

FLORENTIA CAFÈ

“Uno non può pensare bene, dormire bene,
amare bene se non ha mangiato bene”

Virginia Woolf

“One cannot think well, love well, sleep well,
if one has not dined well.”

Virginia Woolf

* ANTIPASTI - STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi toscani
con miele e marmellate € 14,00

Selection of Tuscan cured meats and cheeses
served with honey and jam

Tagliere di formaggi € 14,00

Pecorino, mozzarella di bufala, caprino ai semi di girasole e
paprika, ricotta con miele e noci

Selection of cheeses: buffalo mozzarella, goat cheese with
sunflower seeds and paprika, ricotta with honey and walnuts

Tris di crostoni al pomodoro fresco, caprino
con noci e miele, melanzane e zucchine sott'olio € 8,00

Selection of bruschetta with fresh tomato, goat cheese with honey
and walnuts, pickled aubergines and zucchini

Carpaccio di salmone affumicato condito con
emulsione di olio evo e limone € 14,00

Smoked salmon carpaccio with extra virgin olive oil and lemon dress

Insalata greca € 8,00

Misticanza, pomodoro, feta, olive, pomodori secchi, cetriolo e
cipolla rossa

Greek salad: fresh tomato, feta cheese, olives, sundried tomatoes,
cucumber and onion

Insalata sfiziosa € 8,00

Misticanza, pomodorini, scaglie di parmigiano, noci, aceto balsamico

Green salad with fresh tomato, flakes of Parmigiano, walnuts
and balsamic vinegar

Insalata Nizzarda alla Castri € 10,00

Misticanza, carote, uovo sodo, tonno, peperone, filetti di acciughe,
crostini all'origano

Green salad, carrots, boiled egg, tuna, bell pepper, anchovies
and oregano croutons

Caprese € 10,00

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, origano

Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, oregano

* PANINI ARTIGIANALI con pane di nostra produzione

HOMEMADE SANDWICHES with homemade bread

Castri Club sandwich € 10,00

Insalata, pomodoro, bacon, tacchinella, fontina, uovo sodo, maionese

Green salad, tomato, bacon, sliced turkey, cheese, boiled egg, mayo

Club sandwich salmone € 12,00

Salmone affumicato, insalata, formaggio caprino

Salmon, green salad and goat cheese

Gustoso € 8,00

Prosciutto cotto alla brace e fontina

Grilled ham and fontina cheese

Hamburger di Chianina con insalata e pomodoro € 14,00

Beef burger with salad & tomatoes

Hamburger di Chianina con formaggio fuso,
bacon croccante e cipolla € 14,00

Beef burger with salad, melted cheese, crispy bacon and onion

Hamburger vegetariano con insalata, patè di
olive e pomodori secchi sott'olio € 12,00

Vegetarian burger with salad, olive patè and sundried tomatoes

* PRIMI E SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Chitarrine fatte in casa al pomodoro fresco e
ricotta salata € 14,00

Homemade fresh pasta with fresh tomato and ricotta cheese

Pici cacio & pepe € 14,00

Homemade fresh pasta Pici with pecorino cheese and black pepper

Petto di pollo marinato in salsa di soia e miele
servito con verdure di stagione al forno € 16,00

Chicken breast marinated in soy sauce and honey served with
seasonal vegetables

Filetto di orata arrosto servito con verdure
di stagione al forno € 16,00

Roasted sea bream fillet served with roasted seasonal vegetables

* COFFEE & MORE

Espresso € 1,50

Cappuccino € 2,50

Caffè corretto / Coffee with liquor € 2,50

Caffè shakerato / Ice coffee € 2,50

Latte macchiato € 2,50

Caffè americano / American coffee € 2,50

Selezione di tè “La via del tè” di Firenze € 2,50

Marocchino € 3,00

* SOFT DRINKS

Bibite/soft Drinks € 3,50

Succhi di frutta/Juices € 3,50

Acqua Panna & San Pellegrino 50 cl € 2,50

Acqua Panna & San Pellegrino 75 cl € 3,50

* ITALIAN BEERS

Nastro Azzurro € 6,00

Birra artigianale Toscana € 7,50

Tuscan Artisan Beer

CASTRI SPA: THE WELLNESS EXPERIENCE

* ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA
FRESHLY SQUEEZED FRUITS AND VEGETABLES € 6,00

Antiossidante ad alto contenuto di vitamina C
Antioxidant & rich in vitamin C

Ananas, mela, kiwi, arancia, limone
pineapple, apple, kiwi, orange, lemon

Proprieta' detossinanti e nutrimento per la pelle

Detox and skin-nourishing properties

Mela, limone, zenzero, acqua frizzante
apple, lemon, ginger, sparkling water

Carota, sedano, mela, lime

carrot, celery, apple, lime

Proprietà anti-age e diuretiche

Anti-age & diuretic effects

Arancia, mela, frutti rossi, zenzero

orange, apple, red berries, ginger

Proprietà digestive e anti-stress

Digestive & anti-stress effects

Ananas, zenzero, limone

pineapple, ginger, lemon

Carota, sedano, kiwi

carrot, celery, kiwi

* FRULLATI / SMOOTHIE € 6,00

Proprietà digestive e diuretiche

Digestive and diuretic effects

Banana, cacao, cannella, latte

banana, cocoa, cinnamon, milk

Proprietà digestive ed energetiche

Digestive and energetic effects

Banana, noci, latte

banana, walnuts, milk

**Proprieta' anti-age, digestive e
rinfrescanti**

Anti-age, digestive and refreshing effects

Yogurt, cacao, cocco

yogurt, cacao, coconut

COCKTAILS

* PRE DINNER € 9,00

Americano

campari, vermouth rosso / campari, red vermouth

Negroni Fiorentino

gin, campari, vermouth rosso / gin, campari, red vermouth

Bloody Mary

succo di pomodoro, succo di limone, vodka, salsa worcester,
sale, pepe, tabasco
tomato juice, lemon juice, vodka, worcester sauce,
salt, pepper, tabasco

Pimm's Cup

Pimm's n°1, ginger ale

Bellini

purea di pesca, prosecco / peach puree, Italian prosecco

Rossini

purea di fragole, prosecco / strawberry puree, Italian prosecco

Spritz

aperol, prosecco, / aperol, Italian prosecco

Classic Martini

gin/vodka, dry vermouth

French Martini

vodka, chabord, succo di ananas
vodka, chabord, pineapple juice

Manhattan

whisky, vermouth rosso, angostura / whisky, red vermouth, angostura

Rose

vermouth, liquore alla ciliegia, sciroppo di fragola
vermouth, kirsch, strawberry syrup

Kir Royal

prosecco, creme de cassis

*** ANY TIME** € 9,00

Apple Martini

vodka, liquore alla mela, succo di lime / vodka, apple liquor, lime juice

Cosmopolitan

vodka, cointreau, succo di mirtillo rosso e lime
vodka, cointreau, cranberry and lime juice

Daiquiri

rum, succo di lime, sciroppo di zucchero / rum, lime juice, sugar syrup

Margarita

tequila, cointreau, succo di lime / tequila, cointreau, lime juice

Capiriña

cachaça, lime, zucchero di canna / cachaça, lime, sugar cane

*** AFTER DINNER** € 9,00

Alexander

cognac, crema di latte, liquore al cacao scuro
cognac, cream, black cocoa liquor

Black or White Russian

vodka, kahlua

Grasshopper

liquore alla menta, liquore al cacao,crema di latte
mint liquor, cocoa liquor, cream

Stinger

cognac, liquore alla menta bianca / cognac, white mint liquor

Russian Spring Punch

vodka, succo di limone, creme de cassis, sciroppo di zucchero, prosecco
vodka, lemon juice, creme de cassis, sugar syrup, prosecco

*** LONG DRINKS** € 9,00

Long Island Ice Tea

rum, vodka, gin, cointreau, sour mix, coca cola
rum, vodka, gin, cointreau, sour mix, coke

Moscow Mule

vodka, succo di lime, ginger beer / vodka, lime juice, ginger beer

Mai tai

rum bianco, rum scuro, sciroppo di orzata, orange curacao, succo limone
white rum, dark rum, orgeat syrup, orange curacao, lemon juice

Texas Sipper

vodka, St. Germain, succo di pompelmo / vodka, St. Germain, grapefruit juice

Horse's neck

brandy, ginger ale, angostura

*** SOFT LONG DRINKS** € 7,00

Shirley Temple

ginger ale, sciroppo di granatina / ginger ale, grenadine syrup

Castri

succo di pompelmo, sciroppo fragola
grapefruti juice, strawberry syrup

Florida

succo di pompelmo, succo d'arancia, succo di limone, sciroppo di zucchero
grapefruit juice, orange juice, lemon juice, sugar syrup

Zero %

succo d'arancia, lemon soda, lime pestato con zucchero
orange juice, lemonade, crushed lime with sugar