

LA TERRAZZA®
CONTINENTALE

BEVERAGE & FOOD MENU

SIGNATURE COCKTAILS 22 €

Basil Instinct ⁽¹²⁾

Tequila, Mezcal, Basil Syrup, Lemon Juice, Foamer

Espresso Tini Special ⁽¹²⁾

Rum, Coffe Liqueur, Amaretto Adriatico, Sugar, Espresso Coffee

Samba! ⁽¹²⁾

Cachaça, Savoia Americano, Sugar, Lime, Orange, Ginger Ale

Herbal Smash ⁽¹²⁾

Bourbon Whiskey, Yellow Chartreuse, Sugar, Lemon, Fresh Mint

LIGHT IS BETTER Low Abv Cocktails 21 €

Hugo Spritz #2 ⁽¹²⁾

Elderflower Liqueur, Prosecco, Lemon Juice

Perfect Spritz ⁽¹²⁾

Savoia Americano, Aperol, Bergamot Liqueur, Prosecco

Iris Kir ⁽¹²⁾

Amaro Santoni, White Wine, Pink Grapefruit Soda

127 ⁽¹²⁾

Yellow Chartreuse, Ginger Ale, Lime Juice

Chandon Garden Spritz ⁽¹²⁾

Moët Chandon Garden Spritz and fresh fruit

MOCKTAILS 18 €

The Pink Flower

Hibiscus Syrup, Bergamot Juice, Lemonade

Tropic Thunder

Mango Purée, Passion Fruit, Syrup,
Cranberry Juice, Lime Juice

Associazione
Edela

CLASSIC COCKTAILS ⁽¹²⁾ 22 €

**Preferisci
un grande
classico? Chiedilo!**

Do you prefer a
timeless classic?
Just ask!

SPIRITS SELECTION Soft Drink + 6 €

VODKA

Grey Goose - France 14 €
Belvedere - Poland 14 €
Tito's - USA 14 €
Winestillery - Tuscany 15 €

GIN

Hendrick's - Scotland 15 €
Monkey 47 - Germany 16 €
Tanqueray Ten - England 14 €
Peter in Florence - Tuscany 16 €

RUM

Hampden - Jamaica 16 €
J.Bally - Martinique 16 €
Flor de Cana 12 - Nicaragua 19 €
Brugal 1888 - Rep Dominicana 19 €

TEQUILA & MEZCAL ⁽¹²⁾

Cimarron Silver 13€
Herradura Reposado 16€
Patron Añejo 21€
Alipus San Baltazar 19€

WHISKY & WHISKEY

Maker's Mark Bourbon 16 €
Michter's Rye 16 €
Laphroaig 10 yo 16 €
Macallan 12 yo 25 €

CAFFÈ AND MORE

Caffetteria 9€
Filtered water 6€
Soft drinks 6 €

Beer 33cl Lager/Amber ^(1,12) 13 €
Amari Italiani ⁽¹²⁾ 13 €



Scegliendo il cocktail contrassegnato da questo logo contribuirai a sostenere l'associazione a supporto degli orfani delle vittime di femmineicidio.

By choosing the cocktail marked with this logo, you will help support the association assisting the orphans of femicide victims.

OUR WINE SELECTION ⁽¹²⁾

G BTL

Spumanti Italiani | Italian Bubbles ⁽¹²⁾

BERLUCCHI '61 Extra Brut o Rosé ⁽¹²⁾ 16 € 70 €
Franciacorta
Chardonnay, Pinot Nero

Champagne ⁽¹²⁾

BILLECART SALMON ⁽¹²⁾ 26 € 140 €
Brut Reserve
Chardonnay, Pinot Noir

HENRIOT ROSÉ ⁽¹²⁾ 26 € 140 €
Cuvée Rosé
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

MOET & CHANDON ⁽¹²⁾ 190 €
Grand Vintage 2015
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

DOM PÉRIGNON VINTAGE ⁽¹²⁾ 450 €
Pinot Noir, Chardonnay

KRUG Grande Cuvée ⁽¹²⁾ 600 €
170 ÉME Edition
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

CHANDON GARDEN SPRITZ ⁽¹²⁾ 90 €
Moët Chandon Garden spritz and fresh fruit

Vini Bianchi | White wines ⁽¹²⁾

IL COLOMBAIO DI S.CHIARA ⁽¹²⁾ 18 € 85 €
Vernaccia di S.Gimignano

IL BORRO LAMELLE ⁽¹²⁾ 20 € 90 €
Chardonnay

LUNAE ETICHETTA NERA ⁽¹²⁾ 20 € 90 €
Vermentino Colli di Luni

CANTINA DI TERLANO WINKL ⁽¹²⁾ 20 € 90 €
Sauvignon Blanc

PATRICK PIUZE ⁽¹²⁾ 25 € 120 €
Chablis La Grande Vallée

Vini rossi | Red wines ⁽¹²⁾

TORRE A CONA BADIA A CORTE ⁽¹²⁾ Chianti Colli Fiorentini Riserva Sangiovese	18 € 80 €
PETRA ⁽¹²⁾ Merlot Quercegobbe	20 € 90 €
CASTIGLION DEL BOSCO ⁽¹²⁾ Brunello di Montalcino Sangiovese	25 € 120 €

Vini Rosati | Rosé wines ⁽¹²⁾

BORROROSA ⁽¹²⁾ Sangiovese	17 € 70 €
---	-----------

TERRAZZA'S BITES

Nachos & spicy guacamole ^(1,9,11) 12 €

Pizza margherita ^(1,7) 13 €

Samosa vegetariani soffiati con salsa agrodolce ^(1,2,4,9,10,11) 16€
Vegeterian samosa with sweet chilli sauce

Per consultare la lista completa degli allergeni rivolgiti al nostro staff.
For the full list of allergens, please contact our staff.

Legenda allergeni presenti nell'allegato II del reg. UE n.1169/2011

Gentile Ospite, pur adottando tutte le misure necessarie per gestire il rischio allergeni e garantendo un'adeguata formazione al nostro personale, operando in un'unica cucina non possiamo escludere, in ciascuna preparazione, la possibile presenza di tracce dei seguenti allergeni:

(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

Dear Guest, while we adopt all necessary measures to manage allergen risks and provide adequate training to our staff, since we operate in a single kitchen, we cannot exclude the possible presence of traces of the following allergens in each preparation:

(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

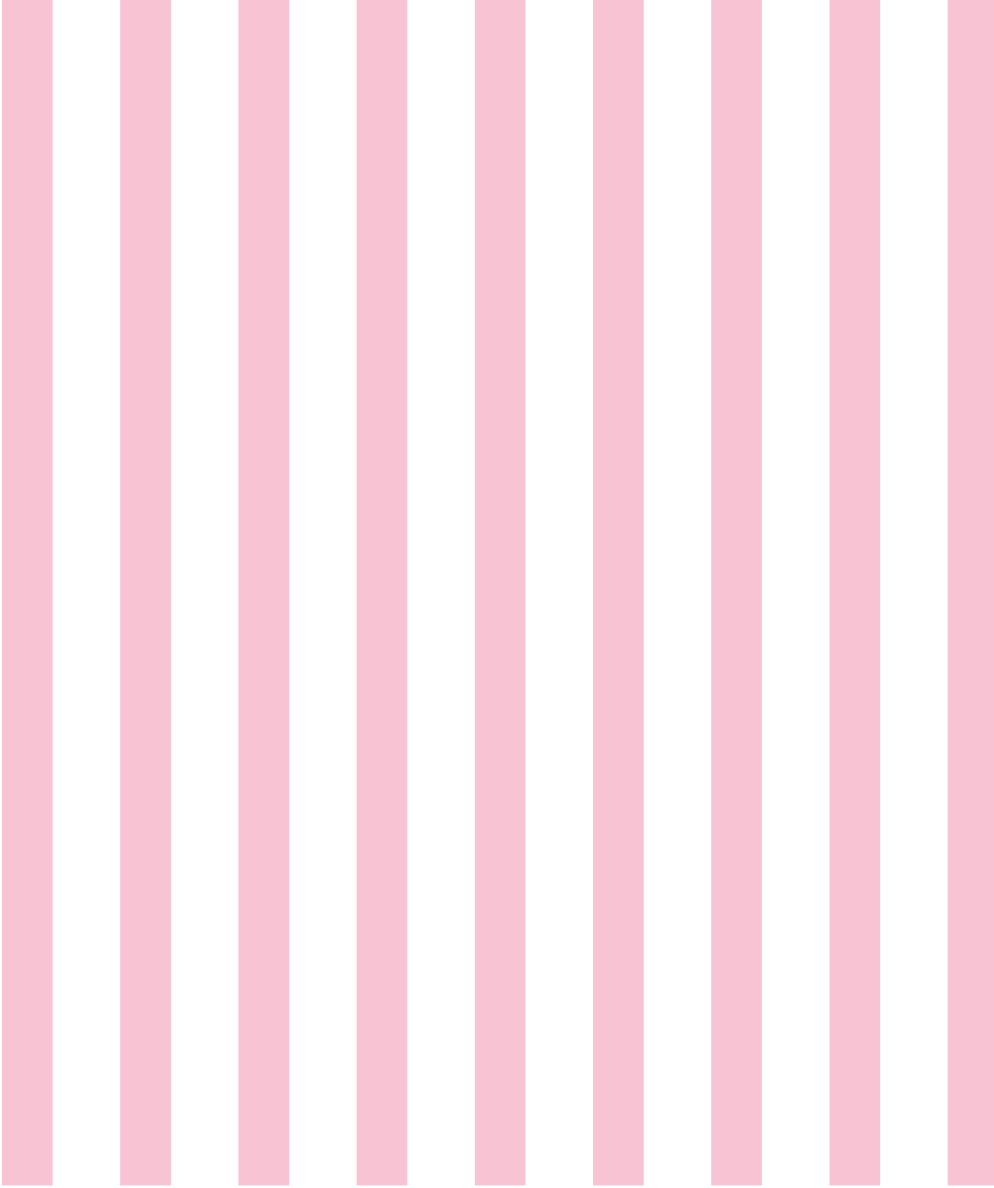
Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA

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



Scopri gli altri nostri bar e ristoranti

Discover our other bars and restaurants



Hotel Continentale
Lungarno degli Acciaiuoli, 2/r
Ph +39 055 27265987
laterrazza@lungarnocollection.com