

IL SERVIZIO È ATTIVO DALLE 11 ALLE 23  
*THE SERVICE IS AVAILABLE FROM 11 AM TO 11 PM*

## CAFFETTERIA • COFFEE

<b>Espresso</b>	€5
<b>Espresso doppio</b>   <i>Double espresso</i>	€7
<b>Espresso corretto</b>   <i>"Corretto" coffee with added liqueur</i>	€8
<b>Cappuccino</b>	€7
<b>Cioccolata in tazza "arancia e cannella"</b>	
<i>Hot chocolate with orange and cinnamon</i>	€8
<b>Cioccolata in tazza con panna fresca</b>	
<i>Hot chocolate with cream</i>	€8
<b>Caffè americano</b>   <i>American coffee</i>	€6
<b>Caffè shakerato</b>   <i>Ice coffee</i>	€7

## SELEZIONE DI TÈ E TISANE TEA & INFUSIONS SELECTION

### "Le Vie del Tè"

**La storia de La Via del Tè è una storia di famiglia, iniziata nel settembre del 1961 dalla famiglia Carrai con coltivazioni in Sri Lanka, fino ad arrivare ai giorni nostri con tè raccolto in Italia nella piantagione in Val D'Ossola.**

*La Via del Tè is the story of a family begun in September 1961 by the Carrai family with tea imported from Sri Lanka, until today with the introduction of tea grown and harvested in Italy on the plantation in Val d'Ossola.*

<b>Earl Grey Imperiale</b>	€9
<b>English breakfast</b>	€9
<b>Darjeeling</b>	€9
<b>Special Gunpowder tè verde</b>   <i>Special Gunpowder Green Tea</i>	€9
<b>Tisana purity</b>   <i>Purity Herbal Tea</i>	€9
<b>Bancha fiorito</b>	€9
<b>Frutti di bosco</b>   <i>Berries</i>	€9
<b>Verbena e melissa</b>   <i>Verbena and Lemon Balm</i>	€9
<b>Tè alla menta "Marrakech"</b>   <i>Marrakech Mint Tea</i>	€9
<b>Camomilla</b>   <i>Chamomile</i>	
<b>Zenzero e limone</b>   <i>Ginger &amp; Limone</i>	€9

## BEVANDE • SOFT DRINKS

<b>Acqua naturale</b>   <i>Still water</i>	€6
<b>Acqua frizzante</b>   <i>Sparkling water</i>	€6
<b>Acqua tonica</b>   <i>Tonic Water</i>	€6
<b>Soda</b>   <i>Soda Water</i>	€6
<b>Ginger Beer</b>	€6
<b>Ginger Ale</b>	€6
<b>Limonata</b>   <i>Lemo Soda</i>	€6
<b>Aranciata</b>   <i>Orange Soda</i>	€6
<b>Coca Cola Zero</b> 33cl	€8
<b>Coca Cola</b> 33cl	€8
<b>Crodino</b>	€6
<b>Sanbitter</b>	€6
<b>Succhi di Frutta</b>   <i>Fruit juice</i>	€6
<b>Spremuta d'Arancia</b>   <i>Fresh orange juice</i>	€8

## BIRRE • BEERS

<b>Peroni Nastro Azzurro</b> 33cl	€8
<b>Messina</b> 33cl	€8
<b>Peroni Gran Riserva Weiss</b> 50cl	€12
<b>Peroni Gran Riserva Rossa</b> 50cl	€12
<b>Peroni Gran Riserva Bock</b> 50cl	€12
<b>Peroni Nastro Azzurro 0.0 alcohol</b> 33cl	€8

## VINI AL CALICE • WINE BY THE GLASS

*spumanti e champagne . sparkling & champagne*

**Prosecco Treviso** €15

**Aldobrandesco Brut, Cantina di Pitigliano, Toscana** €16

*Trebbiano toscano*

**Metodo Classico Dosaggio 0, Palazzone, Umbria, 2019** €17

*Verdello, Chardonnay*

**Ferrari Perlè Bianco, Trento DOC 2016** €28

*Chardonnay*

**Champagne Veuve Pelletier NV** € 20

*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero*

*vini bianchi • white wines*

**Pinot grigio, Franz Haas, Alto Adige 2023** €16

*Pinot grigio*

**Vernaccia di San Gimignano DOCG, Panizzi, Toscana 2023** €18

*Vernaccia di San Gimignano*

**Valle Bianca, Passerina del Frusinate IGP, Lazio 2023** €16

*Passerina, Malvasia*

*vini rossi • red wines*

**Chianti Classico DOCG, Isole e Olena, Toscana 2021** €20

*Sangiovese*

**Pinot nero, Franz Haas, Alto Adige 2022** €19

*Pinot nero*

# LA NOSTRA SELEZIONE AL CORAVIN CORAVIN SELECTION

*vini bianchi • white wines*

<b>Quarz, Terlaner, Alto Adige, 2022</b>	€22
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Annita Bianco, Il Rio, Toscana 2022, Toscana 2022</b>	€20
<i>Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero</i>	
<b>Cervaro della Sala, Antinori, Umbria 2022</b>	€30
<i>Chardonnay</i>	

*vini rossi • red wines*

<b>Brunello di Montalcino, Le Macioche, Toscana, 2019</b>	€30
<i>Sangiovese</i>	
<b>Tignanello, Marchesi Antinori, Toscana IGT, 2021</b>	€48
<i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>Serpico, Irpinia Aglianico DOC, Feudi di San Gregorio, Campania, 2016</b>	€22
<i>Aglianico</i>	

*vini dolci • sweet wines*

<b>Vinsanto di Carmignano, DOC, Capezzana, Toscana, 2016</b>	€30
<i>Trebbiano, San Colombano</i>	
<b>Moscato Passito, Barberani, 2015</b>	€19
<i>Moscato</i>	
<b>Ben Rye, Passito di Pantelleria, Donnafugata, Sicilia, 2021</b>	€20
<i>Zibibbo</i>	

## CLASSIC COCKTAILS

<b>Americano</b>	€22
<i>Campari, Sweet Vermouth, Soda</i>	
<b>Amaretto Sour</b>	€22
<i>Amaretto, Sugar, Lime</i>	
<b>Bloody Mary</b>	€22
<i>Vodka, Lemon, Tomato, Spicy mix</i>	
<b>Boulevardier</b>	€22
<i>Bourbon, Campari, Sweet Vermouth</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	€22
<i>Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime</i>	
<b>Daiquiri</b>	€22
<i>White Rum, Lime, Sugar</i>	
<b>Espresso Martini</b>	€22
<i>Vodka, Coffee Liqueur, Espresso</i>	
<b>French 75</b>	€22
<i>Gin, Lemon, Sugar, Champagne</i>	
<b>Gimlet</b>	€22
<i>Gin, Lime, Sugar</i>	
<b>Last Word</b>	€22
<i>Gin, Maraschino, Green Chartreuse, Lime</i>	
<b>Margarita</b>	€22
<i>Tequila Blanco, Cointreau, Lime</i>	
<b>Martini Gin   Vodka</b>	€22
<i>Ask for recommendations</i>	
<b>Sidecar</b>	€22
<i>Cognac, Orange liqueur, Lemon</i>	
<b>Southside</b>	€22
<i>Gin, Lime, Sugar, Mint</i>	
<b>Tommy's Margarita</b>	€22
<i>Tequila Reposado, Lime, Agave syrup</i>	
<b>Vieux Carré</b>	€22
<i>Rye Whiskey, Cognac, Sweet Vermouth, Dom Benedictine</i>	

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>Orticoltura</b> (Sour, Refreshing) <i>Mezcal, Yellow Chartreuse, Aperol, Lime</i>	€22
<b>Torrigiani</b> (Dry Tropical) <i>Gold rum, Grenadine, Dry Vermouth, Orange Curacao</i>	€22
<b>Segreto</b> (Sour, Herbal) <i>Cognac, Green Chartreuse, Lemon, Sugar</i>	€22
<b>Dell'Iris</b> (Sweet Tropical) <i>Vodka, Aperol, Pineapple Juice, Passion Fruit, Lime, Sugar</i>	€22
<b>Delle Rose</b> (Light, Refreshing) <i>Tequila, Agave, Lime, Grapefruit Soda</i>	€22
<b>Boboli</b> (Smoky, Spicy) <i>Whisky, Ginger, Honey, Lemon, Peated Whisky</i>	€22
<b>Villa Bardini</b> (Fizzy, Refreshing) <i>Gold Rum, Mint, Sugar, Lime, Champagne</i>	€22
<b>Dei Semplici</b> (Boozy, Dry) <i>Gin, Maraschino, White Vermouth, Absinthe, Orange Bitter</i>	€22
<b>Corsi</b> (Fresh, Spicy) <i>Reposado Tequila, Agave, Lime, Cilantro, Red Chili Peppers</i>	€22
<b>Paradise Lost</b> (Refreshing) <i>Roku Gin, Lost Paradise, Lillet Blanc, Cocchi Storico, Grapefruit</i>	€22
<b>Campari Shakerato</b> (Herbal, Sour) <i>Shake Campari, Bitters, Lots of love</i>	€22

## MOCKTAILS

<b>Moshandy</b> <i>Grapefruit, Birra Peroni 0% Alcohol, Lemon, Mint</i>	€18
<b>Thè Mocktail</b> <i>Tanqueray 0% Alcohol, Earl Grey, Mango, Lemon</i>	€18

# SPIRITS

## GIN 5CL

<b>Bombay Sapphire</b> <i>(England)</i>	€14
<b>Tanqueray export</b> <i>(England)</i>	€16
<b>Tanqueray N10</b> <i>(England)</i>	€17
<b>Hendrick's</b> <i>(Scotland)</i>	€17
<b>The Botanist</b> <i>(Scotland)</i>	€18
<b>Monkey 47</b> <i>(Germany)</i>	€19
<b>Plymouth</b> <i>(England)</i>	€18
<b>Roku</b> <i>(Japan)</i>	€19
<b>Peter in Florence</b> <i>(Italy)</i>	€19
<b>Sabatini</b> <i>(Italy)</i>	€18
<b>Engine</b> <i>(Italy)</i>	€19
<b>Plymouth Navy strenght</b> <i>(England)</i>	€19
<b>Gin Mare</b> <i>(Spain)</i>	€19

## VODKA 5CL

<b>Ketel One</b>	€18
<b>Stoli</b>	€14
<b>Grey Goose</b>	€16
<b>Belvedere</b>	€16
<b>Tito's</b>	€18
<b>Beluga Noble</b>	€19
<b>VKA</b>	€19



## RUM 5CL

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	€14
<b>Havana 7 y.o.</b>	€16
<b>Myers's Jamaican Rum</b>	€15
<b>Demon's share</b>	€16
<b>Trois Rivieres Agricole Martinique</b>	€20
<b>Clairin Communal</b>	€20
<b>Diplomatico Riserva Exclusiva</b>	€20
<b>Plantation 3 stars</b>	€19
<b>Plantation Barbados</b>	€20
<b>Plantation Jamaica</b>	€20
<b>Plantation Panama</b>	€20
<b>Plantation XO</b>	€32
<b>Zacapa 23 Solera</b>	€20
<b>Hampden Estate</b>	€24

## AGAVE 5CL

<b>Don Julio Blanco</b>	€18
<b>Patron Silver</b>	€19
<b>Patron Reposado</b>	€22
<b>Espolon Blanco</b>	€16
<b>Espolon Reposado</b>	€19
<b>Casamigos Blanco</b>	€19
<b>Casamigos Reposado</b>	€21
<b>Casamigos Anejo</b>	€24
<b>Casamigos Mezcal</b>	€24
<b>Mezcal San Cosme</b>	€18
<b>Mezcal Artisanal Ojo De Tigre</b>	€18
<b>Mezcal Zapoteco Reposado</b>	€24

## WHISKY 5CL

<b>Angels Envy</b>	€22
<b>Bulleit Bourbon</b>	€14
<b>Bulleit Rye</b>	€17
<b>Jack Daniels No.7</b>	€16
<b>Jack Daniels Honey</b>	€14
<b>Woodford Reserve</b>	€18
<b>Knob Creek Bourbon</b>	€17
<b>Makers Mark</b>	€17
<b>Michters Bourbon small batch</b>	€22
<b>Michters Straight Rye</b>	€23
<b>Wild Turkey Longbranch</b>	€20
<b>Lagavulin 16 YO SM</b>	€20
<b>Laphroaig 10 YO SM</b>	€18
<b>Glengrant 10 YO SM</b>	€18
<b>Big Peat SM</b>	€18
<b>Glenfiddich 15 YO SM</b>	€20
<b>J. Walker Black Label BM</b>	€17
<b>Nikka from the barrel</b> <i>(Japan)</i>	€18
<b>Nikka Days BM</b> <i>(Japan)</i>	€15
<b>Kensei</b> <i>(Japan)</i>	€16
<b>Jameson</b> <i>(Ireland)</i>	€14
<b>Jameson Black Barrel</b> <i>(Ireland)</i>	€18
<b>Bushmills Black</b> <i>(Ireland)</i>	€18

## BRANDY, ARMAGNAC & COGNAC 5CL

<b>Remy Martin VSOP</b>	€18
<b>Martell VS</b>	€17
<b>Armagnac Janneau VSOP</b>	€20
<b>Cardinal Mendoza</b>	€16

## LIQUORI 5CL

<b>Amaretto Disaronno</b>	€14
<b>Baileys</b>	€14
<b>Sambuca</b>	€14
<b>Limoncello</b>	€14
<b>Kahlua</b>	€14
<b>Drambuie</b>	€15
<b>Italicus</b>	€16
<b>Cointreau</b>	€15
<b>Luxardo maraschino</b>	€14
<b>Chambord</b>	€14
<b>Paradise Lost</b>	€15

## APERITIVO & AMARI 5CL

<b>Bitter Campari</b>	€12
<b>Bitter Bianco Rouge</b>	€12
<b>Select Aperitivo</b>	€12
<b>Cynar</b>	€10
<b>Jägermeister</b>	€10
<b>Jägermeister Manifest</b>	€12
<b>Montenegro</b>	€10
<b>Noilly Prat Dry</b>	€12
<b>Punt&amp;Mes</b>	€10
<b>Martini Riserva rubino</b>	€10
<b>Martini Riserva ambrato</b>	€10
<b>Antica Formula</b>	€10
<b>Braulio</b>	€10
<b>Amaro de' Medici</b>	€14
<b>Amaro del capo</b>	€10

## GRAPPA 5CL

<b>Myriacae invecchiata</b>	€10
<b>Poli Morbida</b>	€10
<b>Poli Dry</b>	€10
<b>Moscato Barrigue Libarna</b>	€14
<b>Grappa di Tignanello</b>	€20

MILTON BAR

*Isola Di Capri*

MILTON MENU

## SALADS

Caesar salad con pollo  
*Chicken caesar salad*  
€24

Caesar salad con gamberi  
*Prawn caesar salad*  
€26

Insalata caprese  
*Caprese salad*  
€20

Insalatona  
*Mix salad*  
€16

## SANDWICH E BURGER

Club Sandwich  
€24

Club sandwich vegetariano  
*Vegetarian club sandwich*  
€22

Schiacciata capocollo e stracciatella  
*Capocollo and stracciatella sandwich*  
€18

“Milton burger”  
con maionese alla senape, cipolla, pomodoro, bacon, lattuga e formaggio  
*“Milton beef burger”*  
*tomato, onion, cheese, bacon, lettuce and mustard mayo*  
€26

Pizza da condividere  
*Pizza to share*  
€22

## COLD PLATES

La nostra selezione di salumi e formaggi  
*Cheese and charcuterie selection*  
€30

Carpaccio di manzo marinato  
*Beef carpaccio*  
€26

## PASTA

Al pomodoro fresco e olio al basilico  
*With tomato sauce*  
€26

I nostri tortellini di cinta senese , emulsione al parmigiano  
*Our signature Cinta Senese tortellini, parmigiano emulsion*  
€30

## L'ANGOLO DOLCE SWEET CORNER

Millefoglie al passion fruit  
*Millefeuille passion fruit*  
€15

Tart al cioccolato con gelato  
*Chocolate tart with ice cream*  
€15

Tiramisù  
€15

Tagliata di frutta  
*Sliced fruit*  
€12

IL SERVIZIO È ATTIVO DALLE 12:00 ALLE 22:30  
THE SERVICE IS AVAILABLE FROM 12 AM TO 10:30 PM

MILTON BAR

*Iside De Cesare*

## SNACK BAR MENU

A SELECTION OF BITES TO ENJOY WITH YOUR DRINKS

### BITES

“Giochi da tavola” da condividere  
*“board games” to share*  
€10

“GFC” di pollo alla fiorentina  
*“GFC” gaddi fried chicken*  
€12

Crocchette al prosciutto  
*Ham croquettes*  
€11

Pane, burro e acciughe  
*Bread, butter and anchovies*  
€15

### TO SHARE

La nostra selezione di salumi e formaggi  
*Our cheese and charcuterie selection*  
€30

IL SERVIZIO È ATTIVO DALLE 11:00 ALLE 22:30  
THE SERVICE IS AVAILABLE FROM 11 AM TO 10:30 PM

MILTON BAR

*Prato Di Cesare*

## MILTON SPECIAL

LA NOSTRA PASTA FATTA A MANO  
FRESHLY HANDMADE PASTA

“Ai frutti di mare”  
*with seafood*  
€30

Al ragout d’astice  
*with lobster ragout*  
€36

Cardoncelli guanciale e pomodoro  
*with mushroom, tomatoes and guanciale*  
€28

LA “CICCIA” DEL GIORNO CON CONTORNO  
MEAT SPECIAL DISHES

Costata o fiorentina per due  
*Rib of beef or T-Bone*  
€95

Costolette d’agnello arrosto  
*Lamb rack*  
€40



MILTON BAR

*Prato Di Cesare*

## MENU TASTE OF FLORENCE

### LUNCH MENU

Benvenuto dello chef  
*Welcome from the chef*

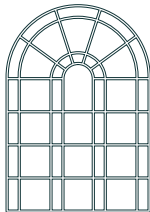
Selezioni di salumi e formaggi  
*Cheese and charcuterie selection*

Plin di pappa al pomodoro , emulsione al parmigiano e olio al basilico  
*"pappa al pomodoro" ravioli, parmigiano emulsion and basil*

Cantucci e spuma al Vinsanto  
*Cantucci biscuits, Vinsanto*

Acqua e caffè  
*Water and coffee*

€65



MILTON BAR

*Grade De Cesare*

## MENU TASTE OF FLORENCE

### DINNER MENU

Benvenuto dello chef  
*Welcome from the chef*

Plin di pappa al pomodoro, emulsione al parmigiano e olio al basilico  
*"pappa al pomodoro" ravioli, parmigiano emulsion and basil*

Pepero di manzo glassato  
*Pepper braised beef*

Cantucci e spuma al Vinsanto  
*Cantucci biscuits, Vinsanto*

Acqua e caffè  
*Water and coffee*

€78

