



ALCOLICI



Liquoreria erboristica Visconti Abbadia San Salvatore (SI)

Amaro Stilla	€ 3,00
Tonico Imperiale	€ 3,00
Amaro Cenobium	€ 3,00
Absinthium	€ 3,00
Vino Ceraso	€ 4,00

Liquoreria Giorgio Leone Torre pellice (TO)

Liquore di melissa	€ 3,00
Timo Serpillo	€ 3,00
Anice stellato	€ 3,00

il Giardino dei semplici Suvereto (LI)

Digestivo alle 24 erbe	€ 4,00
Cedrina	€ 4,00
Mirto	€ 4,00

Distilleria Alboni Colle di val d'Elsa

Grappa di pugnello	€ 3,50
Grappa di Alicante	€ 3,50
Grappa di Syrah	€ 3,50
Grappa le volpi e l'uva	€ 3,50
"Bierbrand - Distillato di Birra" ottenuta dalla distillazione della birra artigianale Olmaia .	€ 4,00
"Gocciaduva - Acquavite di Uva" da mosto parzialmente fermentato di uve Malvasia bianca e Cabernet Sauvignon ancora in presenza delle bucce.	€ 4,00
"Arzente di Sangiovese - acquavite di vino" Az. Casina di Cornia distillazione di Sangiovese locale, invecchiato almeno un anno in barriques d'affinamento di vini rossi.	€ 4,00
Brandy di chianti az. Agr. Casina di Cornia	€ 5,00

Distilleria Bertagnolli Trento

Biograppa Da vinacce di Teroldego (Az. Foradori) e di Amarone della Valpolicella (Az. Agr.Trabucchi).	€ 3,50
Biograppa barrique Da vinacce di Teroldego (Az. Foradori) e di Amarone della Valpolicella (Az. Agr.Trabucchi), viene affinata in botti di rovere francese.	€ 4,00
Grappa Ruta	€ 4,00
Acquavite di uve blu	€ 4,00
Acquavite di uva fragolino bianco	€ 4,00

Per altri distillati (assortimento Fratelli Rinaldi) chiedi a Chiara!



PASTICCERIA



• CREMA BRUCIATA AL CAFFE' DI FARRO

Latte e panna fresca, uova, zucchero integrale, farro tostato.

€ 5,50

• FONDENTE DI CIOCCOLATO AMARO, ALBICOCCHÉ AL CARDAMOMO € 6,00

Cioccolato al 70%, panna fresca, albicocche, zucchero di canna, spezie

abbinamento consigliato: CERASO ENOLITO ALLA CILIEGIA



• CARRUBA, NOCCIOLA E MELA COTOGNA

€ 6,00

Carruba, pasta di Nocciole, Nocciole, farina verna, olio deodorato di mais, amido di mais, zucchero di fiori di cocco, mele cotogne, zucchero di canna

abbinamento consigliato: BUKKURAM PASSITO DI PANTELLERIA



• CROSTATINA CREMA "SENZA", PESCHE E MENTA

€ 6,00

farina vitamill, sciroppo di riso, amido di mais, olio di girasole, latte di mandorle, pesche, zucchero di canna, menta, limone, spezie

abbinamento consigliato: ALBINIA '10



• "MILLEFOGLIE" COCCO E FRUTTI ROSSI, FRESCO D'AGRUMI € 6,00

frutti rossi, arancia, pompelmi, cocco in scaglie, pasta fillo, malto di riso, burro di cocco, zucchero di canna, gin, amido di mais, latte di mandorle.

abbinamento consigliato: MOSCATO DI NOTO



• CREMOSO DI CAPRA, FRAGOLE AL PEPE

€ 7,00

caprino fresco, yogurt di capra, mascarpone senza lattosio, zucchero di canna, fragole, pepe



• SBARBACANTUCCINI CON VIN SANTO

€ 6,00

Farine varie, amido di mais, frutta secca, zucchero di canna, lievito



• SBARBADEGUSTAZIONE (3 ASSAGGI)

€ 7,00



pasticceria vegana in assenza di ingredienti da origine animale



pasticceria senza glutine

BEVUTE E VINI DA MEDITAZIONE:

• RATAFIA' DI PERA PICCIOLA	AZ. LOMBARDI E VISCONTI	TOSCANA	Calice	€ 4,00
• VIN SANTO	AZ. IL CASALE	TOSCANA	Calice	€ 3,00
• MOSCATO DI NOTO	MARABINO	SICILIA	Calice	€ 4,00
• CERASO ENOLITO ALLA CILIEGIA	AZ. LOMBARDI E VISCONTI	ABBADIA SAN SALVATORE	Calice	€ 4,00
• "ALBINIA" '10 VINO BIANCO DOLCE	MENTI GIOVANNI	VENETO	Calice	€ 4,00
• "ONDEC" '12 VINO BIANCO DOLCE	DOMAINE DE PLAGEOLES	FRANCIA	Calice	€ 5,00
• "BUKKURAM" PASSITO DI PANTELLERIA	DE BARTOLI	SICILIA	Calice	€ 5,00
• "VECCHIO SAMPERI"	DE BARTOLI	SICILIA	Calice	€ 6,00
• "SOL" PASSITO '08 MOSCATO BIANCO	EZIO CERRUTI	PIEMONTE	Calice	€ 6,00
• BANYULS '99 GRENANACHE NOIR	VINYER DE LA RUCA	SPAGNA	Calice	€ 15,00
• MOSCATO D'ASTI LUMINE	CA'D'GAL	PIEMONTE	Bottiglia	€ 18,00



CAFFETTERIA :



In collaborazione con la torrefazione LE PIANTAGIONE DEL CAFFÈ di Livorno proponiamo il caffè ad infusione nelle caffettiere pressofiltro! Proponiamo la riscoperta del modo antico di gustare il caffè per assaporarne appieno la complessità aromatica e gustativa, dedicandogli con la dovuta lentezza e piacevolezza l'attenzione e il piacere che merita questa incredibile bevanda. La ricerca appassionata della materia prima ha da sempre caratterizzato il lavoro de Le Piantagioni del Caffè. Alle origini, ripercorrendo la strada che il mondo del vino ci ha indicato, quella della denominazione d'origine. Oltre la zona, la piantagione, con la traccia indelebile del terreno, della varietà botanica, del selettivo lavoro di raccolta, spolpatura, essiccazione. Fino alla torrefazione ed alla preparazione, fino alla tazza quindi, per riproporre caffè dal carattere definito, tra i quali scegliere secondo il gusto personale.

• CAFFÈ IN PRESSOFILTRO € 2,50 a tazza

YRGALEM

100% ARABICA

grande aroma di fiori con note di agrumi. Acidità gradevole, gusto dolce ed intenso. Prende il suo nome dalla città di Yrgalem nella regione del Sidamo in Etiopia, l'areale di origine di tutti i caffè di specie arabica. Questa varietà botanica denominata Typica viene coltivata in piccoli appezzamenti. La selezione di Yrgalem è il frutto della collaborazione con Abdullah Bagersh, terza generazione di una famiglia da sempre coinvolta nella lavorazione del caffè verde e garanzia dello standard di ottimale maturazione delle ciliegie e del processo di lavorazione dopo il raccolto.

LAGOA DO MORRO

100% ARABICA

aroma dolce con note di cacao, gusto amabile, corpo morbido e delicato. Il lavoro di Silvio Leite, uno dei migliori assaggiatori di caffè del mondo, è stato determinante per ottenere un caffè di grande armonia e dolcezza. La lavorazione in via umida e la speciale selezione ne fanno un caffè completo e di grande equilibrio.

SAN LUIS & RAIGODE

75% ARABICA - 25%

Aroma intenso di spezie e cacao. Gusto deciso, morbido e pieno. Bassa acidità e grande persistenza. La combinazione dell'arabica della finca San Luis (El Salvador) con la robusta della piantagione Raigode (India) offre un caffè dal carattere deciso, ma non aggressivo, di ottima crema in tazza e molto adatto all'accostamento con piatti intensi nel gusto e negli aromi.

IN ALTERNATIVA PROPONIAMO:

- | | | | |
|--|-----------------|-----------------------------------|--------|
| • MISCELA ALTO PALOMAR
100% Arabiche peruviane FAIR TRADE | ESPRESSO | Le piantagioni del caffè, Livorno | € 2,00 |
| • CAFFÈ DECAFFEINATO <u>LAVATO AD ACQUA</u> | ESPRESSO | Le piantagioni del caffè, Livorno | € 2,00 |
| • FARRO TOSTATO | IN PRESSOFILTRO | Az. Bio Catelli, Casole d' Elsa | € 2,50 |
| • ORZO TOSTATO | IN PRESSOFILTRO | Az. Guasconi | € 2,00 |
| • YANNOH | IN PRESSOFILTRO | Limafood, Svizzera | € 2,50 |



BIO TISANERIA:



in collaborazione con IL GIARDINO DEI SEMPLICI di Suvereto (LI) proponiamo una linea di infusi con piante officinali coltivate e trasformate in Toscana. Cultura biologica, saperi antichi e trasformazione artigianale sono le chiavi di questa piccola, grande azienda.

INFUSO DOPO PASTO

MIRTO	foglie
MELISSA	sommità fiorita
CEDRINA	sommità fiorita

INFUSO PRIMAVERA

SALVIA	sommità fiorita
CALENDULA	capolini
MALVA	foglie e fiori

INFUSO BUONRESPIRO

VERBASCO	foglie
INULA	radici
PIANTAGGINE	foglie

INFUSO INVERNO

ECHINACEA	fiori e radici
ALTEA	radici
TIMO	sommità fiorita

INFUSO DEL CUORE

OLIVO	foglie
BIANCOSPINO	corimbi
IPERICO	sommità fiorita

INFUSO ACQUA

ORTICA	sommità fiorita
EQUISETO	pianta intera
BETULLA	foglie

INFUSO BENESSERE

CARCIOFO	foglie
FUMARIA	pianta intera fiorita
LIPPIA CITR.	sommità fiorita

INFUSO ARIA

FINOCCHIO	semi
SANTOREGGIA	sommità fiorita
MELISSA	sommità fiorita

INFUSO TUTTI I GIORNI

MALVA	ffoglie e fiori
PIANTAGGINE	foglie
ALTEA	foglie e fiori

INFUSO DELLA SERA

MELISSA	sommità fiorita
PASSIFLORA	tralci fioriti

• INFUSO IN PRESSOFILTRO € 2,50 a tazza

I NOSTRI TE:

• Tè VERDE	Cina	€ 2,00
• Tè MATCHA	Cina	€ 3,00
• Tè BIANCO	Cina	€ 3,00
• Tè KUKICHA	Giappone	€ 3,00