

Menù cocktail bar







cocktail d'autore



Ogni drink di questa lista è un racconto: un intreccio di sapori e suggestioni che nascono tra viaggi e conversazioni. Qui non si beve soltanto: si legge con il palato

OFELIA

Ispirato alla musa fragile e selvaggia di Shakespeare, questo drink unisce freschezza erbacea e delicatezza vellutata: un equilibrio sottile tra innocenza e carattere.

€.12



GIN SUCCO DI LIME ZUCCHERO DI CANNA BASILICO CETRIOLO





IL BOHEMIEN

Ispirato agli spiriti liberi che vivono fuori dagli schemi, senza rinunciare al gusto. Menta, lime, note erbacee e un tocco di champagne: fresco, frizzante e un po' ribelle...come ogni vero bohémien.

€12

L'URLO DI MUNCH

Agrumato, speziato e tagliente: un sorso che vibra tra lime e zenzero, ispirato al grido silenzioso di Munch.

€12



LIQUORE ALLA MENTA GIN SUCCO DI LIME GINGER BEER







Un tempo giudicato "troppo femminile", oggi torna con eleganza: profumato, vellutato, con una morbida schiuma che conquista al primo sorso €12



GIN
LAMPONI
SUCCO DI LIMONE
ZUCCHERO DI CANNA
MENTA

RUM
FALERNUM
MENTA
SUCCO DI LIME
ZUCCHERO DI CANNA



IL VECCHIO E IL MARE

Ispirato al drink preferito di Hemingway, omaggia il suo spirito ruvido e selvaggio. Spezie, lime e menta si incontrano in un sorso fresco e deciso, caraibico al palato e affilato come una pagina scritta bene.

€12

UNO, NESSUNO E MEZCAL

Ispirato a Pirandello, è un drink dalle identità multiple: affumicato, terroso, con una vena sapida che sorprende. Chi lo beve non è mai lo stesso, ma sempre quello giusto.

€12



MEZCAL SUCCO DI LIME SCIROPPO D'AGAVE AL PEPERONE

TOVEL'S GIN
BITTER VALENTINI
VERMOUTH
S. ROMEDIO RISERVA



NEGRONI MANIFESTO

Non è solo un Negroni, è una dichiarazione d'intenti: fatto con ingredienti artigianali e di nicchia, perché ogni scelta conta. Secco, diretto, senza compromessi, come chi sa da che parte stare.

€12







COCKTAIL BAR

SPRITZ €10

Aperol/Campari/Mediterraneo

AMERICANO €12

Bitter Campari, Red Vermouth, Soda

GIN TONIC da €12

Gin della selezione, Tonica premium

DIRTY MARTINI €12

Gin, Vermouth secco, Olive

ESPRESSO MARTINI €12

Vodka, Kalhua, Zucchero di canna, Espresso

TOMMY'S MARGARITA €12

Tequila 100% agave, Sciroppo di agave, Succo fresco di lime

WHISKY SOUR €12

Bourbon Whisky, Succo fresco di lime, Zucchero di canna

TEQUILA SUNRISE €12

Tequila 100% agave, Succo di arancia, Granatina







ANALCOLICI

(alcohol free)

GAMBRINUS ESOTIC €9

Succo fresco all'arancia, Passion fruit, Succo mirtillo, Orzata, Succo di lime

VIRGIN COLADA €9

Succo d'ananas, Purea di cocco

VIRGIN MOJITO €9

Ginger ale, Zucchero di canna, Succo di lime, Menta

RASPBERRY PASSION €9

Gin analcolico, Succo di lampone, Succo di lime, Zucchero di canna

SHIRLEY TEMPLE €9

Ginger Ale, Granatina, Succo di Lime

SOFT DRINKS

Acqua Panna Naturale 0,5	2,5	Red Bull	5
Acqua San Pellegrino Frizzante 0,5	2,5	Cedrata Tassoni	5
Coca Cola	5	Chinotto	5
Coca Cola Zero	5	Bitter Rosso / Bianco	5
Fanta	5	Crodino	5
Sprite	5	Campari Soda	5
Schweppes Tonica/Lemon	5	Succhi Di Frutta	4
Estathe Limone / Pesca	5		



VINI e BOLLICINE AL CALICE

TOSCANA - ROSSO	
Badia a Coltibuono Chianti Cetamura Docg	7
CAMPANIA - ROSSO	
Rosso Scarnecchia cantina Tenute Barone Lo Conte	7
PUGLIA - ROSSO	
Conti Zecca Rifugio Primitivo del Salento	7
MARCHE - BIANCO	
Le Caniette Lucrezia Passerina	7
CAMPANIA- BIANCO	
Tenute Barone Lo Conte Bianco Scarnecchia	7
PUGLIA - BIANCO	
Tormaresca Chardonnay	7
PUGLIA - ROSATI	
Conti Zecca VEnus Rosato	7
BOLLICINE	
Cà del Bosco Franciacorta Cuvee prestige Extra Brut	15
Sant'orsola Doc Extra dry	8
CHAMPAGNERIA	
Moet e Chandon Reserve Imperial	20



BIRRE

BOTTIGLIA

SPINA

Amarcord Strong Ambrata	7
Amarcord Gradisca Lager Chiara	a 7
Amarcord Volpina Red	6
Peroni Gran Riserva Bianca	6
Peroni Gran Riserva Rossa	6
Franziskaner Weiss	6
Ichnusa Non Filtrata	
Tennent's Super	6
Corona	6
Corona Analcolica	6
Artisti della Birra Leonardo	6
Artisti della Birra Dante	6
Artisti della Birra Galileo	6
Artisti della Birra Amerigo	6
Artisti della Birra Giotto	6

	o.2cl /	o.4cl
Paulaner Weissbier	6	9
Paulaner Münchner Märzer	6	9
Paulaner Münchner Hell	6	9
Fürstenberg IPA	6	9

DISTILLERIA

UORI, AMARI, GRAPPE E VERMOUTH

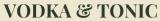
Grappa 903 Tipica	6
Grappa 903 Barricata	6
Grappa di Brunello	6
Grappa Tuscia	6
Grappa di Chianti	6
Vermouth Martini Rubino	8
Amaretto Disaronno	6
Baileys Sambuca	6
Limoncello	6
Averna	6
Fernet Branca	6
Amaro Del Capo	6
Amaro Lucano	6
Montenegro	6
Jagermeister	6
Jefferson	8

WHISKY

WIIIDIXI	1
Whisky Jack Daniel's	8
Whisky Jack Daniel's	9
"Gentleman Jack"	9
Whisky Jameson	8
Whisky Jonnie Walker	10
Whisky Red Label	11
Whisky Laphroaig	15
Whisky Lagavulin 16 Yrs	10
Whisky Talisker Single Malt	9
Whisky Jimbeam	8
Whisky Chivas Rega	9
Whisky Oban Single Malt	11
Whisky Oban 11 yo	25



~	<u></u>				(
	RUM					Ü
	Rum Don Papa	12			COGNAC	
	Ron Zacapa 23 Yrs	15			Cognac Courvoisier V.S	8
	Ron Zacapa Edition Negra	15			Cognac Hennessy V.S	8
	Ron Zacapa La Armonia	15			Cognac Remy Martin	8
	Ron Zacapa Xo	18		M		ŭ
	Ron Zacapa Royal	18				
II	Rum Kraken	10				
	Rum Diplomatico Reserva	14				
a					TEQUILA	
	DISTILLATI VODKA				Tequila Jose Cuervo	6
	Vodka Belvedere	10			Tequila Don Julio	10
	Yodka Grey Goose	10			Tequila 100% Agave	10
	odka Absolute	10			"Patròn" Silver	10
	Vodka Beluga	10			Tequila 100% Agave	
					Patròn Reposado	12
	GAMBRINUS GIN & TONIC					
	(I NOSTRI GIN & TONIC SONO SERVITI CON BACC DI GINEPRO, FRUTTA O BOTANICA SELEZIONATA PER ESALTARE I PROFUMI DEL SINGOLO GIN,	HE				
	OGNUNO ACCOMPAGNATO DA UNA TONICA DI QI	JALITA))			
	Malfy - Italy		16		fessore Madame - Italy	18
	Hendrick's - Scotland		18		fessore Monsier - Italy	18
	Mare Capri - Italy		18		fessore Crocodile - Italy	18
	Monkey 47 Shwarzwald Gin - Geri	nany		-	piaggia Lunga - Italy	18
	Tanqueray London Dry - Uk		14		uria - Italy	18
	Tanqueray 10 London Dry - Uk		16		amma – Italy	18
	Tanqueray Sevilla - Uk		16		Manara - Italy	18
	Tanqueray Rangpur - Uk		16	Ginarte	- Italy	18
	Bombay Saphire East - Uk		14			
	VODKA & TONIC					



Belvedere & Tonic 14 Grey Goose & Tonic 14 Beluga & Tonic 16





CAFFETTERIA



Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Espresso Corretto	2,8
Espresso Decaffeinato	2,5
Caffe Americano	4
Caffe Marocchino	3
Caffe con Panna	3
Ginseng Tazza Piccola	3
Ginseng Tazza Grande	5
Orzo Tazza Piccola	3
Orzo Tazza Grande	5
Cappuccino	3

Spremute	5
Caffe Shakerato	5
Caffe Shakerato Corretto	6
Latte Caldo	3
Latte Macchiato	4
Crema di Caffe	4
Crema di Caffe Variegata	6
Cioccolata Calda Classica	5
Cioccolata Calda Variegata	7
Ice Tea Infusion	8
Te Pyramid	6
Te In Foglia Premium	8
	- /



PASTICCERIA

Frullato di Frutta	8	Yogurt Gelato Naturale	7
Centrifuga	9	Yogurt Gelato Variegato	
Granita	5	Gourmet	8
Sorbetto al Limone	5	Yogurt Gelato con Frutta	12
Pancakes	9	Tagliata di Frutta:	
Crepes Classica	7	Piccola (1 Persona)	10
Crepes Gourmet	9	Media (2 Persone)	18
Crepes Salata	13	Grande (4 Persone)	35
Waffles	8	Grande (4 rollolle)))







PASTICCERIA[®]



Ciambellone alle mele
Ciambellone yougurt e frutti di bosco
Torta alle carote
Torta alle mele
Torta al cacao
Crostata al cioccolato
Crostata all'albicocca

SEMIFREDDI €7

Tiramisù savoiardi Monoporzione cocco e nocciola Cheesecake
classico Cheesecake frutti di bosco Zuccotto
Crema catalana in coccio
Incanto al caramello salato e cioccolato
Croccante al pistacchio
Meringa al cioccolato
Semifreddo amaro del capo
Semifreddo torroncino



Coppa tiramisù gluten free Coppa frutti di bosco gluten free

GELATO €7

Cocco ripieno-noce di cocco ripiena di un delizioso gelato al cocco Ananas ripieno-frutto ripieno di rinfrescante sorbetto all'ananas









Torta al croccante

Torta fragoline

Torta ai frutti di bosco

Torta chocolate temptation

Torta mousse panna e frutti di bosco

Torta ricotta e pere

Torta ricotta e pistacchio

Torta red velvet

PRELIBATEZZE €7

VENERE NERA un gioiello alla nocciola e crema al cioccolato adagiato su pan di spagna e ricoperto da glassa al cacao

SACHER pan di spagna al cacao con farcitura di albicocca ricoperto di cioccolato

COPPA AL LIMONE DI SORRENTO I.G.P.

pan di spagna bagnato al succo di limone, crema al profumo di vaniglia arricchito con salsa al succo di limone e decorato con granella di pistacchio

COPPA MASCARPONE E FRAGOLE

pan di spagna bagnato al profumo di fragola, crema al mascarpone e gocce di cioccolato infine decorato con salsa alle fragole e fragoline fresch

COPPA ESPRESSO BRULÈE deliziosa crema al caffè ricoperta da zucchero caramellato



Costi di gestione tavolo non inclusi



Il salotto storico letterario di Montecatini Terme Un salotto aperto sul mondo, un punto d'incontro tra intellettuali e scrittori come Luigi Pirandello, Gabriele D'Annunzio, Trilussa, Lucio D'Ambra, Silvio D'Amico, Filippo Tommaso Marinetti, Giovanni Papini, Indro Montanelli, Enzo Biagi e via dicendo.

Rilevante anche il drappello di scienziati di livello internazionale fra i quali ricordiamo **Guglielmo Marconi**, **Rita Levi Montalcini** e **Maria S. Curie**, insigne premio Nobel per la fisica e la chimica.

Una location storica che ha accolto anche registi, attori e dive del cinema: da **Vittorio De Sica** a **Ingrid Bergman**, da **Sophia Loren** a **Gary**

Cooper e Clark Gable, passando per la nobile risata di Totò, l'incredibile fascino di Audrey Hepbum, le vacanze d'amore tra Spencer Tracy e Katharine Hepbum e le affollate esibizioni di Nilla Pizzi e molti altri.





Tra le sue mura sono riecheggiate le voci di Giacomo Puccini, Ruggero Leoncavallo, Giuseppe Verdi e il tenore Francesco Tamagno, inconfondibili protagonisti di un'epoca fatta di melodie immortali. Ma anche pittori di fama come Giorgio de Chirico, Pietro Annigoni, Renè Magritte

e molti altri.