

# ALCOLICI

## Liquoreria erboristica Visconti Abbazia San Salvatore (SI)

Amaro Stilla	€ 3,00
Tonico Imperiale	€ 3,00
Amaro Cenobium	€ 3,00
Absinthium	€ 5,00
Ceraso	€ 5,00
Nocino	€ 5,00
Verbena	€ 5,00
Marroncino	€ 5,00

## Distilleria Alboni Colle di val d'Elsa

Grappa di Sangiovese	€ 4,00
Grappa Riserva le volpi e l'uva	€ 5,00
"Bierbrand - Distillato di Birra"	€ 5,00
ottenuta dalla distillazione della birra artigianale Olmaia .	
"Gocciaduva - Acquavite di Uva"	€ 4,00
da mosto parzialmente fermentato di uve Malvasia bianca e Cabernet Sauvignon ancora in presenza delle bucce.	

## Distilleria Bertagnoli Trento

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

BRANDY RISERVA ORO DEI CARATI	NANNONI	TOSCANA	€ 6,00
BRANDY DEL CHIANTI	TERRE DI SIENA- ALBONI	TOSCANA	€ 6,00
LULI' VINO BIANCO CHINATO	MAURO VERGANO	PIEMONTE	€ 6,00
CHINATO NEBBIOLO CHINATO	MAURO VERGANO	PIEMONTE	€ 6,00
ELISIR DI CHINA LIQUORE DI CHINA	MAURO VERGANO	PIEMONTE	€ 6,00

## IMPORTAZIONE

FINE CHAMPAGNE COGNAC RARE V.S.O.P.	HINE	FRANCIA	€ 8,00
CALVADOS RARE V.S.O.P.	BOULARD	FRANCIA	€ 6,00
GRAN ARMAGNAC GRAN SOLAGE	JANNEAU	FRANCIA	€ 6,00
PORTO TWANY 10 ANNI	TAYLOR'S	PORTO	€ 6,00
RHUM AMBRÉ AGRICOLE	Maison la Mauny	Martinique	€ 6,00
RUM FINEST DEMERARA 12 ANNI	El Dorado	Guayane	€ 6,00
RON 1880 GRAN RISERVA	Brugal	Rep. Dominicana	€ 6,00
SCOTCH WHISKY HILAND SINGLE MALT 10 ANNI	GLENFARCLAS	SCOZIA	€ 6,00
SCOTCH WHISKY HILAY SINGLE MALT TORBATO	LAGAVULIN	SCOZIA	€ 8,00
TEQUILA REPOSADO TRIPLA DISTILLAZIONE	CASA NOBLE	MESSICO	€ 8,00



# 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 CON PERE AL VIN BRULÈ** € 7,00  
 MORBIDO DESSERT DI CIOCCOLATO AL 60% CON PERE COTTE IN UNA RIDUZIONE DI VIN BRULÈ  
 cioccolato fondente al 65%, panna fresca, pere, spezie, zucchero integrale rapadura  
 abbinamento consigliato: CERASO ENOLITO ALLA CILIEGIA SHORTINO 3 € BICCHIERE 5€
- CARRUBA, KAKI E BANANA** PREPARAZIONE ESPRESSA, ATTESA 15 MINUTI € 7,00  
 TORTINO DAL CUORE MORBIDO DI CARRUBA E NOCCIOLA, SORBETTO DI CACHI,  
 CONFETTURA DI BANANA ALLA VANIGLIA  
 Carruba, pasta di nocciole, farina gluten free, olio deodorato di mais, banane, vaniglia,  
 amido di mais, zucchero di fiori di cocco, kaki, zucchero integrale, latte di mandorla.  
 abbinamento consigliato: MOSCATO DI NOTO SHORTINO 3 € BICCHIERE 5€
- TORTA CASTAGNE, ZUCCA E COCCO** € 7,00  
 TORTA CON FROLLA MORBIDA E DUE CREME DI CASTAGNA E ZUCCA HOKKAIDO,  
 IL TUTTO RICOPERTO DA COCCO ESSICCATO E CIOCCOLATO 90%  
 Farina di grani antichi, malto di orzo e riso, olio di semi deodorato,  
 carbonato d'ammonio, zucca, castagne, cocco, cioccolato 90%  
 abbinamento consigliato: ALBINIA SHORTINO 3 € BICCHIERE 5€
- ZACHER CON PANNA DI MANDORLE** € 7,00  
 LA NOSTRA VERSIONE DELLA PIU' FAMOSA TORTA AUSTRIACA, SENZA UOVA, LATTE, BURRO E ZUCCHERO  
 Farina di grani antichi, barbabietole, albicocche secche, cremor tartaro,  
 cioccolato 70%, olio di girasole deodorato, latte di mandorle, cremor tartaro  
 abbinamento consigliato: MOSCATO D'ASTI SHORTINO 3 € BICCHIERE 6€
- STRUDEL CON SORBETTO DI PERA** PREPARAZIONE ESPRESSA, ATTESA 15 MINUTI € 7,00  
 STRUDEL MONOPORZIONE, SORBETTO DI PERA  
 Pasta fillo, Frutta fresca, frutta secca, spezie, zucchero rapadura, latte di cocco,  
 pane, malto di riso, pere, spezie.  
 abbinamento consigliato: VIN SANTO SHORTINO 3 € BICCHIERE 5€
- TAGLIERE DI CIOCCOLATO CRUDISTA** € 9,00  
 DEGUSTAZIONE DI DIVERSE TIPOLOGIE DI CIOCCOLATO CRUDISTA  
 abbinamento consigliato: RHUM SHORTINO 3 € BICCHIERE 6€
- SBARBADEGUSTAZIONE** POSSIBILE PREPARAZIONE ESPRESSA, ATTESA 15 MINUTI € 10,00  
 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	€ 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
• MOSCATO DI NOTO	MARABINO	SICILIA	Calice	€ 5,00
• PASSITO DI PANTELLERIA	DEBARTOLI	PANTELLERIA	Calice	€ 6,00
• TAYOLOR'S PORTO 10 ANNI	TAYLOR'S	PORTOGALLO	Calice	€ 6,00
• VECCHIO SAMPERI	DEBARTOLI	SICILIA	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	CARUSSIN	PIEMONTE	Calice	€ 6,00
			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

### HAARENNA

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

#### • CAFFE' DECAFFEINATO LAVATO AD ACQUA

ESPRESSO Le piantagioni del caffè, Livorno € 2,00

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, ANTINFIAMMATORIA, 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, ANTINFIAMMATORIA

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)