



PASTICCERIA



- CREMA BRUCIATA AL CAFFE' DI FARRO** € 6,00
 DOLCE MORBIDO CON CROSTICINA DI ZUCCHERO BRUCIATO DA ROMPERE CON IL CUCCHIAINO
 Latte e panna fresca, uova, zucchero integrale, farro tostato.
- FONDENTE DI CIOCCOLATO, CACHI E CARDAMOMO** € 7,00
 MOUSSE DI CIOCCOLATO CON SOPRA MORBIDA CREMA DI CACHI E CARDAMOMO
 Cioccolato al 70%, panna fresca, cachi, cardamomo. 

abbinamento consigliato: CERASO ENOLITO ALLA CILIEGIA
- CARRUBA, DATTERI E BANANA** € 7,00
 PREPARAZIONE ESPRESSA, ATTESA 15 MINUTI
 TORTINO DAL CUORE MORBIDO DI CARRUBA E NOCCIOLA, GELATO COCCO E DATTERI,
 CONFETTURA DI BANANA ALLA VANIGLIA
 Carruba, pasta di nocciole, farina gluten free, olio deodorato di mais, cocco, banane, vaniglia,
 amido di mais, zucchero di fiori di cocco, datteri, zucchero integrale, latte di mandorla.  

abbinamento consigliato: MOSCATO "SOL"
- "ZAKER"** € 7,00
 LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA PIU FAMOSA TORTA AUSTRIACA
 Farina di grani antichi, barbabietole, cioccolato, latte di mandorle, lievito,
 amido di mais, farina di tapioca, farina di ceci, albicocche, malto di riso 

abbinamento consigliato: MOSCATO DI NOTO
- SBARBASTRUDEL, GELATO SPEZIATO** € 7,00
 PREPARAZIONE ESPRESSA, ATTESA 10 MINUTI
 STRUDEL MONOPORZIONE CON GELATO ALLE SPEZIE E CONFETTURA DI MELE COTOGNE
 Pasta fillo, Frutta fresca, frutta secca, spezie, zucchero rapadura, latte di mandorle, panna di riso,
 pane, malto di riso, 

abbinamento consigliato: CALVADOS BOULARD
- TAGLIERE DI CIOCCOLATO CRUDISTA & shortino di rhum** € 13,00 piccolo € 9,00
 DEGUSTAZIONE IN COLLABORAZIONE CON LA CIOCCOLATERIA CRUDISTA GREZZO
 tavoletta 80%, 70%, 60, crema assoluta e crema intensa  
- CROSTATINA PERE, NOCI E CACAO** € 6,00
 PREPARAZIONE ESPRESSA, ATTESA 10 MINUTI
 CROSTATA MONOPORZIONE CON CREMA DI PERE, NOCI, PERE CRUDE E SALSA AL CACAO
 Farina di grani antichi, olio di girasole deodorato, malto di riso,
 amido di mais, cremor tartaro, pere, cacao, noci, 

abbinamento consigliato: "ALBINIA" PASSITO DEL VENETO
- SBARBADEGUSTAZIONE** € 10,00
 POSSIBILE PREPARAZIONE ESPRESSA, ATTESA 15 MINUTI
 DEGUSTAZIONE DI 3 DOLCINI A SCELTA



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	€ 4,00
• MOSCATO DI NOTO	MARABINO	SICILIA	Calice	€ 5,00
• CERASO ENOLITO ALLA CILIEGIA	AZ. LOMBARDI E VISCONTI	ABBADIA SAN SALVATORE	Calice	€ 5,00
• ALBINIA '10 VINO BIANCO DOLCE	MENTI GIOVANNI	VENETO	Calice	€ 5,00
• ONDEC '12 VINO BIANCO DOLCE	DOMAINE DE PLAGEOLES	FRANCIA	Calice	€ 5,00
• TAYOLOR'S PORTO 10 ANNI	TAYLOR'S	PORTOGALLO	Calice	€ 5,00
• BAGGHIU PASSITO DI PANTELLERIA	CANTINA GABRIELE	SICILIA	Calice	€ 6,00
• VECCHIO SAMPERI	DE BARTOLI	SICILIA	Calice	€ 6,00
• SOL PASSITO '09 MOSCATO BIANCO	EZIO CERRUTI	PIEMONTE	Calice	€ 6,00
• CALVADOS BOULARD G. SOLAGE	VINCENT BOULARD	FRANCIA	Calice	€ 6,00
• BANYULS '99 GREANACHE 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 CAFFE' 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.

• CAFFE' IN PRESSOFILTRO € 2,50 a tazza

HARENNA

Etiopia - montagne di Bale - varietà Typica
fruttato con note di noce, rotondo e vellutato

LA CUMBRE

El salvador - illamatepec - varietà Bourbon
mela all'olfatto, aroma di ciliegia e banana,
dolcezza avvolgente, corpo morbido

MACHARE

Tanzania - Monte kilimangiaro - varietà Bourbon, Ket
sentori di limee arancia gialla, acidità citrica, retrogusto agrumato

ALTO PALOMAR

Perù - Chanchamayo-
note di miele, mandorla tostata e tabacco dolce

• MISCELA ALTO PALOMAR 100% Arabiche peruviane FAIR TRADE	ESPRESSO	Le piantagioni del caffè, Livorno	€ 2,00
• CAFFE' DECAFFEINATO <small>LAVATO AD ACQUA</small>	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. Poggio Antico	€ 2,00
• YANNOH	IN PRESSOFILTRO	Limafood, Svizzera	€ 2,50

BIO TISANERIA:

In collaborazione con l'amico Nicolas proponiamo una linea di tisane con piante officinali coltivate e trasformate in Toscana. Cultura biologica, cuore aperto e trasformazione artigianale sono le chiavi di questa piccola, grande realtà. Tutti gli ingredienti sono provenienti da agricoltura biologica o da raccolta selvatica in "lontananza" da fonti di inquinamento. Una grande particolarità sta nel fatto che quasi la totalità delle piante utilizzate (escluso quelle esotiche) sono di produzione propria. Quelle coltivate vengono seguite dalla semina fino alla raccolta. Quelle selvatiche vengono raccolte nel tempo balsamico di ogni pianta, i luoghi di raccolta variano dalle nostre campagne fino alle zone marittime o dell'Appennino toscano.

TISANA "MENTA E ZENZERO"

DIGESTIVA, CARMINATIVA, ANTIFERMENTATIVA

Menta piperita, Zenzero, lemongrass
Cedrina, Tulsi, petali di Rosa.

TISANA "DEL VENTRE"

EMOLIENTE, ANTINFAMMATORIA, TONIFICANTE

Semi di Lino, Malva, Camomilla, Achillea, semi e fiori di Finocchio, Cedrina, Menta, Melissa.

TISANA "AMBROSIA"

DEPURANTE, ALCALINIZZANTE, DIGESTIVA

Perilla viola, Tè verde, bacche di Mirto,
Curcuma, Timo, Fiori di arancio dolce, Menta

TISANA "STELLA SPLENDENS"

RILASSANTE, SEDATIVA, ANTINFAMMATORIA

Melissa, Biancospino, Camomilla, Valeriana,
Iperico, Maggiorana, Fiordaliso, Luppolo.

• TISANA IN PRESSOFILTRO € 2,50 a tazza

I NOSTRI TÈ:

• Tè NERO	India	€ 5,00
• Tè MATCHA	Giappone	€ 5,00
• Tè KUKICHA	Giappone	€ 2,50
• Tè BIANCO pai mu tan	Cina	€ 2,50



Il primo infuso è per il gusto. Il secondo infuso è per il piacere.
Il terzo infuso è per l'occhio. Il quarto infuso è per il rilassamento.
(Proverbio Cinese)

ALCOLICI

Liquoreria erboristica Visconti Abbazia San Salvatore (SI)

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

Distilleria Alboni Colle di val d'Elsa

Grappa di Sangiovese	€ 4,00
Grappa Riserva le volpi e l'uva	€ 4,50
"Bierbrand - Distillato di Birra" ottenuta dalla distillazione della birra artigianale Olmaia .	€ 4,50
"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

Distilleria Nannoni Paganico (GR)

Grappa di Brunello	€ 5,00
brady oro dei carti	€ 5,00

Distilleria Bertagnolli Trento

Biograppa Da vinacce di Teroldego (Az. Foradori) e di Amarone della Valpolicella (Az. Agr.Trabucchi).	€ 3,50
Grappa Ruta	€ 4,00

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