiorentini Ris. Badia a Corte, 2018	13 €
Tenuta di Trinoro – Le Cupole, 2021	15 €
Giodo – La Quinta, 2021	19 €
Castiglion 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, 2023	10 €
Franz Haas – Moscato Rosa, 2022	13 €
Donnafugata – Passito di Pantelleria Ben Rye, 2021	14 €
Castello della Sala – Muffato Della Sala, 2020	15 €
Torre a Cona – Vin Santo del Chianti Merlaia, 2016	16 €

## SNACKS

(disponibili dalle 11:00 alle 22:00 – available from 11:00 to 22:00)

<b>GYOZA SOFFIATI RIPIENI DI VERDURE IN SALSAGRODOLCE (4 pezzi)</b>	12€
Vegetables gyoza with sweet and sour sauce (4 pieces) <small>(1,2,3,4,6,7,9,10,11,14)</small>  	
<b>BAO AL VAPORE CON INSALATINA DI ASTICE E AVOCADO</b>	12€
Bao with lobster and avocado salad (2 pieces) <small>(1,2,3,4,6,7,8,14)</small>	
<b>CHIPS DI RISO AL WASABI E AL TARTUFO (4 pezzi)</b>	12€
Rice chips with wasabi and truffle (4 pieces) <small>(1,2,3,4,6,7,9,11,14)</small> 	
<b>TRIS DI FINGER FOOD – Selezione dei nostri snacks</b>	35€
Selection of the three snacks <small>(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14)</small>	

## BEER E SOFT DRINKS

<b>BIOVA INTEGRALE AMBRATA – Birra che riduce lo spreco alimentare.</b>	11 €
<b>Reduces food waste. Made from an unsold part of whole grain bread crumbs</b> <sup>(1)</sup>	
<b>LEONARDO (La Bionda)</b> <sup>(1)</sup> Birrificio artigianale Toscano Artisti della birra	11 €
<b>Craft Tuscan beer by “Artisti della Birra” brewery</b>	
<b>GALILEO L’INDIANA (I.P.A)</b> <sup>(1)</sup> Birrificio artigianale Toscano Artisti della birra	11 €
<b>Craft Tuscan beer by “Artisti della Birra” brewery</b>	
<b>MENABREA CHIARA – Menabrea Italian Blonde Lager</b> <sup>(1)</sup>	8 €
<b>BIRRA ANALCOLICA ITALIANA – Alcohol free Italian beer</b> <sup>(1)</sup>	8 €
<b>SUCCHI DI FRUTTA BIO – Organic fruit juices</b>	7 €
<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>BICCHIERE DI ACQUA – Glass of filtered water still or sparkling</b>	1 €
<b>ACQUA POTABILE FILTRATA NATURALE O GASSATA</b>	5 €
<b>Filtered water still or sparkling</b>	

## MOCKTAILS

14 €

### GARDEN DREAM

Scioppo di granatina, succo di limone e ginger beer

**Grenadine syrup, lemon juice and ginger beer**

### VIRGIN COLADA

Latte di cocco, succo d'ananas e lime

**Coconut milk, pineapple juice and lime**

### ZERO & TONIC

Gin analcolico, acqua tonica e profumo di rosa

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

### SPRITZ ANALCOLICO

Seedlip, crodino e gazzosa

**Seedlip, crodino and gazzosa**

## SPREMUTE A FREDDO – BIOLOGICHE E NATURALI

12 €

**COLD PRESSED JUICE – Organic and natural**

### ESOTICO

Mango e frutto della passione – **Mango and passion fruit**

### BALANCE

Mela, carota, topinambur, olivello spinoso –

**Apple, carrot, Jerusalem artichoke, sea buckthorn**

### VELLUTO

Fragola, mela e banana – **Strawberry, apple and banana**

### DETOX

Mela verde, pera, bietola, finocchio e ortica selvatica –

**Green apple, pear, chard, fennel and wild nettle**

### ENERGY

Melograno, mela, barbabietola rossa, cavolo cappuccio –

**Pomegranate, apple, red beetroot, red cabbage**

### SUMMER

Cocomero, cetriolo, menta, limone –

**Watermelon, cucumber, mint, lemon**

## **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 €
COURVAISIER VSOP	13 €
HENNESSY X.O.	45 €

### **CALVADOS**

CHRISTIAN DROUIN – Pays D'auge Selection	12 €
CHRISTIAN DROUIN – Pays D'auge Banyuls Reserve	19 €

### **ARMAGNAC**

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

## **VODKA**

GREY GOOSE – Francia	14 €
BELVEDERE – Polonia	14 €
CHOPIN POTATO VODKA – Polonia	14 €
CHOPIN RYE VODKA – Polonia	14 €
WINESTILLERY – Tuscan Organic Vodka – Italia	15 €
TITO’S – Usa	15 €
ALTAMURA – Italia	16 €

## **RUM**

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

## **TEQUILA – MEZCAL**

PATRON Tequila Silver	18 €
DEL MAGUEY Mezcal San Luis	19 €
PATRON Tequila Anejo	20 €
CASAMIGOS Blanco	22 €
CASAMIGOS Reposado	24 €
CLASE AZUL Reposado	70 €



## **AMERICAN WHISKEY**

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

## **ITALIAN WHISKY**

FLORENTINS – Malt Whisky Super Tuscan Wine Cask	18 €
PUNI GOLD – Malt Whisky Ex Bourbon Barrels	18 €
FLORENTINS – Malt Whisky Vin Santo Wine Cask	24 €

## **CANADIAN WHISKY**

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

## **SCOTCH WHISKY**

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE – Blended	16 €
TALISKER 10 YEARS	14 €
CAOL ILA MOCH – Islay	18 €
OBAN HIGHLANDS 14 YEARS	19 €
GLENMORANGIE NECTAR D’OR – Highland Sauternes cask finish	25 €
THE MACALLAN 12Y – Highland single malt Double cask	25 €
LAGAVULIN ISLAY 16 YEARS	28 €
THE MACALLAN 15 YO – Double cask 43°	50 €

## **JAPANESE WHISKY**

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

## **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 Speciality Coffee un caffè a filiera tracciabile e controllata che esprime in tazza profili organolettici eccellenti e unici.*

*We can define Speciality Coffee as a traceable and controlled supply chain coffee that expresses excellent and unique organoleptic profiles in the cup.*

Cappuccino <sup>(7)</sup> 6 €

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 €

Caffè Corretto 8 €

## SELEZIONE DI CAFFÈ FREDDI

### Specialty cold coffee

Caffè calima con ghiaccio – <b>American Calima coffee cold brew with ice</b>	8 €
Caffè shakerato classico – <b>Classic Shakerato coffee</b>	8 €
Nature Arabica Caffè calima 100% arabica in sifone con azoto <b>100% Arabica cold pressed calima coffee in siphon</b>	10 €
Noisette all'arabica – caffè calima shakerato con sciroppo di nocciole tostate, foamer <b>Arabic Noisette – Calima coffee shakerato with toasted hazelnut syrup, foamer</b>	10 €
Bombardino estivo – liquore allo zabaione, liquore al caffè, caffè in sifone <sup>(1,7,12)</sup> <b>Summer bombardino – eggnog liqueur, coffee liqueur, cold coffee foam</b>	12 €

## COFFEE CREAM LOVERS

Crema fredda al caffè – miscela di caffè (Brasile, Indonesia e Columbia) <b>Cold coffee cream – blend of Brazilian, Indonesian and Columbian coffee</b>	9 €
Crema delizia – crema al caffè, cioccolato fondente al 75%, panna montata <b>Delizia coffee cream with 75% dark chocolate, whipped cream</b>	11€
Crema fredda al caffè con bayles al cioccolato <b>Cold coffee cream with chocolate bayles</b>	14 €

# 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 speciality made by mixing green tea and fresh flowers**

## **SPECIAL GUNPOWDER**

Tè verde sal sapore deciso e pieno  
**Green tea with a strong and full flavour**

## **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**