

*In caso di allergie o intolleranze avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione.  
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.*

*In case of allergies or intolerances, notify the restaurant staff before ordering.  
During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.*

1. *Glutine*
2. *Crostacei*
3. *Uova*
4. *Pesce*
5. *Arachidi*
6. *Soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
8. *Frutta a guscio*
9. *Sedano*
10. *Senape*
11. *Semi di sesamo*
12. *Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)*
13. *Lupini*
14. *Molluschi*

1. *Gluten*
2. *Crustaceans*
3. *Egg*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *Soy*
7. *Milk and milk-based products (including lactose)*
8. *Nuts*
9. *Celery*
10. *Mustard*
11. *Sesame seeds*
12. *Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre)*
13. *Lupins*
14. *Clams*

## **DOLCI DESSERT**

Tentazione al pistacchio (1,7,3,8,13)  
Pistachio temptation  
euro 6,00

Gelato al miele di Petriolo (7,8)  
Ice cream with Petriolo honey  
euro 6,00

Cantuccini e Vinsanto (1,3,7,8,12)  
Cantuccini biscuits and vinsanto  
euro 6,00

Mousse di castagne al Gianduiotto, croccante di pinoli e rosmarino,  
crema inglese al pino, Crumble alle mandorle (1,3,5,7,8)  
Chestnut mousse with Gianduja, pine nut and rosemary biscuits,  
pine creme anglaise, almond Crumble  
euro 6,00

Cheesecake ai frutti di bosco (1,3,7,8)  
Cheesecake with berries  
euro 6,00

Caffè Espresso  
euro 1,50

Caffè macchiato  
euro 2,00

Cappuccino  
euro 2,50

**AMARI TOSCANI**  
**TUSCAN BITTERS**

ELIXIR DELL'EREMITA, Monaci Camaldolesi  
Elixir of the hermit, Camaldolese Monks  
euro 6,00

LAURUS 48, Monaci Camaldolesi  
Laurus 48, Camaldolese Monks  
euro 6,00

LACRIMA D'ABETO, Monaci Camaldolesi  
Fir teardrop, Camaldolese Monks  
euro 6,00

FIORETTO DI FIRENZE, Opificio Numquam  
Fioretto of Florence, Opificio Numquam  
euro 6,00

VERMOUTH MASSO DELLE FATE, Opificio Numquam  
Vermouth Boulder of the Fairies, Opificio Numquam  
euro 6,00

FERNET CERBERUS, Opificio Numquam  
Fernet Cerberus, Opificio Numquam  
euro 6,00

AMARO DI CHIANCIANO, Santoni  
Bitter from Chianciano, Santoni  
euro 6,00

**LIQUORI TOSCANI**  
**TUSCAN LIQUEURS**

LIQUORE DI LIMONI TOSCANI  
Tuscan Limoncello  
euro 6,00

LIQUORE DI FOGLIE DI FICO  
Tuscan fig leaves liqueur  
euro 6,00

CREMA DI MELONCELLO  
Melon cream liqueur  
euro 6,00

SAMBUCA, Santoni  
Anise and elderberries liqueur  
euro 6,00

AMARETTO DI TOSCANA, Santoni  
Almond Liqueur  
euro 6,00

PUNCH LIVORNESE, Liquori Morelli  
Livornese liqueur  
euro 6,00

VINSANTO DEL CHIANTI DOC 2003, Villa Petriolo  
euro 6,00

GRAPPA BIANCA, Villa Petriolo  
euro 4,00

GRAPPA RISERVA, Villa Petriolo  
euro 5,00