

TO SHARE

CROUTONS SELECTION 8

with tuscan patè (chicken liver), porcini mushroom cream, tomato sauce and mediterranean sauce

spread on Prato's fresh bread, made in the city center

SELECTION OF CHEESES 8

pecorino cheese and cow cheese from the appennini mountains chain, ricotta cheese from the Bisenzio Valley, goat cheese from the tuscan valley, di grotta pecorino cheese

and Prato's fresh bread, made in the city center

VEGGIE BALLS 8

9 mixed veggie balls: spinach, red turnip, pumpkin and carrots with veggie mayo and tuscan green sauce

and Prato's fresh bread, made in the city center

ROUND OF SALAMI

LA PIANA: tuscan salame, finocchiona (with fennel), mortadella di Prato IGP, prosciutto crudo 8

CALVANA: wild boar salame, deer salame, roe deer salame, wild boar soprassata 8

PROVINCIA: tuscan salame, finocchiona (with fennel), mortadella di Prato IGP, prosciutto crudo wild boar salame, deer salame, roe deer salame, wild boar soprassata 12

UNO SOLO: tuscan salame // prosciutto crudo mortadella di Prato IGP // finocchiona 6

and Prato's fresh bread, made in the city center

QUICK EATS

FRITTATINA 8

tuscan omelette with fresh vegetables, garden tomatoes, fresh salad

and Prato's fresh bread, made in the city center

THE BREEDER 10

beef tartare (130g), fresh salad, fresh tomatoes, mustard

and Prato's fresh bread, made in the city center

PAPPA & RICOTTA 8

pappa al pomodoro & ricotta cheese from the Bisenzio valley

and Prato's fresh bread, made in the city center

CINQUE & CINQUE

CECINA classica 6
chickpea flatbread with grilled aubergines & pepper

CECINA pratese 8
chickpea flatbread with mortadella di Prato IGP & stracchino cheese

CECINA estiva 8
chickpea flatbread with prosciutto crudo & mozzarella fiordilatte

CECINA vegetariana 8
chickpea flatbread with mediterranean sauce & ricotta cheese

and Prato's fresh bread, made in the city center

TOAST A TIPICI

CLASSICONE 5

prosciutto cotto (baked ham), provola cheese

CENTOQUINDICI 5.50

prosciutto cotto (cooked ham), provola cheese, hot sauce

FATTORE 6

Bisenzio valley craft loin, porcini mushroom cream, pecorino cheese from the appennini mountains chain

VARIANTE DI VALICO 6

Bisenzio valley craft loin, provola cheese, mediterranean sauce

CINGHIALAIO 6

wild boar soprassata, porcini mushroom cream, provola cheese

TRE POMODORI 6

dried tomato sauce, confit tomatoes, fresh tomatoes

*two triangles, for a better sharing
with Prato's fresh bread, made in the city center*

CASOTTO SANDWICH

A TIPICO 8

Bisenzio valley craft loin, fresh tomatoes, salad, mayo, tuscan green sauce, pickles, provola cheese

VEGETARIAN 8

grilled aubergines, fresh tomatoes, salad, veggie mayo, tuscan green sauce, pickles, provola cheese

*two versions of two-story sandwiches, in two triangles
with Prato's fresh bread, made in the city center
both with potato crisps and mustard*

KIDS MENÙ

LASAGNE AL RAGÙ 10

or

CHICKEN CUTLET

with baked potatoes, fresh salad, fresh tomatoes

with Prato's fresh bread, made in the city center

and then

COPPA GELATO (cocoa and milk cream)

or

BON-BON (ice cream drops covered with cocoa and hazelnuts)

WE MOSTLY USE LOCAL PRODUCTS!

We select artisanal products that come primarily from the Province of Prato or the Tuscany Region, fresh, seasonal, and/or properly preserved

PRICES IN EURO // COVER CHARGE 2

GLUTEN FREE

Unfortunately, we cannot guarantee complete non-contamination, but if the intolerance is not acute, we have some solutions to offer.

ALLERGENS

the list of allergens can be consulted upon request

FRESH DRINKS

FRUIT JUICE	3 ^{.50}
ace // apricot // pineapple // orange // apple // pear // peach // grapefruit (200 ml)	
POMEGRANADE JUICE	4 ^{.50}
Az Agr Barbarossa: made in Toscana (200ml)	
COLD TEA	3 ^{.50}
lemon / peach (275ml)	
SODA	3 ^{.50}
spuma bionda // cedrata // chinotto // limonata // aranciata // bitter rosso (330 ml) // acqua brillante // acqua tonica // elderflower tonic // ginger ale // ginger beer (200 ml)	
WATER in plastic bottle	1
still, sparkling (500ml)	
WATER in glass bottle	2
still, sparkling (1L)	

HOT DRINKS

ESPRESSO / DEKA	1 ^{.20}
Torrefazione Padovani	
SHAKERATO	2
Torrefazione Padovani	
CAPPUCCINO	1 ^{.50}
Torrefazione Padovani	
CORRETTO	2
with grappa di Carmignano / sambuca	
HOT TEA	2
selezione aTipiche	
ORZO	1 ^{.50}
Torrefazione Padovani	

DIGESTIVI

LIQUORS MADE IN PRATO	4
Opificio Nunquam & altri: lemon / orange / bergamotto / pomegranade / passion fruit / elderflower / fig leaves / sambuca / coffee / liquorice / chocolate	
AMARI MADE IN PRATO	4
Opificio Nunquam & others: herbarum / amaro nunquam / fernet / amaro di spiaggia / amaro in bocca / guidobaldo, l'Amaro di Prato	
GRAPPA	4-5
Tenuta di Artimino / Marchesi Pancrazi / other selection bianca or barricata	

FERMENTED ALTERNATIVE

KOMBUCHA	4
Bucolica: ancient grain bran // rosehip // helichrysum // fig leaves // honey and rosemary // lemon balm and beetroot // mint and sage // (20cl, depends on availability)	

DO YOU WANT TO CELEBRATE AN EVENT
OR ORGANIZE A LARGE TABLE
FOR YOU AND YOUR FRIENDS?

DOLCI & GELATI

BISCOTTI & CANTUCCI	4
variable selection of: biscotti di Prato, brutti boni, zuccherini di Vernio, cantucci and amaretti di Carmignano	
CASSATINA DAI-DAI	4
with Prato biscuits from the Mattei biscuit factory	
SORBETTO	5
lemon // mango	
PANE, VINO & ZUCCHERO	3
Grandma's snack, with Carmignano wine	
BON BON	3 ^{.50}
ice cream drops covered with cocoa and hazelnuts	
COPPA GELATO	3 ^{.50}
with cocoa and milk cream	

SWEET WINES

VIN SANTO DI CARMIGNANO	4-5
Tenuta di Artimino // Fattoria Ambra	
RONCHI PICH	4
Sparla & Gerardi	
SANTO STEFANO VINO DOLCE	3
Sparla & Gerardi	
VERMOUTH BIANCO DI PRATO	4
Opificio Nunquam	
VERMOUTH FATTO A PRATO	4
Opificio Nunquam: SB 1737, rosso, di spiaggia	
UVE STRAMATURE	4
Tenuta Felsina	
LA SPOLETTA DI PRATO	4
Ass Galciana Sviluppo / Opificio Nunquam	

CRAFT BEERS

ON TAP	starting from	3-5
blonde // red // amber // double malt // blanche // i.p.a. // a.p.a. // session // stout // dark		
EVERY DAY 6 WORKING TAPS = VARIABLE AVAILABILITY		

craft breweries:
Badalà // I Due Mastri // Mostodolce // Fermento Libero // LaMi Birra

WHEN A KEGIS EMPTY WE CHANGE STYLE AND/OR PRODUCER

CANS & BOTTLES	5
blonde // red // amber // double malt // blanche // i.p.a. // a.p.a. // session // stout // dark // gluten free // non-alcoholic // (33cl, depends on availability=	

craft breweries:
Badalà // I Due Mastri // Mostodolce // Fermento Libero // LaMi Birra

YOU CAN RESERVE A PART OF THE GARDEN!

ASK US HOW AT THE BAR!

BOLLICINE CHAMPENOISE METHOD

CASTELLO DEL TREBBIO	7	30
2016 chardonnay, trebbiano (brut, 12%)		
MONTELLORI	37	
2021 chardonnay (blanc de blancs, pas dosé, 12,5%)		
FELSINA BLANC DE NOIR	36	
2020 sangiovese, pinot nero (blanc de noir, brut, 12%)		
FELSINA ROSE'	7	30
2022 sangiovese, pinot nero, chardonnay (brut, 12%)		
MONFORT TRENTO DOC	8	35
2021 pinot nero, chardonnay (brut, 12,5%)		
CAMILLUCCI FRANCIACORTA DOCG	8	35
2021 pinot nero, chardonnay, pinot bianco (brut, 12,5%)		

BOLLE CHARMAT METHOD

SGAJO PROSECCO TREVISO DOC	5	20
PERLAGE WINERY, 2025 glera (extra dry millesimato, 11%)		
PARTICOLARE BRUT	5.50	25
TENUTA DEL BUONAMICO, 2024 pinot bianco, semillon, trebbiano (brut, 12%)		
BACIAMI	5.50	25
PIANDACCOLI, 2024 mammolo (brut rosato, 11.5%)		

NATURALS & ALTERNATIVES

MALUNA	6	28
VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2022 trebbiano (biodinamic, 12%)		
(B)RANGE	6	28
VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2022 trebbiano (biodinamic, macerato - orange, 12,5%)		
SKIM	6	28
VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2023 canaiole, ciliegiolo, sangiovese (biodinamic, rosato, 13%)		
CILIEGIOLO & CANAIOLO	5.50	25
CASTELLO DEL TREBBIO, 2024 ciliegiolo, canaiolo (no sulphites added, 13%)		

BIANCHI FROM HERE

ARTUMES	5.50	25
TENUTA DI ARTIMINO, 2025 trebbiano, petit manseng (12,5%)		
MONNA 1475 BIANCO	5	20
CAPEZZANA, 2025 vermentino, sauvignon blanc (12,5%)		
BACANO	6	28
PODERE ALLOCCO, 2025 chardonnay, sauvignon blanc (13,5%)		
NOTTURNO	7	30
IL SASSOLO, 2025 sauvignon blanc (13,5%)		
CAMPISALTI	6	28
TENUTA CERI, 2025 trebbiano (macerato, 11%)		
BUBBOLO	7	30
COLLINE SAN BIAGIO, 2024 vermentino (11%)		

BIANCHI FROM THE REGION

VIGNE BASSE COLLI DI LUNI DOC	6	28
TERENZUOLA, 2025 vermentino (13,5%)		
INCANTO	5.50	25
TENUTE CASADEI, 2025 sauvignon blanc, semillon (13%)		
VIVENDI	5.50	25
PIANDACCOLI, 2025 chardonnay (13%)		

BIG BOTTLES 1,5L

PARTICOLARE BRUT	45
TENUTA DEL BUONAMICO, 2024 pinot bianco, semillon, trebbiano (spumante brut, 12%)	
PARTICOLARE BRUT ROSE'	45
TENUTA DEL BUONAMICO, 2024 sangiovese, syrah (spumante brut rosé, 12%)	
FELSINA METODO CLASSICO BRUT	60
2021 sangiovese, pinot nero, chardonnay (brut, 12%)	
FELSINA METODO CLASSICO BRUT ROSE'	60
2021 sangiovese, pinot nero, chardonnay (brut, 12%)	

THE SELECTED WINES ARE MAINLY
FROM THE CARMIGNANO AREA!

AND/OR TUSCANY

FANCY SOME PAIRING ADVICE?
JUST ASK THE STAFF!

TUESDAY TO SUNDAY
KITCHEN OPEN FROM H19 TO H21.30



MORE INFO:
@CASOTTOATIPICO // 335 76 95 213

VIN RUSPO BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO DOC

VIN RUSPO	5	20
IL SASSOLO, 2025 sangiovese, cabernet sauvignon (12.5%)		
ALILLACANTA	6	28
TENUTA CERI, 2025 sangiovese, cabernet sauvignon (12.5%)		
VIN RUSPO	6	28
CAPEZZANA, 2025 sangiovese, cabernet sauvignon (13%)		

BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC

GASTONE	5.50	25
PODERE ALLOCCO, 2024 sangiovese, cabernet franc, merlot (14%)		
SER BIAGIO	6	28
TENUTA DI ARTIMINO, 2024 sangiovese, cabernet sauvignon (13%)		

CARMIGNANO DOCG

CARMIGNANO	6	28
IL SASSOLO, 2023 sangiovese, cabernet sauvignon (13.5%)		
SANTA CRISTINA IN PILLI	5.50	25
FATTORIA AMBRA, 2022 sangiovese, canaiolo, cabernet franc, altri vitigni (14%)		
IL SASSO	35	
PIAGGIA, 2022 sangiovese, cabernet franc e sauvignon, merlot (14.5%)		
TERRE A MANO	35	
FATTORIA DI BACCHERETO, 2023 sangiovese, cabernet franc, merlot (14.5%)		

CARMIGNANO RISERVA DOCG

ELZANA	6.50	30
FATTORIA AMBRA, 2022 sangiovese, cabernet franc (13.5%)		
RISERVA	7	32
TENUTA LE FARNETE, 2021 sangiovese, cabernet franc (14.5%)		

ROSATI FROM HERE

ROSE' DI PINOT NERO	6	28
MARCHESI PANCRAZI, 2025 pinot nero (12%)		
FEDORA	5.50	25
PODERE ALLOCCO, 2025 sangiovese, merlot (12.5%)		
GAUDENTE ROSE'	5.50	25
DAMERINI, 2025 sangiovese, trebbiano (12%)		

ROSATI FROM THE REGION

OPERANDI	5.50	25
PIANDACCOLI, 2025 mammolo (12%)		
PINA	6	28
FATTORIA DI CELLE, 2025 sangiovese (12%)		

ROSSI FROM HERE

PIETRANERA	6	28
PIAGGIA, 2024 sangiovese, cabernet franc (13.5%)		
MONTE FERRATO	6	28
MARCHESI PANCRAZI, 2023 pinot nero (13%)		

ROSSI FROM THE REGION

CASA & CHIESA COLLINE LUCCHESI DOC	6	28
TENUTE LENZINI, 2025 merlot (12.5%)		
LA NERINE	6	28
TERENZUOLA, 2024 vermentino nero, pollera (12.5%)		
COSMUS CHIANTI RISERVA DOCG	5.50	25
PIANDACCOLI, 2020 sangiovese (12.5%)		
PASSOTASSO	5	20
TENUTA DI BIBBIANO, 2024 sangiovese e complementari (12.5%)		
PINOT NERO		30
MONTELLORI, 2024 pinot nero (12.5%)		
FERRUGGINI BOLGHERI DOC	7	32
CHIAPPINI, 2023 sangiovese, cabernet sauvignon, syrah (12.5%)		
IL CARDINALE	6	28
FATTORIA DI CELLE, 2023 merlot, syrah (12.5%)		
LENZINI FRANCO	6	28
TENUTE LENZINI, 2023 cabernet franc (12.5%)		

WE PROMOTE LOCAL PRODUCTIONS.
WE TRY TO DRINK AS MUCH LOCAL AS POSSIBLE

WANT TO TRY SOMETHING DIFFERENT?

JUST ASK THE STAFF!

SPRITZETTINI

SPRITZ ME UP BEFORE YOU GOGO	6
APEROL o CAMPARI + PROSECCO + SODA	
SAMBHUGO	6
ELDERFLOWER SYRUP + PROSECCO + SODA	
BRITNEY SPRITZ	6
POMEGRANADE LIQUOR + PROSECCO + SODA	

GIN & TONIC

GINEPRAHIO	7
ONLY JU, TUSCAN LONDON DRY GIN + TONIC Opificio Nunquam - Tavola, Prato	
GRAZIE, MARIO	9
MARIO 43, LONDON DRY GIN + TONIC Podere di Mario - Sofignano, Prato	
FAMMELOTE	8
DU-IT, LONDON DRY GIN TOSCANO + TONIC DU-IT, Distilleria Urbana Italia - Campo di Marte, Firenze	
APINA GIALLA	10
VISIONAIR, LONDON DRY GIN + TONIC Visionair - Campi Bisenzio, Firenze	
PIETRINO	10
LONDON DRY GIN + TONIC Peter in Florence - Pelago, Firenze	
I'M FEELING SUPERSONIC	8
ARTISAN BATHTUB GIN + ELDERFLOWER TONIC Opificio Nunquam - Tavola, Prato	
MACCIUPICCIU	8
XALXOCOTL - GIN TROPICO CON POLPA DI GUAVA + TONIC Opificio Nunquam - Tavola, Prato	
OH, MMADRE!	9
MEDITERRANEO LONDON DRY GIN + TONIC Mother's ruin, Mediterraneo - Arezzo	
ARIEL	9
GIN - NO GIN (VODKA DI SPIAGGIA) + TONIC Giochi di Spiaggia / Opificio Nunquam - Tavola, Prato	
GARCIANINO	10
GIN DI PRATO + TONIC Ass. Galciana Sviluppo / Opificio Nunquam - Tavola, Prato	
MARINO	8
ARCIPELAGO LONDON DRY GIN + TONIC Tenuta Guiducci - Ponsacco, Pisa	
GINECOLOGO	10
LONDON DRY GIN + TONIC based on the idea of prof. Tommaso Susini - Firenze	

COCKTAILS

A OVEST DI PAPERINO	8
LIQUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE + SUCCO DI ARANCIA + GINGER ALE	
BARDOTTO	8
GIN BATHTUB + VERMOUTH BIANCO DI PRATO + GINGER BEER + LIME SPREMUTO	
CHI.MAR.RO.	7
VERMOUTH ROSSO + CHINOTTO	
CHI.MAR.RO. 2.0	8
VERMOUTH ROSSO + CHINOTTO + AMARO	
MARQUIS 88	8
GIN BATHTUB + LIQUORE AL BERGAMOTTO + SUCCO DI LIMONE + PROSECCO	
GREEN^{PASSATO}	8
LIQUORE AL MELOGRANO + LIME SPREMUTO + ZUCCHERO LIQUIDO + PROSECCO	
TAVOLA IOLO	7
BITTER ROSSO + VERMOUTH ROSSO	
L'AMERIHANO D'I' POGGIO	7
BITTER ROSSO + VERMOUTH ROSSO + TONICA	
IL CONTE	8
ONLY JU - LONDON DRY GIN + BITTER ROSSO + VERMOUTH ROSSO	
IL DUCA BIANCO	8
ONLY JU - LONDON DRY GIN + BITTER BIANCO + VERMOUTH BIANCO SB 1737	

MOCKTAILS

MELO.BEVO	7
POMEGRANADE JUICE + TONIC	
FIN.TONIC	7
NON ALCOHOLIC GIN + TONIC	
SOMARO	7
NON ALCOHOLIC GIN + GINGER BEER + LIME	
TIVOGLIOBENE	7
PASSION FRUIT JUICE + GINGER ALE + ORANGE JUICE	
POZIONE POLISUCCO	6
ELDERFLOWER SYRUP + ELDERFLOWER TONIC + MINTA	

WE PROMOTE LOCAL PRODUCTIONS.

WE TRY TO MAKE YOU DRINK
AS MUCH LOCAL AS POSSIBLE

OF COURSE!
WE ALSO HAVE SOME
ALCOHOL-FREE ALTERNATIVES.