



DAL 2012

CASOTTO ATIPICO

LA DEGUSTERIA DEL GIARDINO BUONAMICI

DA GIUGNO
A SETTEMBRE

INGRESSO LIBERO

CHIUSI IL LUNEDÌ

IN VETTA ALLE SCALE DI
PIAZZA DELLE BIGONGE
P R A T O

  /CASOTTOATIPICO

S: 335 76 95 213
M: 328 35 75 286

APERTI
DALLE ORE 18
CIRCA

CUCINA APERTA
FINO ALLE ORE 21.30



TAGLIERE ATIPICO

LA CLASSICITÀ DEL MANGIARE TOSCANO,
CON UN'ATTENZIONE PARTICOLARE AL TERRITORIO PRATESE

AFFETTATI & SALUMI

DA SALUMIFICI DEL TERRITORIO PRATESE

SALAME TOSCANO
FINOCCHIONA
MORTADELLA DI PRATO IGP
PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO

SELEZIONE DI FORMAGGI

DA CASEIFICI E AZIENDE AGRICOLE TOSCANE

FORMAGGIO SEMIFRESCO
FORMAGGIO SEMISTAGIONATO

ASSAGGIO DI UN PRIMO PIATTO FREDDO

CHE A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ, PUÒ ESSERE

PAPPA AL POMODORO
OPPURE
SPEZZATO DI GRANO
CON VERDURE ESTIVE

CROSTONE ATIPICO

DA AZIENDE LOCALI

DI PATÈ DI FEGATINI TOSCANI

PANE ARTIGIANALE

FATTO IN CENTRO A PRATO

16

TAGLIERE DEL BOSCO

UN ASSAGGIO DELLA VAL DI BISENZIO, CON SALUMI DI
CACCIAGIONE E FORMAGGI PIÙ RUSTICI E PARTICOLARI

MORSI DI BOSCO

DA SALUMIFICI DELLA VAL DI BISENZIO

SALAME DI CINGHIALE
SALAME DI CERVO
SALAME DI CAPRIOLO
SOPRASSATA DI CINGHIALE

SELEZIONE DI FORMAGGI

DA CASEIFICI E AZIENDE AGRICOLE TOSCANE

PECORINO SEMIFRESCO CON TARTUFO
PECORINO SEMISTAGIONATO AL PEPE
RICOTTA DELLA VAL DI BISENZIO

ASSAGGIO DI UN PRIMO PIATTO FREDDO

CHE A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ, PUÒ ESSERE

PAPPA AL POMODORO
OPPURE
SPEZZATO DI GRANO
CON VERDURE ESTIVE

CROSTONE DI BOSCO

DA AZIENDE LOCALI

DI CREMA DI FUNGHI PORCINI

PANE ARTIGIANALE

FATTO IN CENTRO A PRATO

16

TAGLIERE DELL'ORTO

UNA COMPOSIZIONE DEI SAPORI DEGLI ORTI
E DEI CAMPI TOSCANI, COMBINATI ARTIGIANALMENTE

SPECIALITÀ DI VERDURE & LEGUMI

DA AZIENDE DELLA PROVINCIA DI PRATO

SPIEDINI DI ORTAGGI
HUMMUS ARTIGIANALE
GIARDINIERA DI VERDURE
POLPETTE VEGETALI
CON MAYONESE VEGANA

SELEZIONE DI FORMAGGI

DA CASEIFICI E AZIENDE AGRICOLE TOSCANE

FORMAGGIO SEMIFRESCO
FORMAGGIO SEMISTAGIONATO

ASSAGGIO DI UN PRIMO PIATTO FREDDO

CHE A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ, PUÒ ESSERE

RISO SELVATICO CON PESTO
ARTIGIANALE DEL CASOTTO

CROSTONE VEGETARIANO

DA AZIENDE LOCALI

DI SALSA DI POMODORI
SECCHI & FRESCHI

PANE ARTIGIANALE

FATTO IN CENTRO A PRATO

16

CASOTTO SANDWICH

*DIMENTICA QUELLO DELLE CLUBHOUSE,
QUESTA È LA VERSIONE DEL GIARDINO BUONAMICI*

ARISTA ARTIGIANALE
DELLA VAL BISENZIO
POMODORI DELL'ORTO
INSALATA
MAYONESE
SALSA VERDE
CETRIOLINI A FETTE
PROVOLA DOLCE

PANE A CASSETTA ARTIGIANALE

FATTO IN CENTRO A PRATO

ACCOMPAGNATO DA
CHIPS DI PATATE E SENAPE ARTIGIANALE

8

PIATTO DI CROSTONI

*PER NON BERE A STOMACO VUOTO
UN PIATTO COMPOSTO DA*

DI PATÈ DI FEGATINI TOSCANI
DI CREMA DI FUNGHI PORCINI
DI SALSA DI POMODORI
SECCHI & FRESCHI

CON PANE ARTIGIANALE
FATTO IN CENTRO A PRATO

6

CASOTTO VEG-WICH

*COME QUELLO QUÌ ACCANTO, MA VEGETARIANO
(PER L'OPZIONE VEGANA, CHIEDICI COME)*

MELANZANE GRIGLiate
POMODORI DELL'ORTO
INSALATA
MAYONESE
SALSA VERDE
CETRIOLINI A FETTE
PROVOLA DOLCE

PANE A CASSETTA ARTIGIANALE

FATTO IN CENTRO A PRATO

ACCOMPAGNATO DA
CHIPS DI PATATE E SENAPE ARTIGIANALE

8

PIATTO DELL' ALLEVATORE

COME LO FAREBBE UN NOSTRO AMICO DI MIGLIANA

TARTARE DI MANZO (120G)
INSALATA DI STAGIONE
POMODORI DELL'ORTO
SENAPE ARTIGIANALE

10

TOAST ATIPICI

*DIVISI IN DUE COMODI TRIANGOLI PER FAVORIRNE
LA CONDIVISIONE, PUOI SCEGLIERE TRA:*

CLASSICONE
PROSCIUTTO COTTO
PROVOLA DOLCE

CENTOQUINDICI
PROSCIUTTO COTTO
PROVOLA DOLCE
SALSA PICCANTE

FATTORE
ARISTA ARTIGIANALE
DELLA VAL BISENZIO
CREMA DI PORCINI
PECORINO

VARIANTE DI VALICO
ARISTA ARTIGIANALE
DELLA VAL BISENZIO
PROVOLA DOLCE
SALSA MEDITERRANEA

VEGETA
HUMMUS ARTIGIANALE
SALSA DI POMODORI
ACETO BALSAMICO

CINGHIALAIO
SOPRASSATA DI CINGHIALE
CREMA DI PORCINI
PROVOLA DOLCE

5



GIRO DI SALUMI

PER PROVARE TUTTI I SALUMI CHE PROPONIAMO,
C'È UN SOLO MODO. QUESTO.

SALAME TOSCANO
FINOCCHIONA
MORTADELLA DI PRATO IGP
PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO
SALAME DI CINGHIALE
SALAME DI CERVO
SALAME DI CAPRIOLO
SOPRASSATA DI CINGHIALE

PANE ARTIGIANALE
FATTO IN CENTRO A PRATO

8

ASSAGGI DI FORMAGGI

PER PROVARE TUTTI I FORMAGGI CHE ABBIAMO,
C'È UN SOLO MODO. QUESTO QUA.

FORMAGGIO SEMIFRESCO
FORMAGGIO SEMISTAGIONATO
PECORINO SEMIFRESCO CON TARTUFO
PECORINO SEMISTAGIONATO AL PEPE
RICOTTA DI VALLATA

CONFETTURA ARTIGIANALE
MIELE DELLA VAL DI BISENZIO

PANE ARTIGIANALE
FATTO IN CENTRO A PRATO

8

CINQUE & CINQUE

LE NOSTRE VERSIONI DEL
"5 LIRE DI TORTA E 5 DI PANE"

CECINA
CON

MELANZANE GRIGLIATE
& PEPE

6

OPPURE

MORTADELLA DI PRATO IGP
& STRACCHINO

8

OPPURE

PROSCIUTTO CRUDO
& MOZZARELLA FIORDILATTE

8

OPPURE

SALSA MEDITERRANEA
DI PEPERONI E POMODORI
& RICOTTA DELLA VAL DI BISENZIO

8

& PANE ARTIGIANALE
FATTO IN CENTRO A PRATO

MENÙ PER BAMBINI

UNA PROPOSTA UN PO' DIVERSA DAL SOLITO
MA APPETITOSISSIMA!

1 PIATTO
A SCELTA TRA

LASAGNE AL RAGÙ
OPPURE

COTOLETTA DI POLLO
CON PATATE IN FORNO,
INSALATA E POMODORI

OPPURE

TOAST CLASSICONE

+

1 DOLCINO
A SCELTA TRA

CROSTATA ALLA FRUTTA
OPPURE

COPPA GELATO
CACAO E FIOR DI LATTE CON LATTE FRESCO

10

BISCOTTI & CANTUCCI

UN PIATTINO DI BISCOTTI DELLA TRADIZIONE
E ALCUNE RIELABORAZIONI. SEMPRE PRATESI

SELEZIONE VARIABILE TRA:
BISCOTTI DI PRATO, BRUTTI BONI,
ZUCCHERINI DI VERNIO, CANTUCCI DI VARI GUSTI E
AMARETTI DI CARMIGNANO

TUTTI ARTIGIANALI,
TUTTI FATTI IN PROVINCIA DI PRATO

3.50

OPZIONE CELIACA

PURTROPPO NON POSSIAMO ASSICURARE UNA
COMPLETA NON CONTAMINAZIONE,
MA SE L'INTOLLERANZA NON È ACUTA
ABBIAMO ALCUNE SOLUZIONI DA PROPORRE.

ORIGINE DEI PRODOTTI

I PRODOTTI CHE UTILIZZIAMO SONO FRESCHI, DI
STAGIONE O ADEGUATAMENTE CONSERVATI.
SELEZIONIAMO PRODOTTI ARTIGIANALI E VENGONO
PRINCIPALMENTE DALLA PROVINCIA DI PRATO
O DALLA REGIONE TOSCANA.

ALLERGENI

L'ELENCO DEGLI ALLERGENI È CONSULTABILE IN CA-
SOTTO, PUOI CHIEDERLO AI RAGAZZI IN SALA.

COPERTO 1.50

PREZZI IN EURO

VINI DOLCI

PER ACCOMPAGNARE I DOLCINI O IL DOPOCENA

VIN SANTO DI CARMIGNANO

TENUTA DI ARTIMINO, 2020, 16%

4

VIN SANTO DI CARMIGNANO

FATTORIA AMBRA, 2015, 14%

5

RONCHI PICHI

SPARLA E GERARDI, 16%

4

SANTO STEFANO VINO LIQUOROSO

SPARLA E GERARDI, 16%

3

UVE STRAMATURE

TENUTE FELSINA, 14,5%

4

VERMOUTH BIANCO DI PRATO

OPIFICIO NUNQUAM, 15%

4

VERMOUTH SB 1737

OPIFICIO NUNQUAM, 15%

4

VERMOUTH ROSSO DI SPIAGGIA

OPIFICIO NUNQUAM, 15%

4

DOLCI & GELATI

LE NOSTRE PROPOSTE PER IL FINE PASTO.
O ALTRI MOMENTI

CASSATINA DAI-DAI

COI BISCOTTI DI PRATO DEL BISCOTTIFICIO MATTEI

4

CROSTATA

DI CONFETTURA DI FRUTTA

4

SORBETTO

AL LIMONE // AL MANGO

5

PANE, VINO E ZUCCHERO

CON VINO DI CARMIGNANO

3

BONBON

DI GELATO ALLA VANIGLIA, CON COPERTURA
AL CACAO E GRANELLA DI NOCCIOLE

3.50

COPPA GELATO

CACAO & FIOR DI LATTE
CON LATTE FRESCO

3





BIBITE FRESCHE

SUCCHINI DI FRUTTA

ACE, ALBICOCCA, ANANAS, MELA, PERA,
PESCA, ARANCIA, POMPELMO (200 ML)

3.50

THE FREDDI

LIMONE, PESCA (275ML)

3.50

BIBITE GASSATE

ACQUA BRILLANTE, TONICA, TONICA AL SAMBUCO,
GINGER ALE, GINGER BEER (200 ML)
SPUMA BIONDA, CEDRATA, CHINOTTO,
LIMONATA, ARANCIATA, BITTER ROSSO (330 ML)

3.50

ACQUA

NATURALE, GASSATA (500 ML)

1

ACQUA IN VETRO

NATURALE, GASSATA (1L)

2

BEVANDE CALDE

CAFFÈ ESPRESSO/DEKA

TORREFAZIONE PADOVANI

1.20

CAPPUCCINO

TORREFAZIONE PADOVANI

1.50

CAFFÈ SHAKERATO

TORREFAZIONE PADOVANI

2

CAFFÈ CORRETTO

GRAPPA DI CARMIGNANO
SAMBUCA FATTA A PRATO

2

THE CALDO

SELEZIONI ATIPICHE

2

MA NON È TUTTO QUI!

PER ALTRI AMARI, GRAPPE, LIQUORI,
BITTER E VERMOUTH, ALZA LA MANO
E CHIEDI AI RAGAZZI IN SALA!

LIQUORI, GRAPPE & AMARI

LIQUORI

OPIFICIO NUNQUAM, 25%-32%

LIMONE / ARANCIA / BERGAMOTTO / MELAGRANA
FRUTTO DELLA PASSIONE / FIORI DI SAMBUCO /
FOGLIE DI FICO / SAMBUCA / DI CAFFÈ
DI LIQUIRIZIA / DI CIOCCOLATO

4

AMARI

OPIFICIO NUNQUAM E ALTRI, 25%-41%

HERBARUM / AMARO NUNQUAM / FERNET /
AMARO DI SPIAGGIA / DHN / AMARO IN BOCCA

4

BITTER

OPIFICIO NUNQUAM E ALTRI, 25%
ROSSO / BIANCO

4

GRAPPA BIANCA

TENUTA DI ARTIMIINO, 42%

4

GRAPPA DI PINOT NERO

MARCHESI PANCRAZI, 42%

5

GRAPPA BARRICATA

SELEZIONI ATIPICHE, 40%

4

BOLLICINE DA METODO CLASSICO

CASTELLO DEL TREBBIO

2020, SBOCCATURA: 2024
12% BRUT (CHARDONNAY, TREBBIANO)

MONTELLORI

2021, SBOCCATURA: 2025
12,5% BLANC DE BLANCS, PAS DOSÈ (CHARDONNAY)

TENUTA DI ARTIMINO - ROSÈ

2021, SBOCCATURA: 2024
12,5% EXTRA BRUT ROSÈ (PINOT NERO)

FELSINA

SBOCCATURA: 2025
12% BRUT (SANGIOVESE, PINOT NERO, CHARDONNAY)

TRENTODOC MONFORT

2020, SBOCCATURA: 2024
12,5% (CHARDONNAY, PINOT NERO)

TRENTODOC MONFORT ROSÈ

2020, SBOCCATURA: 2024
12,5% (PINOT NERO, CHARDONNAY)

FRANCIACORTA CAMILLUCCI

2020, SBOCCATURA: 2024
12,5% (CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO)

FRANCIACORTA CAMILLUCCI ROSÈ

2020, SBOCCATURA: 2024
12,5% (PINOT NERO)

BOLLE DA METODO MARTINOTTI

SGÀJO PROSECCO DOC

PERLAGE WINERY, 2023
11% EXTRA DRY MILLESIMATO (GLERA)

PARTICOLARE BRUT

TENUTA DEL BUONAMICO, 2023
12% BRUT BIANCO (PINOT BIANCO, SEMILLON, TREBBIANO)

BACIAMI

PIANDACCOLI, 2023
11,5% BRUT ROSATO (MAMMOLO)

30

35

30

30

35

35

35

35

20

23

23

VINI NATURALI

MALUNA

VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2022
12% BIANCO (VERMENTINO, VIOGNIER, VERDICCHIO)

(B)RANGE

VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2021
12,5% ORANGE (TREBBIANO MACERATO)

SKIM

VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2022
13% ROSATO (CANAILOLO, CILIEGIOLO, SANGIOVESE)

RIBOLLO

POGGIO PRIMO, 2024
12,5%, ROSATO ANCESTRALE RIFERMENTATO (SANGIOVESE)

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

CILIEGIOLO E CANAILOLO

CASTELLO DEL TREBBIO, 2022
13% (CILIEGIOLO, CANAILOLO)

GRANDI FORMATI

QUORUM

PERLAGE WINERY, 2023
12,5% VALDOBBIADENE SUP. DOCG - EXTRA DRY (GLERA)

PARTICOLARE BRUT ROSÈ

TENUTA DEL BUONAMICO, 2023
12% SPUMANTE BRUT ROSÈ (SANGIOVESE, SYRAH)

SER BIAGIO BARCO REALE DI CARMIGNANO - ROSSO

TENUTA DI ARTIMINO
14% (SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)

BIANCO, ROSSO
E ROSATO
TOSCANA IGT

6

25

6

25

6

25

6

25

ROSSO
TOSCANA IGT

5.50

23

MAGNUM
1.5L

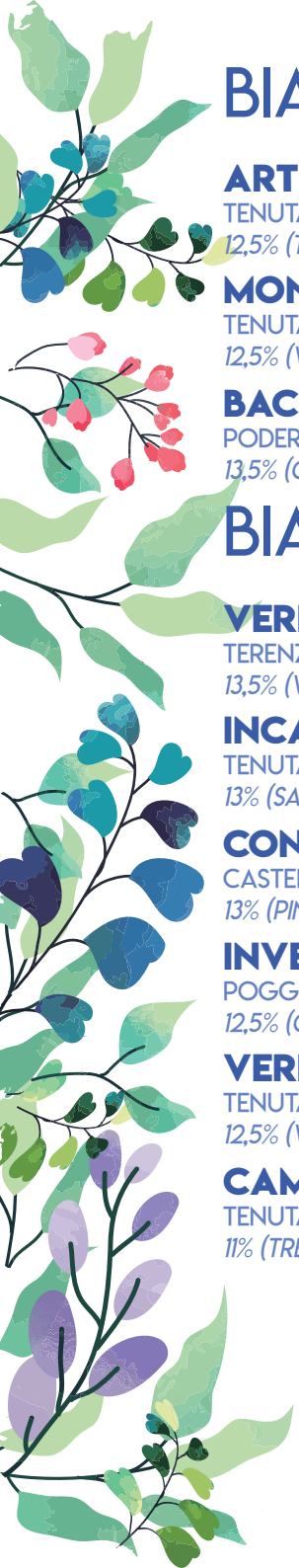
40

45

45

45





BIANCHI DI ZONA

ARTUMES

TENUTA DI ARTIMINO, 2023
12,5% (TREBBIANO, PETIT MANSENG)

MONNA 1475 - BIANCO

TENUTA DI CAPEZZANA, 2023
12,5% (VERMENTINO, SAUVIGNON BLANC)

BACANO

PODERE ALLOCCO, 2023
13,5% (CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC)

BIANCHI FUORI ZONA

VERMENTINO VIGNE BASSE - COLLI DI LUNI DOC

TERENZUOLA, 2022
13,5% (VERMENTINO)

INCANTO MEDITERRANEO

TENUTA CASADEI, 2023
13% (SAUVIGNON BLANC, SEMILLON)

CONGIURA

CASTELLO DEL TREBBIO, 2024
13% (PINOT GRIGIO, RIESLING, MANZONI BIANCO)

INVENTIO

POGGIO PRIMO, 2022
12,5% (ORPICCHIO)

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

TENUTA CESANI, 2024
12,5% (VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO)

CAMPISALTI

TENUTA CERI, 2024
11% (TREBBIANO)

BIANCO
TOSCANA IGT

5.⁵⁰ 23

5 20

6 25

BIANCO
TOSCANA IGT

6 25

5 20

5.⁵⁰ 23

5.⁵⁰ 23

5.⁵⁰ 23

25

VIN RUSPO ROSATO

VIN RUSPO

PODERE IL SASSOLO, 2023
12,5% (SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON)

ALILLACANTA

TENUTA CERI, 2024
13% (SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON)

BORCO REALE
DI CARMIGNANO
ROSATO - DOC

5.⁵⁰ 23

25

ROSATI DI ZONA

ROSATO DI PINOT NERO

MARCHESI PANCRAZI, 2024
12% (PINOT NERO)

FEDORA

PODERE ALLOCCO, 2024
12,5% (SANGIOVESE)

MONNA 1475 - ROSATO

TENUTA DI CAPEZZANA, 2023
12,5% (SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH)

ROSATO
TOSCANA IGT

6 25

5.⁵⁰ 23

5 20

ROSATI FUORI ZONA

B-SIDE

TENUTE LENZINI, 2024
12% (MERLOT)

ROSATO
TOSCANA IGT

6 25

BARCO REALE

BARCO REALE

FATTORIA AMBRA, 2024

13,5% (SANGIOVESE, CABERNET FRANC, CANAILOLO)

GASTONE

PODERE ALLOCCO, 2023

14% (SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)

BARBOCCHIO

TENUTA CERI, 2022

14% (SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON)

CARMIGNANO

CARMIGNANO

TENUTA LE FARNETE, 2022

14% (SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON)

SANTA CRISTINA IN PILLI

FATTORIA AMBRA, 2021

14,5% (SANGIOVESE, CAB. FRANC, CANAILOLO, COLORINO)

IL SASSO

PIAGGIA, 2022

14,5% (SANGIOVESE, CAB. SAUVIGNON & FRANC, MERLOT)

TERRE A MANO

FATTORIA DI BACCHERETO, 2021

14% (SANGIOVESE, CANAILOLO, CABERNET SAUVIGNON)

RISERVA

ELZANA

FATTORIA AMBRA, 2021

14,5% (SANGIOVESE, CABERNET FRANC)

CARMIGNANO RISERVA

TENURA LE FARNETE, 2020

14,5% (SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON)

GRUMARELLO

TENUTA DI ARTIMINO, 2019

14,5% (SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON & FRANC)

BARCO REALE
DI CARMIGNANO
ROSSO, DOC

5 20

5.50 23

28

CARMIGNANO
DOCG

6 25

5.50 23

35

35

CARMIGNANO
RISERVA DOCG

6.50 30

7 32

35

ROSSI DI ZONA

PIETRANERA

PIAGGIA, 2023

14,5% (SANGIOVESE, CABERNET FRANC)

MONTEFERRATO PINOT NERO

MARCHESE PANCRAZI, 2022

12,5% (PINOT NERO)

ROSSI FUORI ZONA

CHIANTI SUPERIORE DOCG

CASTELLO DEL TREBBIO, 2023

12,5% (SANGIOVESE, CANAILOLO, CILIEGIOLO)

CASA & CHIESA

TENUTE LENZINI, 2024

14,5% (MERLOT)

VERMENTINO NERO

TERENZUOLA, 2023

13,5% (VERMENTINO NERO, POLLERA)

CHIANTI CLASSICO DOCG

TENUTA DI BIBBIANO, 2021

12,5% (SANGIOVESE)

LENZINI FRANCO

TENUTE LENZINI, 2023

12,5% (CABERNET FRANC)

PASSOTASSO

TENUTA DI BIBBIANO, 2019

12,5% (SANGIOVESE E COMPLEMENTARI)

PINOT NERO

MONTELLORI, 2021

12,5% (PINOT NERO)

BORGERI ROSSO BOLGHERI DOC

GIORGIO MELETTI CAVALLARI, 2023

14% (CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH)

ROSSO
TOSCANA IGT

6 25

6 25

ROSSO
TOSCANA IGT
+ DENOMINAZIONI

5 20

6 25

6 25

6 25

6.50 28

5 20

28

28





ALLA SPINA

OGNI GIORNO 6 SPINE ATTIVE

CHE SPAZIANO TRA:

BIONDA // ROSSA // AMBRATA
DOPPIO MALTO // BLANCHE // I.P.A. // A.P.A.
SESSION // STOUT // SCURA

DEI PRODUTTORI:

BIRRIFICIO BADALÀ
BIRRIFICIO I DUE MASTRI
BIRRIFICIO FERMENTO LIBERO
BIRRIFICIO MOSTODOLCE
LAMI BIRRA

PICCOLA

3

A PARTIRE DA

MEDIA

5

A PARTIRE DA

**QUANDO FINISCE UN FUSTO
CAMBIAMO TIPOLOGIA
E/O PRODUTTORE**

CHIEDI AI RAGAZZI IN SALA!

IN LATTINA & BOTTIGLIA

**OGNI GIORNO
QUALCHE LATTINA O BOTTIGLIA
DIVERSA**

CHE SPAZIA TRA:

BIONDA // ROSSA // AMBRATA
DOPPIO MALTO // BLANCHE // I.P.A. // A.P.A.
SESSION // STOUT // SCURA

DEI PRODUTTORI:

BIRRIFICIO BADALÀ
BIRRIFICIO I DUE MASTRI
BIRRIFICIO FERMENTO LIBERO
BIRRIFICIO MOSTODOLCE

33^{CL}

5

IN BOTTIGLIA 33^{CL}

ELISA

BIRRIFICIO I DUE MASTRI
5% (LAGER - SENZA GLUTINE)

ANALCOLICA

VARIE SELEZIONI
< 0.05% (ALCOHOL FREE)

5

5



GINEPRAHIO

7

ONLY JU, TUSCAN LONDON DRY GIN
+ TONICA MEDITERRANEA

OPIFICIO NUNQUAM - TAVOLA, PRATO
DISTILLATO DI SOLE BACCHE DI GINEPRO TOSCANO E ACQUA DI SORGENTE



GRAZIE, MARIO

8

MARIO43, LONDON DRY GIN
+ TONICA MEDITERRANEA

PODERE DI MARIO - PRATO
CON LE PIÙ INTENSE BOTANICHE DELLE COLLINE PRATESI

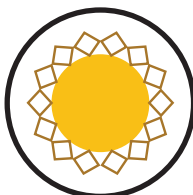


FAMMELOTE

8

DU-IT LONDON DRY GIN TOSCANO
+ TONICA MEDITERRANEA

DU-IT, DISTILLERIA URBANA ITALIA - FIRENZE
POCHISSIME BOTANICHE, SECCO ALL'OLFATTO E PULITO IN BOCCA



APINA GIALLA

9

VISIONAIR, LONDON DRY GIN
+ TONICA MEDITERRANEA

VISIONAIR - FIRENZE
CON BOTANICHE SELEZIONATE PER AIUTARE LE API



PIETRINO

9

LONDON DRY GIN
+ TONICA MEDITERRANEA

PETER IN FLORENCE - PELAGO, FIRENZE
MISCELA DI 14 BOTANICHE, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALL'IRIS, IL GIGLIO



I'M FEELING SUPERSONIC

8

ARTISAN BATHTUB GIN
+ TONICA AI FIORI DI SAMBUCO

OPIFICIO NUNQUAM - TAVOLA, PRATO
MACERATO A FREDDO CON PIANTE UFFICIALI E SPEZIE AROMATICHE



MACCIUPICCIU

8

XALXOCOTL GIN TROPICO
+ TONICA MEDITERRANEA

OPIFICIO NUNQUAM - TAVOLA, PRATO
DISTILLATO DI GINEPRO CON AGGIUNTA DI POLPA DI GUAYA



OH, MMADRE!

9

MOTHER'S RUIN MEDITERRANEO LONDON DRY GIN
+ TONICA MEDITERRANEA

DA UN'IDEA DI TOMMASO GAMURRINI - AREZZO
7 AROMI DELL'AREA MEDITERRANEA



'TTANA GALERA

9

AR/GIN/TARIO, MAREMMA TOSCANA GIN
+ TONICA MEDITERRANEA

AZ AGR SANTA LUCIA - ARGENTARIO
POCHE BOTANICHE, MA PARTICOLARMENTE SELEZIONATE



ARIEL

8

GIN - NO GIN (VODKA DI SPIAGGIA)
+ TONICA MEDITERRANEA

GIOCHI DI SPAIGGIAOPIFICIO NUNQUAM - TAVOLA, PRATO
PROFUMI DI MACCHIA MEDITERRANEA, AGRUMATI



SAMBHUGO

5.50

SCIROPPO DI FIORI FRESCHI DI SAMBUCCO DI VERNIO
+ PROSECCO + SODA

L'APERITIVO PREFERITO DA ANTIOCH PEVERELL

A OVEST DI PAPERINO

8

LIQUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE + GINGER ALE
+ SUCCO DI ARANCIA

"OH! MA QUI È ANCORA MEGLIO CHE NE' MI' PALAZZO"

CHI.MAR.RO.

7

VERMOUTH ROSSO + CHINOTTO

L'ALTERNATIVA A CUBA+USA

MARQUIS 88

8

GIN BATHTUB + LIQUORE AL BERGAMOTTO
+ SUCCO DI LIMONE + PROSECCO

LA VARIANTE DI UN CANADESE DI SAN GIORGIO A COLONICA

TAVOLA IOLO

7

BITTER ROSSO + VERMOUTH ROSSO

CAMBIANDO I LUOGHI, IL RISULTATO MIGLIORA

IL CONTE

8

ONLY JU - LONDON DRY GIN + BITTER ROSSO
+ VERMOUTH ROSSO

CAMILLO, A PRATO, L'AVREBBE CHIESTO COSÌ

SPRITZ ME UP BEFORE YOU GO-GO

5.50

APEROL + PROSECCO + SODA

"CAUSE I'M NOT PLANNING ON DRINKING SOLO"

BARDOTTO

8

GIN BATHTUB + VERMOUTH BIANCO DI PRATO
+ GINGER BEER + LIME SPREMUTO

L'INVERSO DEL MULO

CHI.MAR.RO. 2.0

8

VERMOUTH ROSSO + CHINOTTO
+ AMARO

PER AGGIUNGERE UN PO' DI CARATTERE

GREENPASSATO

8

LIQUORE AL MELOGRANO + SUCCO DI LIME
+ SCIROPPO DI ZUCCHERO + PROSECCO

PER I NOSTALGICI, MA ROSA

L'AMERIHANO D'I' POGGIO

7

BITTER ROSSO + VERMOUTH ROSSO
+ TONICA MEDITERRANEA

FILIPPO, A CASA SUA, L'AVREBBE CHIESTO COSÌ

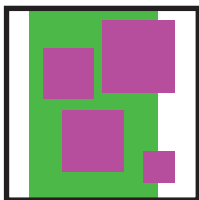
IL DUCA BIANCO

8

ONLY JU - LONDON DRY GIN + BITTER BIANCO
+ VERMOUTH BIANCO SB 1737

DAVIDE, TORNATO DA MARTE, L'AVREBBE CHIESTO COSÌ

MOCKTAILS (& ALTRE BEVANDE ANALCOLICHE)



CHIN.TO

GIN ANALCOLICO
+ CHINOTTO

7

UNA MISCELA VER.A



SOMARO 14

GIN ANALCOLICO
+ GINGER BEER + LIME SPREMUTO

7

LA SMORFIA DEL MULO



BILLIE GIN

GIN ANALCOLICO
+ TONICA MEDITERRANEA

7

"IT'S A COCKTAIL LOVER"

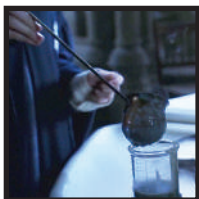


TIVOGLIOBENE

POLPA DI FRUTTO PASSIONE
+ GINGER ALE + SUCCO DI ARANCIA

"LA BEVUTA VIENE DA SÉ, ANCHE SENZA BERLINGUER"

7



POLISUCCO

SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCO
+ TONICA AI FIORI DI SAMBUCO + MENTA

STESSA SEMBIANZA, DIVERSI INGREDIENTI

7



DEALCOLATO

AZ.AGR. CASA EMMA
VINO DEALCOLATO E SENZA ZUCCHERI
0,5% (SANGIOVESE)

5.50

23



ANALCOLIKA

SELEZIONI ATIPICHE DI BIRRE ANALCOLICHE
LE ETICHETTE POSSONO VARIARE DURANTE LA STAGIONE.
SOLO BOTTIGLIA 33CL.

5

