BAR LOBBY

Il concept di quest'anno è legato al nostro orto biologico, facciamo una miscelazione contemporanea legata al territorio creando homemade che richiamano il "sense of place", usando anche prodotti di nicchia e locali per supportare le piccole aziende, cosi che l'ospite possa avere un esperienza verace e su misura.

This year the concept is linked to our organic garden, we make a contemporary mixology linked to the territory creating homemade that recall the "sense of place", also using niche and local products to support small businesses, so that the guest could have a true and customized experience.

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL PEPERONE

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Bell Pepper

I peperoni originari del Centro e Sud America, arrivarono in Europa dopo i viaggi di Colombo nel XV secolo. Grazie al terreno fertile e al clima della Toscana, si integrarono nelle cucine locali. Cosimo I de' Medici, fondatore del primo giardino botanico di Firenze nel 1545, aiutò ad acclimatare i peperoni in Toscana, promuovendo l'innovazione agricola dei Medici.

The Bell Pepper native to Central and South America, arrived in Europe after the Columbus voyagers in the 15th century. Thanks to the Tuscany's fertile soil and climate, they were integrated into the local kitchens. Cosimo I de' Medici, founder of the first botanical garden of Florence in 1545, helped acclimate bell peppers in Tuscany, promoting the Medici's agricultural innovation.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Peperone

25€

Questo connubio creato da Dalmore 12 Sherry Cask e il nostro Cordiale di Peperone e Menta ottenuto dall'orto di Castiglion del Bosco vuole ridare vita ad alcune pratiche della vecchia Scozia dove univano distillato a vegetali ed erbe aromatiche, unendola ai sapori della nostra terra. Assapora l'essenza di Castiglion del Bosco ad ogni sorso.

This combination created by Dalmore 12 Sherry Cask and our Bell Pepper and Mint Cordial obtained from the garden of Castiglion del Bosco wants to give life to some practices of old Scotland where they combined distilled at plants and aromatic herbs, joining the flavors of our land. Savour the essence of Castiglion del Bosco with every sip.

INGREDIENTI	Dalmore 12 Sherry Cask, Cordiale di Peperone e Menta.
INGREDIENTS	*Dalmore 12 Sherry Cask, Bell Pepper and Mint Cordial.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA CAROTA

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Carrot

In origine, la carota non era di colore arancione come la conosciamo oggi, ma era di un color viola scuro o gialla. In Europa arriva intorno al 1100 grazie agli arabi che la impiantarono in Spagna, arrivò successivamente in Italia nel 1200. Solo dal XVI secolo però iniziò ad essere usata nelle cucine.

Originally, the carrot was not orange as we know it today, but it was a dark purple or yellow color. In Europe it arrives around 1100 thanks to the Arabs who planted it in Spain, then it arrived in Italy in 1200. Only from the 16th century, however, began to be used in kitchens.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Carota

25€

Se hai voglia di provare qualcosa di diverso, il nostro Carota fa al caso tuo. Vodka infusa alla carota, Sweet Vermouth e le carote del nostro orto, con cui facciamo una fermentazione di salamoia e delle carote stesse, ti porteranno in un mondo ancora poco esplorato, la fermentazione.

If you want to try something different, our Carrot is for you. Vodka infused with carrot, Sweet Vermouth and carrots from our garden, with which we make a fermentation of brine and carrots themselves, will take you into a still little explored world, fermentation.

INGREDIENTI	Tito's Vodka infusa alla carota, Vermouth Mancino Rosso Amaranto, Milk washing con latte di mandorla e carote.
INGREDIENTS	*Tito's Vodka infused with carrot,* *Vermouth Mancino Rosso Amaranto,* *Milk washing with almond milk and carrots.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL SEDANO

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Celery

La storia del sedano va dagli Egizi ai Greci ai Romani. Per i Greci era una pianta sacra, con Ippocrate che lo consigliava per i disturbi nervosi. Nell'Odissea, al sedano erano attribuite proprietà afrodisiache. I Romani apprezzavano le sue proprietà medicinali e lo usavano nei banchetti per contrastare l'intossicazione da alcol. In Francia, nel XVIII e XIX secolo, le proprietà afrodisiache del sedano erano molto apprezzate, come riflette il proverbio della Franche-Comté: "Se l'uomo conoscesse l'effetto del sedano, ne riempirebbe il cortile". Il sedano è ampiamente utilizzato nella cucina italiana e nella dieta mediterranea.

The history of celery spans from the Egyptians to the Greeks and Romans. For the Greeks, it was sacred, with Hippocrates recommending it for nervous disorders. In the Odyssey, celery had aphrodisiac properties. The Romans valued its medicinal benefits and used it in banquets to counteract alcohol intoxication. In 18th and 19th century France, celery's aphrodisiac effects were highly regarded, as reflected in the Franche-Comté proverb: "If man knew the effect of celery, he would fill his courtyard." Celery is widely used in Italian cuisine and the Mediterranean diet.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Sedano

25€

Anche se distanti Messico ed Italia si incontrano in questo drink, Mezcal, limone, un liquore di bergamotto, un estratto di foglie di sedano e tonica al sambuco ti faranno assaporare i sapori delle due terre. Ricordando i limoni bruciati di fine estate vogliamo abbracciare il sedano e il sambuco unendo la forza del mezcal e i suoi forti odori, cosi creando un cocktail fresco ed affascinante.

Although distant Mexico and Italy meet in this drink, Mezcal, lemon, bergamot liqueur, an extract of celery leaves and elderflower tonic will make you taste the flavors of the two lands. Remembering the burnt lemons of late summer we want to embrace the celery and elderberry combining the strength of the mezcal and its strong scents, thus creating a fresh and charming cocktail.

INGREDIENTI	The Lost Explorer Espadin infuso al limone bruciato, Italicus, estratto di foglie di sedano, Fever-Tree Elderflower Tonic Water.
INGREDIENTS	*The Lost Explorer Espadin Burnt Lemon Infusion, Italicus, Celery leaf extract, Fever-Tree Elderflower Tonic Water.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA BARBABIETOLA

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Beetroot

La Barbabietola trova storia dai Babilonesi ad arrivare ai giorni nostri, come molte radici aveva scopi alimentari e medicinali, già molto diffusa nel XV secolo ha il suo Exploit dopo il 1747 dopo che fu scoperto che i cristalli dolci ricavati dal succo di barbabietola avevano le stesse caratteristiche di quelli della canna da zucchero. Da differenziarne i tipi, da zucchero, da orto e da foraggio. Della Barbabietola in cucina vengono usate foglie e radice e ad oggi è diffusa in tutta la cucina regionale italiana.

Beetroot finds history from the Babylonians to the present day, as many roots had food and medicinal purposes, already widespread in the fifteenth century has its Exploit after 1747 after it was discovered that the sweet crystals obtained from beet juice had the same characteristics as those of sugar cane. To differentiate types, sugar, vegetable and forage. Of the beetroot in the kitchen are used leaves and root and today is widespread throughout the regional Italian cuisine.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Barbabietola

25€

Questa radice che cresce nei nostri orti, raggiunge i tavoli dei nostri Bar con un cocktail che nasce tra l'unione di terra e legno! La consistenza legnosa di Remy Martin si unisce alla dolcezza terrosa della Barbabietola, accompagnato dall'Amaro Lucano Essenza che fa invecchiamento in botti di grappa e dalla piccantezza della nostra soda alla Mizuna proveniente dal nostro orto.

This root that grows in our gardens, reaches the tables of our Bars with a cocktail that is born between the union of earth and wood! The woody texture of Remy Martin is combined with the earthy sweetness of Beetroot, accompanied by Amaro Lucano Essenza that ages in grappa barrels and the spiciness of our Mizuna soda from our garden.

INGREDIENTI	Remy Martin VSOP, Amaro Lucano Essenza, Marmellata di Barbabietola, Soda alla Mizuna.
INGREDIENTS	*Remy Martin VSOP, Amaro Lucano Essenza, Beetroot Jam, Mizuna Soda.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL FINOCCHIO

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Fennel

La leggenda narra che Zeus, infastidito dagli umani, decise di privarli del fuoco per riportarli a uno stato primitivo. Prometeo, protettore degli uomini, rubò una scintilla dal Monte Olimpo e la nascose in un gambo di finocchio per restituire il fuoco agli umani. Per questo Zeus lo punì incatenandolo a una rupe e facendolo precipitare nel Tartaro. Prometeo divenne simbolo del progresso e della libertà contro il potere, oltre che fondatore della gastronomia, poiché grazie a lui gli uomini poterono cucinare. Il finocchio, utilizzato nel mito, è oggi apprezzato nella dieta mediterranea per le sue proprietà.

The legend tells that Zeus, annoyed by humans, decided to deprive them of fire to return them to a primitive state. Prometheus, the protector of humans, stole a spark from Mount Olympus and hid it in a fennel stalk to give fire back to humans. For this, Zeus punished him by chaining him to a cliff and casting him into Tartarus. Prometheus became a symbol of progress and freedom against power, as well as the founder of gastronomy, since thanks to him, humans were able to cook. The fennel used in the myth is now appreciated in the Mediterranean diet for its properties.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Finocchio

25€

Questo ortaggio che cresce nel nostro orto in abbondanza trova uno spiccato bilanciamento in infusione con un Rum nicaraguano, Flor de Cana, del miele infuso al limone, l'estratto del finocchio stesso e Champagne che con i suoi lieviti e gusto chiude il cerchio di questo cocktail che può poi raggiungere i tavoli del nostro Bar.

This vegetable that grows in our garden in abundance finds a marked balance in infusion with a Nicaraguan Rum, Flor de Cana, honey infused with lemon, the extract of fennel itself and Champagne with its yeasts and taste closes the circle of this cocktail that can then reach the tables of our Bar.

INGREDIENTI	Flor de Cana Extra Dry infuso al finocchio, Miele infuso al limone, Estratto di Finocchio Acidificato, Franciacorta.
INGREDIENTS	*Flor de Cana Extra Dry infusion with fennel, Honey infused with lemon, Fennel Extract Acidified, Franciacorta.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA FRAGOLA

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Strawberry

La fragola è un frutto antico, originario delle Alpi. Il nome botanico Fragaria vesca deriva dal latino "fragrans," che significa fragrante, e "vesca," che significa tenera. Conosciuta e amata fin dall'antichità, la fragola simboleggia l'amore per la sua forma e il suo colore vivace. Veniva consumata in abbondanza durante le Adonie, festività primaverili romane dedicate ad Adone e all'amore. Nel Medioevo, la fragola era vista come un frutto peccaminoso. Oggi le fragole sono coltivate in tutto il mondo, dal Canada al Giappone, con l'Europa come principale polo di produzione. In Italia, le principali regioni produttrici sono Emilia-Romagna, Piemonte, Campania e Sicilia.

The strawberry is an ancient fruit, originating from the Alps. The botanical name Fragaria vesca comes from the Latin "fragrans," meaning fragrant, and "vesca," meaning tender. Known and loved since ancient times, strawberries symbolize love due to their shape and bright color. They were abundantly consumed during the Roman spring festival Adonia, dedicated to Adonis and love. In the Middle Ages, strawberries were seen as sinful. Today, strawberries are cultivated worldwide, from Canada to Japan, with Europe being a primary hub. In Italy, major production regions include Emilia-Romagna, Piemonte, Campania, and Sicily.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Fragola

25€

La fragola che coltiviamo nel nostro orto viene lavorata nel nostro laboratorio facendone un Cordiale, che ricorda moltissimo lo sciroppo che ne fuoriusciva quando da piccoli le mamme facevano le fragole con un tocco di limone e zucchero. Abbiamo creato un gusto fresco dato dal Tequila Blanco, Lime, Fragola e un moscato analcolico naturale fatto con mosto di moscato e polpa di fragola, viene servito con una rim di sale e fragola.

The strawberry that we grow in our garden is processed in our laboratory making a Cordial, which is very reminiscent of the syrup that came out of it when young mothers made strawberries with a touch of lemon and sugar. We created a fresh taste given by Tequila Blanco, Lime, Strawberry and a natural non-alcoholic muscat made with muscat must and strawberry pulp, is served with a rim of salt and strawberry.

INGREDIENTI	Fortaleza Blanco, Cordiale di Fragola, lime, Rossino Sei Bellissimi.
INGREDIENTS	*Fortaleza Blanco, Strawberry Cordial, lime, Rossino Sei Bellissimi.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL FICO

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Fig

Il fico, coltivato dall'uomo 11.000 anni fa nella Mezzaluna fertile, sembra essere stata la prima pianta coltivata. Nella Grecia classica, i suoi frutti erano considerati adatti per oratori e filosofi, e anche i Romani li apprezzavano, diffondendone la coltivazione nel Mediterraneo. Gli ellenici consideravano i fichi afrodisiaci e usavano il termine "sykon" per indicare i genitali femminili. Il fico era sacro a Priapo, dio della fertilità, e veniva consumato prima di incontri amorosi. La Scuola Medica Salernitana confermava le sue proprietà afrodisiache, affermando che "provoca lo stimolo venereo anche a chi vi si oppone".

The fig, cultivated by humans 11,000 years ago in the Fertile Crescent, appears to be the first plant cultivated. In classical Greece, its fruits were considered suitable for orators and philosophers, and the Romans also appreciated them, spreading cultivation throughout the Mediterranean. The Greeks regarded figs as aphrodisiacs and used the term "sykon" to refer to female genitalia. The fig was sacred to Priapus, the god of fertility, and was consumed before amorous encounters. The Salerno Medical School confirmed its aphrodisiac properties, stating that it "provokes venereal stimulation even in those who oppose it."

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Fico

25€

Con il Fico si entra quasi in pasticceria, Fico, Tonka e Whiskey Bourbon sono la base di questo drink. Vi piacciono gli afterdinner? Questo drink fa al caso vostro. Lavoriamo il Fico facendone un Oleo Saccharum e facciamo un batch del tutto, l'aromaticità degli ingredienti viene valorizzata grazie ad un affinamento in vetro che gli permette di stabilizzarne gli aromi e bilanciarne il gusto.

With Fig you almost enter the pastry, Fig, Tonka and Whiskey Bourbon are the basis of this drink. Do you like after dinner? This drink is for you. We work the Fig making an Oleo Saccharum and we make a batch of the whole, the aromaticity of the ingredients is enhanced thanks to a glass refinement that allows it to stabilize the aromas and balance the taste.

INGREDIENTI	Michter's Bourbon, Oleo Saccharum di Fico e TonkaBitter.
INGREDIENTS	*Michter's Bourbon infuse Fig, Fig Oleo Saccharum, Tonka Bitter.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA CILIEGIA

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Cherry

Il ciliegio è un albero di origine asiatica che nasce spontaneamente e che si è naturalmente diffuso nei boschi di tutta l'Europa. La presenza di questi alberi già in epoca primitiva è attestata dal rinvenimento di noccioli appartenenti alle ciliegie tra gli scavi archeologi effettuati. La prima coltivazione ufficiale del ciliegio si ebbe nel IV secolo a.C. in Grecia, mentre in Italia si diffuse solo alla fine del secolo successivo. La fioritura dei ciliegi in Giappone attraversa il periodo che va da Febbraio a Maggio e per omaggiare il grande evento il popolo giapponese è solito festeggiare con Sake, Sochu e Gin i loro tre grandi Distillati.

The cherry is a tree of Asian origin that is born spontaneously and has naturally spread in the woods of all Europe. The presence of these trees already in primitive times is attested by the discovery of hazelnuts belonging to the cherries among the archaeological excavations carried out. The first official cultivation of cherry was in the fourth century B.C. in Greece, while in Italy it spread only at the end of the following century. The cherry blossom in Japan goes through the period from February to May and to pay homage to the great event the Japanese people usually celebrate with Sake, Sochu and Gin their three great Distillates.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Ciliegia

25 €

Questo Cocktail ti farà viaggiare tra le annate del 1920 a Firenze e le Primavere Giapponesi, un mix di Vermouth Kopi Mancino che legato al Bitter Fusetti Cacao saranno un rinvigorente per ogni serata passata al bar, senza mai dimenticare la nostra amata Toscana con Sabatini Gin e la nostra riduzione di ciliegie. Ogni sorso sarà stravolgente.

This Cocktail will make you travel between the vintages of 1920 in Florence and the Japanese Spring, a mix of Vermouth Kopi Mancino that linked to Bitter Fusetti Cacao will be an invigorating for every evening spent at the bar, without ever forgetting our beloved Tuscany with Sabatini Gin and our cherry reduction. Every sip will be overwhelming.

INGREDIENTI	Sabatini Gin, Vermouth Mancino Kopi, Bitter Fusetti Cacao, Riduzione di Ciliegie Marasche.
INGREDIENTS	*Sabatini Gin, Vermouth Mancino Kopi, Bitter Fusetti Cacao, Marasche Cherry Reduction.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SULLA PATATA

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Potato

Le patate sono molto antiche. Sembra che i pionieri della coltivazione di questi tuberi furono gli Inca tra l'8.000 a.C. e il 5.000 a.C. Le patate arrivarono in Europa molto dopo la scoperta delle Americhe grazie ai conquistatori spagnoli, nella seconda metà del 1500. Ci vollero però altri duecento anni circa prima che le patate entrassero nell'alimentazione abituale: inizialmente infatti, i tuberi erano visti con molta diffidenza e venivano coltivati solo come mangime per il bestiame. Sul finire del 1700, poi, le patate si fecero strada sulle tavole di tutta Europa e da allora hanno letteralmente conquistato tutti.

Potatoes are very old. It seems that the pioneers of the cultivation of these tubers were the Incas between 8,000 B.C. and 5,000 B.C. Potatoes arrived in Europe long after the discovery of the Americas by the Spanish conquerors in the second half of 1500. However, it took another two hundred years or so before potatoes entered the usual diet: initially, in fact, the tubers were seen with much mistrust and were grown only as feed for cattle. At the end of 1700, then, the potatoes made their way on the tables of all Europe and since then they have literally conquered everyone.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Patata

16 €

Non Alcolico
Alcohol free

Un piccolo viaggio tra culture indigene e monti americani, qui l'incrocio di una marmellata di patate dolci si sposa con l'aromaticità del Palo Santo e le favolose botaniche Toscane di Sabatini 0.0, Troverete un drink molto dissetante e da un forte potere aromatico.

A small journey between indigenous cultures and American mountains, here the crossing of a sweet potato jam is combined with the aromatic nature of the Palo Santo and the fabulous Tuscan botanicals of Sabatini 0.0, You will find a very refreshing drink and a strong aromatic power.

INGREDIENTI	Sabatini 0.0, Marmellata di Patate Dolci, Soda al Palosanto.
INGREDIENTS	*Sabatini 0.0, Sweet Potato Jam, Palosanto Soda.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL LAMPONE

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Raspberry

Il lampone è un frutto aggregato, un'unione di più frutti, o più precisamente "drupe". Queste, infatti, sono realtà a sé stanti che legate insieme formano il frutto vero e proprio. Data la particolare conformazione di queste drupe, una volta raccolto dalla pianta il frutto aggregato si stacca dal recettibile del fiore, e le singole drupe rimangono unite grazie alla presenza di numerosi filamenti che si tengono tra di loro.

Raspberry is an aggregate fruit, a union of several fruits, or more precisely "drupes". These, in fact, are realities in themselves that tied together form the real fruit. Given the particular conformation of these drupes, once collected by the plant, the aggregate fruit detaches from the flower receptor, and the individual drupes remain united thanks to the presence of numerous filaments that are held together.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Lampone

16 €

Non Alcolico
Alcohol free

Il sorgere dei dubbi con questo drink sarà sempre più grande sorso dopo sorso in quanto durante questo gioco di imitazione avrete forti dubbi se sia analcolico veramente o no. Giochiamo anche sull'accostamento di sapori tra una forte parte amara data dal Bitter Analcolico e una parte Dolce data dal nostro Oleo Saccharum di Lamponi.

There will be more and more doubts with this drink after sip as during this imitation game you will have strong doubts whether it is really non-alcoholic or not. We also play on the combination of flavors between a strong bitter part given by the Bitter Nonalcoholic and a part Sweet date from our Oleo Saccharum of Raspberries.

INGREDIENTI	BTTR, Oleo Saccharum Lampone, Agrumi.
INGREDIENTS	*BTTR, Raspberry Oleo Saccharum, Citrus.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL CAVOLO NERO

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Black Cabbage

A differenza dei cavoli non produce alcun fiore centrale e le foglie rappresentano l'unica parte consumabile. E' molto utilizzato in cucina, in tutta Italia è famosa la ribollita e la minestra, tipici piatti Toscani. E' un alimento ritenuto povero ma oggi è molto utilizzato anche nei migliori bar e cucine al mondo.

Unlike the cabbages it does not produce any central flower and the leaves represent the only consumable part. It 'very used in the kitchen, throughout Italy is famous for the ribollita and soup, typical Tuscan dishes. It's a food considered poor but today it is widely used in the best bars and kitchens in the world.

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Cavolo Nero

16€

Non Alcolico
Alcohol free

L'estrosità di un drink Fermentato ma reso comunque docile e poco spigoloso grazie a una breve fermentazione e un perfetto bilanciamento di zuccheri e cavolo nero del nostro Orto. Andando così a creare un Highball drink fresco e adatto a grandi e piccini.

The whimsy of a drink Fermented but still made docile and not angular thanks to a short fermentation and a perfect balance of sugar and kale of our garden. Thus creating a cool Highball drink suitable for young and old.

INGREDIENTI	Kombucha al Cavolo Nero.
INGREDIENTS	*Kombucha with Black Cabbage.*

L'Orto di Castiglion del Bosco

CURIOSITÀ SUL POMODORO

The Garden of Castiglion del Bosco
Curiosities about Tomato

Il pomodoro è un frutto o un ortaggio? Botanicamente parlando, la bacca della pianta Solanum lycopersicum è un frutto, anche se tutti la consumiamo come un ortaggio. Nel nostro continente, in particolare in Francia, tra il '500 e il '600, più che per deliziare il palato, il pomodoro veniva utilizzato dagli alchimisti per preparare filtri e pozioni magiche: gli veniva attribuito un potere afrodisiaco, che gli valse il soprannome di "frutto dell'amore".

Is tomato a fruit or a vegetable? Botanically speaking, the berry of the plant Solanum lycopersicum is a fruit, even if we all consume it as a vegetable. In our continent, in particular in France, between '500 and '600, more than to delight the palate, tomato was used by alchemists to prepare filters and magic potions: he was attributed an aphrodisiac power, which earned him the nickname of "fruit of love".

Per piu' informazioni, chiedere al Bar Team.
For more info, ask the Bar Team.

Pomodoro

16 €

Non Alcolico
Alcohol free

Anche in lobby puoi gustare le nostre pozioni magiche e con i pomodori del nostro orto andiamo a ricavare un acqua per poi diluirla con dell'acqua di cocco per andare ad emulare un buon bicchiere di spumante Toscano frizzante e rinvigorente.

Also in the lobby you can taste our magic potions and with the tomatoes of our garden we get a water and then dilute it with coconut water to go and emulate a good glass of sparkling Tuscan sparkling wine and invigorating.

INGREDIENTI	Acqua di Pomodoro, Acqua di Cocco, Sale, Pepe.
INGREDIENTS	*Tomato Water, Coconut Water, Salt, Pepper.*