

CAFFÈ DELL'ORO

CARTA DEI DRINK
DRINK MENU

I NOSTRI COCKTAIL 20 €

SIGNATURE COCKTAILS



NEGRONI ORO

Gin London dry, Americano Cocchi, vermouth extra dry, liquore al bergamotto, polvere d'oro

Associazione
Edela

Gin London dry, Americano Cocchi, vermouth extra dry, bergamot liqueur, gold dust



CDO SPRITZ ⁽¹²⁾

Luxardo Bitter Bianco, Aurum Pierre Ferrand Dry Curaçao, Vin santo, Cocchi Americano, Orange Bitter, Ginger Ale



CDO FLORENCE 75 ⁽¹²⁾

Gin, falernum, sciroppo alla fragola e Franciacorta
Gin, falernum, strawberry syrup and Franciacorta sparkling wine



CDO GIMLET

Taddeo Gin, Everleaf Forest, Apricot Brandy, Paragon Timur Berry



CDO COLLINS

Encantado Mezcal, Adriatico Amaretto, Agave syrup, Bergamot juice, Chocolate Bitter, Soda Water



CDO FASHION

Florentis Vin Santo Cask, Americano Cocchi, Honey syrup, China Clementi, Orange Bitter



CDO MARTINI

Taddeo Gin, Winestillery Tuscan Dry Vermouth, Everleaf Forest, Bogart's Bitter

IL VERO APERITIVO ITALIANO 18 €

THE AUTHENTIC ITALIAN APERITIVO

L'ANGOLO DEL VERMOUTH

VERMOUTH CORNER

Goditi lo stile italiano con la nostra selezione di Vermouth, servito con ghiaccio e soda. Un aperitivo elegante, leggero e rinfrescante.

Enjoy the Italian style through our selection of Vermouths, served with ice and soda. An elegant, light and refreshing aperitif.

Carpano Antica Formula

Savoia Americano

Cocchi Dopo Teatro

Cocchi Americano Bianco

Winestillery Tuscan Vermouth

Winestillery Tuscan Dry Vermouth

Baldoria Orange

Baldoria Verdant

L'ARTE DELLA LEGGEREZZA 18 €

LOW-ALCOHOL COCKTAILS

La nostra proposta di cocktail a bassa gradazione alcolica

Our original proposal for low-alcohol cocktails



APEROL SOUR

Aperol, Sugar syrup, Lemon juice, Foamer



CHEVALIER SOUR

Rosati Chevalier Aperitif, Sugar, Bergamot juice, Orange Bitter



ABC SPRITZ ⁽¹²⁾

Drouin ABC Aperitif, Prosecco, Soda water



TUSCAN SPRITZ

Winestillery Tuscan Vermouth, Winestillery Bitter, Alkermes, Ginger Ale



CHANDON GARDEN SPRITZ ⁽¹²⁾

Moët Chandon Garden Spritz e frutta fresca
Moët Chandon Garden Spritz and fresh fruit

COCKTAIL ANALCOLICI 16 €

MOCKTAILS

La nostra proposta di cocktail analcolici

Our original proposal for no-alcohol cocktails



VIRGIN COLADA

Coconut purea, Pineapple juice, Sugar syrup, Lime juice



MANGO FLOWER

Mango purea, Cranberry juice, Passion fruit syrup, Lime juice



TONIC WOLF

Seedlip Spice, Indian Tonic Water

COCKTAIL CLASSICI 20 €

CLASSIC COCKTAILS

Spritz, Negroni, Hugo, Mojito, Americano, Bellini e molti altri

Spritz, Negroni, Hugo, Mojito, Americano, Bellini and many more

TADDEO GIN

Firmato dai mixologist della Lungarno Collection, questo gin è un tributo all'anima autentica di questa città.

Ogni bottiglia racchiude botaniche rare e preziose, intrecciate in una tela di essenze: lavanda, ginepro, rosmarino, iris dalle note delicate e un tocco finale di ginestra dorata, come un sussurro o un segreto confidato dalla città stessa.

Signed by the mixologists of the Lungarno Collection, this gin is a tribute to the authentic soul of this city. Each bottle holds rare and precious botanicals, woven into a tapestry of essences: lavender, juniper, rosemary, iris with its delicate notes, and a final touch of golden broom, like a whisper or a secret shared by the city itself.

TADDEO GIN & TONIC

18 €

Florentine House-made London Dry Gin,
Mediterranean Tonic

Se vuoi regalare, o regalarti, il nostro Taddeo Gin rivolgiti al nostro staff.

If you want to gift or treat yourself to our Taddeo Gin, ask our staff.

GIN AND TONIC

PETER IN FLORENCE – Toscana, London dry, Indian Tonic	18 €
GIN ARTE – Italia, Dry, Indian Tonic	18 €
SABATINI CACAO Limited Edition – Toscana, London Dry, Indian Tonic	18 €
WINESTILLERY – Toscana, Old Tom gin, Indian Tonic	18 €
CINQUE TERRE – Italia, Organic Gin, Mediterranean Tonic	18 €
SABATINI GIN BARREL – Toscana, London dry in rovere, Indian Tonic	20 €
PORTOFINO – Italia, Dry, Mediterranean Tonic	20 €
HENDRICK'S – Scozia, Gin, Indian Tonic	18 €
GIN MARE – Spagna, Gin mediterraneo, Mediterranean Tonic	18 €
MONKEY 47 SCHWARZWALD – Germania, Dry, Indian Tonic	20 €
ELEPHANT GIN – Germania, Handcraft London dry, Indian Tonic	20 €
TANQUERAY N° TEN – Inghilterra, London dry, Indian Tonic	18 €
ETSU – Giappone – Handcraft gin, Mediterranean Tonic	20 €
KI-NO-BI – Giappone, Dry, Indian Tonic	20 €

VINI AL BICCHIERE WINE BY THE GLASS ⁽¹²⁾

CHAMPAGNE E SPUMANTI CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES

Ferrari – Trento Brut Blanc de Blancs Maximum	14 €
Bellavista – Franciacorta Brut Alma Assemblage 1	18 €
Laurent Perrier – Champagne Brut La Cuvée	22 €
Veuve Clicquot – Champagne Brut Cuvée Saint-Pétersbourg	24 €
Spumante della Settimana <i>Sparkling of the week</i>	16 €

VINI BIANCHI WHITE WINES

Borgo San Daniele – Pinot Grigio I Mauri, 2023	13 €
Rocca di Montemassi – Vermentino Calasole, 2023	13 €
Cantina Andriano – Sauvignon Floreado, 2023	14 €
Caccia al Piano – Bolgheri Bianco Lungocosta, 2022	15 €
Pio Cesare – Chardonnay Piodilei, 2022	19 €
Bianco della Settimana <i>White of the week</i>	14 €

VINI ROSATI *ROSÉ WINES*

Il Borro – Rosato Borrerosa, 2023	13 €
Tormaresca – Rosato Salento Calafuria, 2023	13 €
Chateau D'Esclans – Rosé Whispering Angel, 2023	16 €

VINI ROSSI *RED WINES*

Terlano – Pinot Nero, 2024	12 €
Torre a Cona – Chianti Colli Fiorentini Ris. Badia a Corte, 2019	13 €
Le Macchiole – Bolgheri Rosso, 2023	15 €
Giodo – La Quinta, 2022	19 €
Castiglion del Bosco – Brunello di Montalcino, 2018	19 €
Rosso della Settimana <i>Red of the week</i>	16 €

VINI DOLCI *SWEET WINES*

La Morandina – Moscato d'Asti, 2024	10 €
Franz Haas – Moscato Rosa, 2023	13 €
Donnafugata – Passito di Pantelleria Ben Rye, 2022	14 €
Castello della Sala – Muffato Della Sala, 2020	15 €
Torre a Cona – Vin Santo del Chianti Merlaia, 2016	16 €

SNACK

disponibili dalle 11:00 alle 22:00
available from 11:00am to 10:00pm

GYOZA SOFFIATI RIPIENI DI VERDURE 12 €
IN SALSA AGRODOLCE (4 pezzi) ^(1,2,3,4,6,9,10,11,14)
Vegetables gyoza with sweet and sour sauce (4 pieces)

BAO AL VAPORE CON INSALATINA 12 €
DI ASTICE E AVOCADO ^(1,2,3,4,6,7,8,14)
Bao with lobster and avocado salad (2 pieces)

CHIPS DI RISO AL WASABI 12 €
E AL TARTUFO (4 pezzi) ^(1,2,3,4,6,7,9,11,14)
Rice chips with wasabi and truffle (4 pieces)

TRIS DI FINGER FOOD ^(1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,14) 35 €
Selezione dei nostri snacks
Selection of the three snacks

ANYTIME FRIES

Condite e servite con salsa
Seasoned and served with dips

Patatine fritte al Parmigiano e tartufo con spuma all'uovo e guanciale ^(1,2,3,7) <i>Parmesan and truffle, egg foam, guanciale fries</i>	14 €
Patatine fritte al peperoncino di Espellette e lime con salsa agrodolce ^(1,2) <i>Espelette pepper and lime, sweet and sour sauce fries</i>	14 €
Patatine fritte alle spezie "Vadouvan" e salsa BBQ ^(1,2,10) <i>Vadouvan spices, BBQ sauce fries</i>	14 €

SPREMUTE A FREDDO

COLD PRESSED JUICE

Biologiche, genuine e ottenute esclusivamente da frutta selezionata, senza alcun trattamento artificiale.

Organic, genuine, and made exclusively from carefully selected fruit, without any artificial processing.

ESOTICO

14 €

Mango e frutto della passione

Mango and passion fruit

VELLUTO

14 €

Fragola, mela e banana

Strawberry, apple and banana

BONITO

14 €

Ananas e cocco

Pineapple and coconut

BIRRE E BIBITE

BEER E SOFT DRINKS

LEONARDO (La Bionda) ⁽¹⁾ Birrifificio artigianale Toscano Artisti della birra <i>Craft Tuscan beer by "Artisti della Birra" brewery</i>	11 €
GALILEO L'INDIANA (I.P.A) ⁽¹⁾ Birrifificio artigianale Toscano Artisti della birra <i>Craft Tuscan beer by "Artisti della Birra" brewery</i>	11 €
BIRRA ITALIANA CHIARA <i>Blonde Italian Lager</i> ^(12,1)	10 €
BIRRA ANALCOLICA ITALIANA <i>Alcohol free Italian beer</i> ⁽¹⁾	8 €
SUCCHI DI FRUTTA TOSCANI <i>Tuscan fruit juices</i>	8 €
SPREMITA DI ARANCIA <i>Freshly squeezed orange</i>	8 €
THE FREDDO Limone o pesca <i>Iced Tea lemon or peach</i>	8 €
SOFT DRINKS	8 €
ACQUA POTABILE FILTRATA NATURALE O GASSATA <i>Filtered water still or sparkling</i>	6 €
BICCHIERE DI ACQUA Filtrata, naturale o gassata <i>Glass of filtered water still or sparkling</i>	1 €

LIQUORI E DISTILLATI

SPIRITS & LIQUORS

LIQUORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

TRADITIONAL ITALIAN LIQUORS

LIMONCELLO COSTA D'AMALFI	12 €
AMARETTO ADRIATICO ⁽¹²⁾	12 €
MIRTO SARDO	12 €
FERNET BRANCA	12 €
AMARO BRAULIO RISERVA	12 €
AMARO AMARA DI ARANCIA ROSSA	12 €
ANISETTA ROSATI CLASSICA	12 €
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	12 €
BLACK SINNER LIQUORE ITALIANO AL CAFFÈ	12 €
CHARTREUSE VERDE	15 €

GRAPPA

NARDINI EXTRAFINA	12 €
ANTINORI TIGNANELLO	13 €
GRAPPA SOLERA DI SOLERA SEGNANA	13 €
GRAPPA DI AMARONE	14 €

COGNAC

HENNESSY V.S.	13 €
COURVAISIER VSOP	15 €
HENNESSY X.O.	45 €

CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN - Pays D'auge Selection	12 €
CHRISTIAN DROUIN - Pays D'auge Reserve	19 €

ARMAGNAC

DARTIGALONGUE BAS ARMAGNAC HORSE D'AGE	16 €
--	------

VODKA

GREY GOOSE - Francia	14 €
BELVEDERE - Polonia	14 €
CHOPIN POTATO VODKA - Polonia	14 €
CHOPIN RYE VODKA - Polonia	14 €
WINESTILLERY - Tuscan Organic Vodka – Italia	15 €
TITO'S - Usa	15 €
ALTAMURA - Italia	16 €

RUM

FLOR DE CANA Centenario 12 Yo - Nicaragua	13 €
DON PAPA BAROKO - Filippine isola di Negros	15 €
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva - Venezuela	15 €
BRUGAL Gran Reserva 1888 - Repubblica Dominicana	18 €
HAMPDEN ESTATE - Giamaica	18 €
ZACAPA Rum Centenario 23 Yo - Guatemala	21 €
DEPAZ VIEUX AGRICOLE - Martinica	15 €
CARONI 15 Years Old 100% Trinidad Rum - Trinidad	58€
(servito con tartufini al cioccolato e lamponi)	

TEQUILA – MEZCAL

PATRON Tequila Silver	18 €
DEL MAGUEY Mezcal San Luis	19 €
PATRON Tequila Anejo	20 €
CASAMIGOS Blanco	22 €
CASAMIGOS Reposado	24 €
CLASE AZUL Reposado	70 €

AMERICAN WHISKEY

BUFFALO TRACE – Bourbon	11 €
-------------------------	------

BULLEIT 10 Y OLD – Bourbon	12 €
EAGLE RARE BOURBON – Kentucky straight Bourbon	14 €
WhiskeyMICHTER'S US*1 – Straight rye	20€
MICHTER'S US*1 – Small Batch Bourbon	21 €
BASIL HAYDEN'S – Kentucky straight bourbon Whiskey	22 €

ITALIAN WHISKY

FLORENTINS – Malt Whisky Super Tuscan Wine Cask	18 €
PUNI GOLD – Malt Whisky Ex Bourbon Barrels	18 €
FLORENTINS – Malt Whisky Vin Santo Wine Cask	24 €

CANADIAN WHISKY

CANADIAN PIKE CREEK – Finished in rum barrel	14 €
--	------

SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE – Blended	16 €
TALISKER 10 YEARS	14 €
CAOL ILA MOCH – Islay	18 €
OBAN HIGHLANDS 14 YEARS	19 €
GLENMORANGIE NECTAR D'OR – Highland Sauternes cask finish	25 €
THE MACALLAN 12Y – Highland single malt Double cask	25 €
LAGAVULIN ISLAY 16 YEARS	28 €
THE MACALLAN 15 YO – Double cask 43°	50 €

JAPANESE WHISKY

YAMAZAKURA SASANOKAWA SHUZO FINE BLENDED	20 €
NIKKA TAKETSURU PURE MALT WHISKY	22 €

IRISH WHISKEY

GLENDALOUGH DOUBLE BARREL - Madeira Cask Finish	12 €
---	------

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO

5 €

miscela speciale Cocoa Reloaded – By Lavazza 1895

Brasile 50%, India 30%, Colombia 20%

Espresso Coffee - specialty blend Cocoa Reloaded

Possiamo definire Specialty Coffee un caffè a filiera tracciabile e controllata che esprime in tazza profili organolettici eccellenti e unici.

We can define Specialty Coffee as a traceable and controlled supply chain coffee that expresses excellent and unique organoleptic profiles in the cup.

Cappuccino ⁽⁷⁾	7 €
Orzo <i>Barley</i> ⁽¹⁾	6 €
Ginseng ^(1,7)	6 €
Decaffeinato <i>Decaffeinated</i>	5 €
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	7 €
Caffè Americano <i>American coffee</i>	7 €
Caffè Corretto	10 €
MATCHA LATTE tè matcha e latte di soya <i>matcha tea and soy milk</i>	10 €
GOLDEN LATTE con latte di cocco, curcuma e cannella <i>Golden Latte with coconut milk, turmeric and cinnamon</i>	10 €

TÈ ED INFUSI 10 €

TEAS AND INFUSIONS

ENGLISH BREAKFAST

Classica miscela di tè neri spezzati, dal gusto forte e deciso e aroma intenso e persistente

Classic blend of broken black teas, with a strong and decisive taste and an intense and persistent aroma

DARJEELING

Tè nero indiano di alta quota proveniente dalla regione di Darjeeling

High-altitude Indian black tea from the Darjeeling region

EARL GREY IMPERIALE

Tè nero di alta qualità arricchito dall'aroma del bergamotto di Calabria

High quality black tea enriched by the aroma of Calabrian bergamot

APPUNTAMENTO SUL PONTE VECCHIO

Miscela romantica di tè verdi dal gusto dolce e fruttato di fragola

Romantic blend of green teas with a sweet and fruity strawberry taste

SPECIAL JASMIN

Il tè al gelsomino è una antica specialità cinese ottenuta miscelando tè verde e fiori freschi

Jasmine tea is an ancient Chinese specialty made by mixing green tea and fresh flowers

SPECIAL GUNPOWDER

Tè verde sal sapore deciso e pieno

Green tea with a strong and full flavour

IL SOGNO DI MICHELANGELO OOLANG

Miscela di tè Oolong, fiori di fiordaliso, girasole, cardamomo, pinoli e uva passa al profumo dolce di castagna e panna

Blend of Oolong tea, cornflower flowers, sunflower, safflower, pine nuts and raisins with the sweet scent of chestnut and cream

PAI MU TAN

Tè bianco primaverile, con gemme lanuginose e foglie più grandi già aperte

Spring white tea, with downy buds and larger leaves already open

MENTA

Miscela equilibrata di menta piperita e menta dolce

Balanced blend of peppermint and sweet mint

CAMOMILLA

Fiori interi di Matricaria Camomilla

Whole flowers of Matricaria Chamomile

CAPE TOWN

Miscela soave a base di Rooibos, petali di rosa, girasole e malva

Gentle blend based on Rooibos, rose petals, sunflower and mallow

INFUSO FRUTTI DI BOSCO

Un blend di karkadè, rosa canina e frutta dal profumo dolce e intenso

A blend of karkadè, rose hips and fruit with a sweet and intense scent

TISANA GINGER LEMON

Miscela a base di lemon grass, ginger radice, arancio scorze, aroma naturale di limone e ginger

Blend of lemon grass, ginger root, orange zest, natural lemon flavor and ginger

TISANA FINOCCHIO LIQUIRIZIA

I semi di finocchio, dalle note proprietà digestive, si uniscono alla radice di liquirizia

Fennel seeds, with known digestive properties, are combined with licorice root

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

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

Gentile ospite, i nostri operatori sono formati sul rischio; dato che eseguiamo varie linee produttive in un'unica cucina non possiamo escludere la presenza in tracce dei seguenti allergeni in ogni alimento o bevanda somministrati: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, molluschi

Dear guest, our operators are trained on risks; since we carry out various production lines in a single kitchen, we cannot exclude the presence of traces of the following allergens in each food or drink administered: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, molluscs

I prodotti contrassegnati con * sono surgelati all'origine. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Le materie prime o semilavorate contrassegnate con ° ed i prodotti ittici crudi serviti crudi sono abbattuti termicamente durante le fasi di preparazione al fine di garantire la sicurezza alimentare in accordo al nostro Piano di Autocontrollo HACCP ed in conformità ai Regolamenti Europei REG EC 852/04 e REG CE 853/04. Il nostro staff è a disposizione per maggiori informazioni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione fornita su richiesta.

*The products marked with * are frozen at the source, please ask our staff for further information.*

All fish served raw (marked with °) are blast chilled during preparation phases in order to guarantee food safety in accordance with our HACCP Self-Control Plan and in compliance with the European Regulations REG EC 852 / 04 and GR ECE 853/04 Our staff is available for further information. A detailed list of allergens is available upon request.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio.

For any information regarding ingredients and allergies, please ask for the appropriate documentation from the staff.

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011 : (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: (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

Lungarno degli Acciaiuoli, 4 - 50123 Firenze, Italia
WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352
oro@lungarnocollection.com